



MINI CONTACT GRILL, MINI-KONTAKTGRILL, MINI GRIL DE CONTACT SKM 1000 B1

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

MINI CONTACT GRILL

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

MINI GRIL DE CONTACT

Mode d'emploi

(CZ)

MINI KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

(SK)

KONTAKTNÝ MINIGRIL

Návod na obsluhu

(DK)

MINI KONTAKTGRILL

Betjeningsvejledning

(HU)

MINI KONTAKTGRILL

Használati utasítás

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

MINI-KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

MINI-CONTACTGRILL

Gebruiksaanwijzing

(PL)

MINI GRIL KONTAKTOWY

Instrukcja obsługi

(ES)

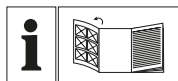
MINI PARRILLA DE CONTACTO

Instrucciones de uso

(IT) (CH) (MT)

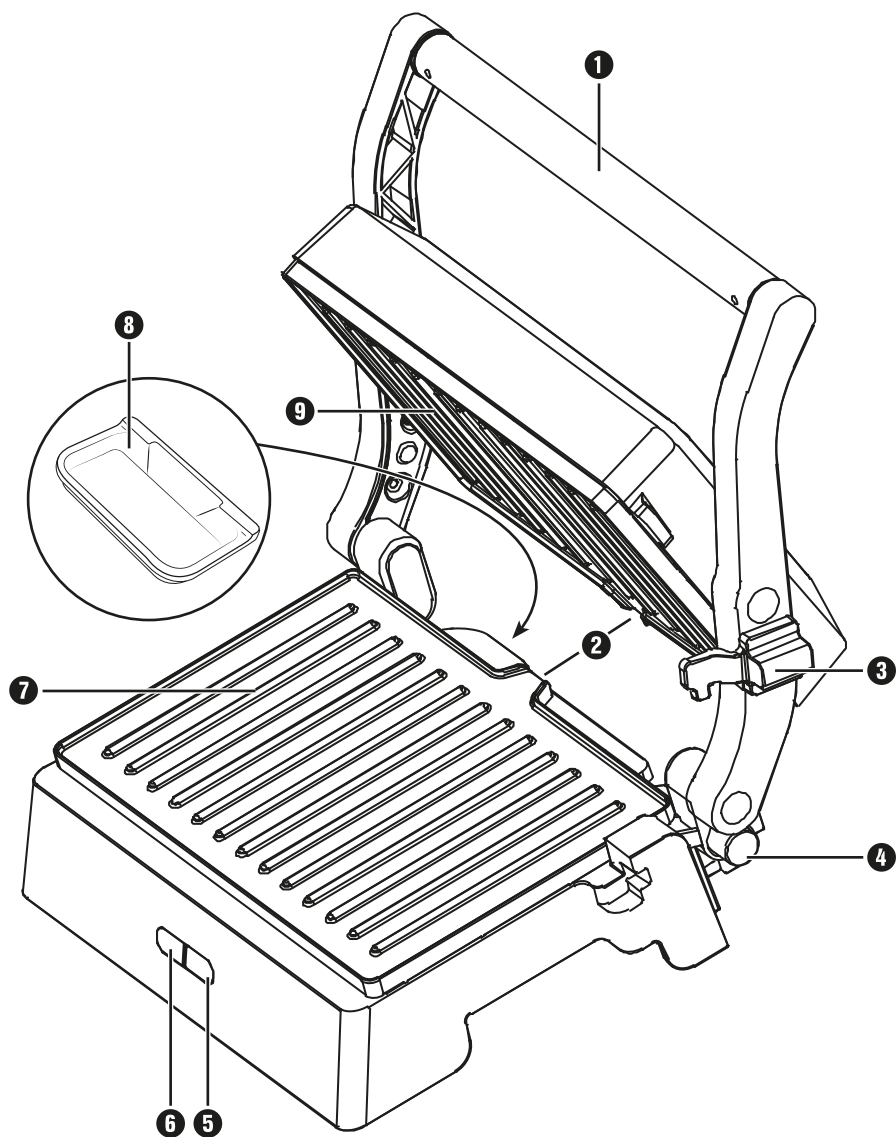
MINI-PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso



English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	17
Français	Mode d'emploi	Page	33
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
Češki	Návod k obsluze	Strana	67
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	81
Slovaška	Návod na obsluhu	Strana	97
Español	Instrucciones de uso	Página	111
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	127
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	141
Magyar	Használati utasítás	Oldal	157

A



Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Warnings and symbols used	2
4. Safety	3
4.1. Basic safety guidelines	3
5. Operating elements	6
6. Technical data	6
7. Package contents	6
7.1. First use	7
8. Setting up and using the appliance	7
8.1. Use	7
8.2. "Contact grill" position	7
8.3. "Table grill" position	8
8.4. Cooking table	8
9. Cleaning and care	10
10. Storage	10
11. Recipes	10
11.1. Mediterranean chicken breast	10
11.2. Lemon and herb-crusted salmon	11
11.3. Grilled vegetables baguette	11
11.4. Beef steak with herb butter	11
11.5. Grilled fruit with maple syrup	12
11.6. Mediterranean chicken skewers	12
11.7. Halloumi & vegetable packets (vegetarian)	12
11.8. Grilled vegetables with chickpea marinade (vegan)	12
11.9. Grilled scampi skewers with garlic-lemon marinade	13
11.10. Stuffed sea bream	13
12. Disposal	13
13. Kompernass Handels GmbH warranty	14
13.1. Service	15
13.2. Importer	15

1. Introduction

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

2. Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments. The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

3. Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word “DANGER” indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word “WARNING” indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.

	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word “CAUTION” indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word “ATTENTION” indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Read the instructions.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Dishwasher-proof.
	Caution! Hot surface!
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
  ES/PT	The packaging contains paper and/or cardboard components. The packaging contains plastic and/or metal components.



FR
Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE


BAC DE TRI



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

4. Safety

In this section, you will find important safety instructions for using the appliance. This appliance complies with statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

4.1. Basic safety guidelines

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

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are supervised.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Arrange for customer service to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.

- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.
- NEVER immerse the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- Protect the appliance from drips or splashes of water. Thus, do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- Always pull the plug out of the power socket during each interruption, as well as after use and before any cleaning.

 WARNING! RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

- The surfaces of the appliance become extremely hot during use. Touch the appliance using only the handle.
- Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

5. Operating elements

- ① Handle
- ② Drip opening
- ③ Safety catch
- ④ Unlocking button 180°
- ⑤ Green "Ready" indicator light
- ⑥ Red "Power" indicator light
- ⑦ Lower griddle
- ⑧ Drip tray
- ⑨ Upper griddle

6. Technical data

Power supply	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	1000 W

7. Package contents

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

- Contact grill
- Drip tray
- Instructions for use
- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and any films and labels.

Note

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Customer Service hotline (see section **13.1. Service**).

7.1. First use

- 1) Clean the appliance and the drip tray **8** as described in section **9. Cleaning and care** to remove any production residues.
- 2) Unlock the appliance by moving the safety catch **3** to the **2** position.
- 3) Open the appliance.
- 4) Wipe the griddles **7/9** with a moist cloth.
- 5) Close the appliance.
- 6) Plug the plug into a mains power outlet.
- 7) Allow the appliance to heat up for approx. 5 minutes.

i Note

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 8) After heating, pull the plug from the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
 - 9) Clean the appliance again with a damp cloth.

8. Setting up and using the appliance

8.1. Use

- 1) Close the appliance lid using the handle **1**.
- 2) Slide the drip tray **8** into the appliance.
- 3) Replace the plug in the mains power socket. The red "Power" indicator light **6** lights up.
- 4) The green "Ready" indicator light **5** lights up when the appliance has warmed up.

i Note

- You can use this grill in two different ways:
 - With the movable upper griddle **9** as a contact grill so that, for instance, meat or fish is grilled from both sides.
 - Fully open so that both griddles **7/9** can be used as a table grill.

8.2. "Contact grill" position

i Note

- Due to its sliding hinge, the upper griddle **9** always lies parallel to the lower griddle **7**, even if the food to be grilled is thick. This guarantees an optimal grilling result.
- 1) Slide the lock to the **2** position, if you have not already done so.
 - 2) Open the appliance with the handle **1**.
 - 3) Place the food on the lower griddle **7**.
 - 4) Close the appliance lid using the handle **1**.
 - 5) Check the browning of the food after a short time. To do this, open the appliance lid using the handle **1**.

i Note

- Start with short grilling times and increase these until you have found the correct duration. For your orientation, please also refer to section **8.4. Cooking table**.
- 6) Once you are satisfied with the level of browning, remove the food.

! ATTENTION!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the food. They could damage the surfaces of the griddles **7/9**!
- 7) Pull the mains plug out of the power outlet.

8.3. "Table grill" position

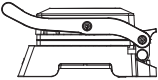
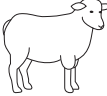
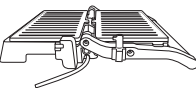
- 1) With the appliance closed, slide the lock to the  position.
- 2) Then open the appliance lid while pressing the unlocking button 180° .
- 3) Open the appliance lid fully so that the handle  rests on the table surface and both griddles / can be used.
- 4) Place the food you want to grill on the griddles /.
- 5) If necessary, turn the food from time to time during grilling and remove it from the griddles / once it is cooked.

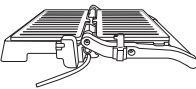
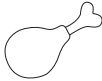
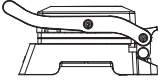
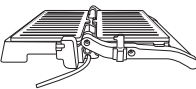
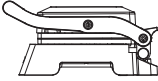
 ATTENTION!

- Do not use pointed or sharp objects to turn/remove the food. They could damage the surfaces of the griddles /.
- 6) Pull the mains plug out of the power outlet.

8.4. Cooking table

The following table is intended as a guide for cooking. It provides examples of cooking times for various foods. Adjust the amounts according to the recipe and your individual taste. Various factors – in particular, the respective nature of the food, such as size, thickness or quality – may affect the cooking time.

		 cm	 min		
		3	6–8		- Vary the meat patties by mixing in some cheese or olives.
		2	3–4		- If it is not marinated, grease the food to be grilled with some oil.
		4	9–11		
		1–2	7–9		
		3	2 x 3–4		- Turn the food after half the cooking time has elapsed. - You can also add vegetables to the skewers. In this case, take care that they do not burn!
		3	2x4		- Turn the food after half the cooking time has elapsed.

		 cm	 min		
		3	2 x 5-8		- Turn the food after half the cooking time has elapsed. - You can also add vegetables to the skewers. In this case, take care that they do not burn!
		7	25-30		- Marinate the food to be grilled and place it skin side up.
		8	10-15		- When grilling whole fish, make sure they are not too large for the griddles.
		5	9-12		- Grease the food to be grilled with some oil.
		3	2x3		- Turn the food after half the cooking time has elapsed. Alternatively, you can also grill the bratwursts in the "contact grill" position.
		1	2x7		- Turn the food after half the cooking time has elapsed. - Grease the food to be grilled with some oil.
		2	2x8		
		8	4-5		- Coat the outer surfaces with some herb butter. This lends the food a tasty crunch.
		8	7-9		- If the baguette is too thick for the contact grill position, simply remove the top half and grill the top and bottom halves at the same time in the "table grill" position.

9. Cleaning and care

DANGER!

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

ATTENTION!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture gets into it during cleaning.
 - ▶ Do not use abrasive or chemical cleaners to clean the surfaces of the appliance. Also avoid using sharp or scratchy objects.
- 1) Use a piece of kitchen paper or the like to remove any excess grease or juice that has not run into the drip tray .
 - 2) Wipe the griddles / with a slightly damp cloth and a mild detergent.
 - 3) Then wipe off the griddles / with a damp cloth without detergent.
- To clean the outer surfaces of the appliance, wipe it down with a damp cloth and a small amount of washing-up liquid. Wipe off any detergent residues using a cloth moistened with clean water.
Ensure that all parts are completely dry before reusing the appliance.
 - Clean the emptied drip tray  in hot water and washing-up liquid. Rinse off detergent residues with fresh water and dry it well.

Note



For gentle cleaning of the drip tray , we recommend that you wash it by hand as described above. However, you can also clean the drip tray  in the dishwasher.

10. Storage

Store the cleaned appliance in a dry location. Lock the appliance by pushing the safety catch  to the  position.

11. Recipes

Note

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

11.1. Mediterranean chicken breast

Ingredients:

- ◆ 2 chicken breast fillets
- ◆ 3 tbsp. olive oil
- ◆ 1 tsp. paprika powder (mild)
- ◆ 1 tsp. Italian herbs (e.g. oregano, thyme)
- ◆ Salt, pepper
- ◆ Lemon slices (optional)

Preparation:

- 1) Pound the chicken breast flat (uniform thickness).
- 2) Rub with oil, spices and herbs.
- 3) Place in the preheated contact grill.
- 4) Grill for about 6–8 minutes in the “contact grill” position until the meat is fully cooked and lightly browned.
- 5) Serve with lemon slices.

11.2. Lemon and herb-crusted salmon

Ingredients:

- ◆ 2 salmon fillets (without skin)
- ◆ 1 tbsp. lemon juice
- ◆ 1 tsp. dill
- ◆ 1 tsp. parsley
- ◆ Salt, pepper
- ◆ 3 tbsp. cooking oil

Preparation:

- 1) Marinate the salmon with oil, lemon juice, herbs, salt and pepper.
- 2) Grill in the contact grill for about 9–12 minutes until the fish is tender.
- 3) Season with some additional lemon juice.

11.3. Grilled vegetables baguette

Ingredients:

- ◆ ½ courgette
- ◆ ½ bell pepper
- ◆ ½ aubergine
- ◆ 4 tbsp. olive oil
- ◆ Salt, pepper, garlic powder
- ◆ 2 rustic baguettes

Preparation:

- 1) Mix the vegetables with the oil and seasoning.
- 2) Grill for about 7–8 minutes on both sides in the “table grill” position until soft and browned.
- 3) Cut open the baguettes and place the grilled vegetables inside.
- 4) Close the baguettes and place on the lower griddle ⑦.
- 5) Grill in the “contact grill” position for about 7–9 minutes until the baguettes are lightly browned.

11.4. Beef steak with herb butter

Ingredients:

- ◆ 2 beef steaks
(e.g. rump steak, about 200 g each)
- ◆ 2 tbsp. olive oil
- ◆ Salt (e.g. coarse sea salt)
- ◆ Freshly ground black pepper

For the herb butter:

- ◆ 100 g soft butter
- ◆ 1 clove of garlic (crushed)
- ◆ 1 tsp. lemon juice
- ◆ 1 tsp. mustard (medium)
- ◆ 1 tbsp. freshly chopped herbs
(e.g. parsley, chives, thyme)
- ◆ Salt and pepper to taste

Preparation:

- 1) First prepare the herb butter:
Mix all ingredients and stir well.
- 2) Wrap in cling film, shape into a roll and chill.
- 3) Take the steak out of the refrigerator at least 30 minutes before grilling and dab dry with kitchen paper.
- 4) Rub lightly with olive oil and season generously with salt and pepper on both sides.
- 5) Place the steaks on the lower griddle ⑦ and close the lid.
- 6) Grill for about 3–4 minutes according to the desired level of doneness.
- 7) Then remove the meat from the grill and let rest for 3–5 minutes, loosely covered with aluminium foil.
- 8) Add a slice of herb butter to the steak before serving.

11.5. Grilled fruit with maple syrup

Ingredients:

- ◆ Fruit (e.g. banana, pineapple, apple or pear)
- ◆ 1 tbsp. maple syrup or agave syrup
- ◆ Cinnamon
- ◆ Vanilla ice cream
- ◆ Aluminium foil

Preparation:

- 1) Cut the fruit into slices.
- 2) Lay on aluminium foil, drizzle with maple syrup and sprinkle with cinnamon to taste.
- 3) Fold the aluminium foil closed to create small packets.
- 4) Place the packets on the lower griddle **7** and grill for about 3–5 minutes in the “contact grill” position.
- 5) Serve with vanilla ice cream – perfect as a dessert.

11.6. Mediterranean chicken skewers

Ingredients:

- ◆ 1 chicken breast fillet, cut into chunks
- ◆ 1 bell pepper, cut into chunks
- ◆ 1 courgette, in slices
- ◆ 1 small red onion, in pieces
- ◆ 4 tbsp. olive oil
- ◆ 1 tsp. paprika powder
- ◆ 1 tsp. dried oregano
- ◆ Salt, pepper
- ◆ Wood skewers (softened in water)

Preparation:

- 1) Marinate the meat and vegetables in a bowl with the oil and seasoning (at least 15 minutes).
- 2) Stick onto the skewers.
- 3) Grill in the “table grill” position for about 10–16 minutes, turning occasionally, until the meat is done.

11.7. Halloumi & vegetable packets (vegetarian)

Ingredients:

- ◆ 200 g halloumi, in slices
- ◆ 1 small courgette, in slices
- ◆ 1 red bell pepper, in strips
- ◆ 1 tsp. thyme (fresh or dried)
- ◆ 1 tbsp. olive oil
- ◆ Pepper
- ◆ Aluminium foil

Preparation:

- 1) Mix the vegetables with the oil, pepper and thyme.
- 2) Wrap with the halloumi in aluminium foil.
- 3) Grill the packets on the grill for about 10–12 minutes until the cheese is soft and the vegetables are cooked through.

11.8. Grilled vegetables with chickpea marinade (vegan)

Ingredients:

- ◆ 1 small aubergine, in slices
- ◆ 1 yellow bell pepper, in strips
- ◆ 1 small sweet potato, cut thin
- ◆ 100 g boiled chickpeas, puréed
- ◆ 1 tsp. lemon juice
- ◆ 1 tsp. maple syrup
- ◆ 1 tsp. soya sauce
- ◆ 1 tsp. paprika powder

Preparation:

- 1) Mix the seasoning into the chickpea purée, then coat the vegetables with the mixture.
- 2) Place on the griddles **7/9** in the “table grill” position and grill for 10–15 minutes, turning occasionally.

11.9. Grilled scampi skewers with garlic-lemon marinade

Ingredients:

- ◆ 200 g scampi or king prawns (peeled and deveined)
- ◆ 1 garlic clove, finely chopped
- ◆ 1 organic lemon (juice + a little zest)
- ◆ 2 tbsp. olive oil
- ◆ 1 tsp. honey or agave syrup
- ◆ 1 pinch chili powder
- ◆ Salt, pepper
- ◆ Fresh parsley
- ◆ Wood skewers (softened in water)

Preparation:

- 1) Mix the lemon juice, lemon zest, olive oil, garlic, honey, chilli powder, salt and pepper in a bowl.
- 2) Marinate the scampi for 10–15 minutes.
- 3) Stick onto the skewers.
- 4) Grill for about 2–3 minutes per side in the “table grill” position until pink and lightly browned.
- 5) Sprinkle with parsley and serve.

11.10. Stuffed sea bream

Ingredients:

- ◆ 1 small sea bream (gutted and scaled)
- ◆ 1 clove of garlic
- ◆ ½ lemon
- ◆ 1 tbsp. olive oil
- ◆ Fresh thyme, fresh dill
- ◆ Salt, pepper

Preparation:

- 1) Wash sea bream thoroughly inside and out. Cut lightly into the surface of both sides three times.
- 2) Peel the garlic and cut into slices.
- 3) Press the garlic into the slits to prevent it from burning on the grill.
- 4) Cut the lemon into slices.
- 5) Fill the belly with the fresh herbs, place the lemon slices inside.
- 6) Brush the fish with oil, sprinkle with salt and pepper.
- 7) Grill about 10–15 minutes in the “contact grill” position until the skin is crispy and the meat is white.

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 494689_2504 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 494689_2504.

13.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 494689_2504

13.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	18
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	18
4. Sicherheit	19
4.1. Grundlegende Sicherheitshinweise.	19
5. Bedienelemente	23
6. Technische Daten	23
7. Lieferumfang	23
7.1. Erste Inbetriebnahme	23
8. Gerät aufstellen und bedienen	23
8.1. Bedienen.	23
8.2. Position „Kontaktgrill“	24
8.3. Position „Tischgrill“	24
8.4. Gartabelle	24
9. Reinigen und Pflegen	26
10. Aufbewahren	27
11. Rezepte	27
11.1. Hähnchenbrust mediterran	27
11.2. Lachs mit Zitronen-Kräuter-Kruste	27
11.3. Grillgemüse-Baguette	27
11.4. Rindersteak mit Kräuterbutter	28
11.5. Gegrilltes Obst mit Ahornsirup	28
11.6. Mediterrane Hähnchenspieße	28
11.7. Halloumi-Gemüse-Päckchen (Vegetarisch)	29
11.8. Grillgemüse mit Kichererbsen-Marinade (Vegan)	29
11.9. Gegrillte Scampi-Spieße mit Knoblauch-Zitronen-Marinade	29
11.10. Gefüllte Dorade	30
12. Entsorgung	30
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
13.1. Service	32
13.2. Importeur	32

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.

  ES/PT	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe. Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
 FR Cet appareil se recycle A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTRIE Points de collecte sur www.quifairdemedechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI	
 FR	FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

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“

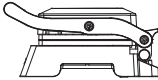
- 1) Schieben Sie, bei geschlossenem Gerät, die Verriegelung in die Position .
- 2) Öffnen Sie nun den Gerätedeckel, drücken Sie dabei die Entriegelungstaste 180° **4**.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel vollständig, sodass der Griff **1** auf der Oberfläche aufliegt und beide Grillplatten **7/9** genutzt 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.

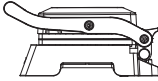
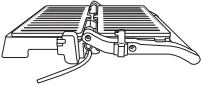
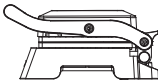
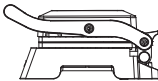
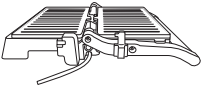
! ACHTUNG!

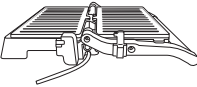
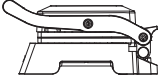
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **7/9** beschädigen!
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

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.

i 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	34
2. Usage conforme	34
3. Avertissements et symboles utilisés	34
4. Sécurité	35
4.1. Consignes de sécurité fondamentales	35
5. Éléments de commande	39
6. Caractéristiques techniques	39
7. Matériel fourni	39
7.1. Première mise en service.	39
8. Installer l'appareil et l'utiliser	40
8.1. Utilisation	40
8.2. Position „Gril de contact“	40
8.3. Position „Gril de table“	40
8.4. Tableau de cuisson	40
9. Nettoyage et entretien	43
10. Rangement	43
11. Recettes	43
11.1. Blanc de poulet méditerranéen	43
11.2. Saumon en croûte au citron et aux fines herbes	44
11.3. Baguette de légumes grillés	44
11.4. Steak de bœuf au beurre aux herbes aromatiques	44
11.5. Fruits grillés au sirop d'érable	45
11.6. Brochettes de poulet méditerranéennes	45
11.7. Papillotes (végétariennes) halloumi et légumes	45
11.8. Légumes (végans) au gril avec une marinade de pois chiches	45
11.9. Brochettes de scampis grillés avec une marinade à l'ail et au citron	46
11.10. Dorade farcie	46
12. Recyclage	46
13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	47
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	49
15. Service après-vente	50
16. Importateur	50

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



FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



BAC DE TRI



FR



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

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 dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du (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 ❹ 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“

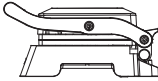
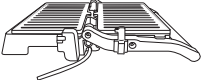
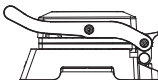
- 1) L'appareil étant fermé, glissez le verrouillage jusqu'à la position .
- 2) Maintenant, ouvrez le couvercle de l'appareil et appuyez en même temps sur la touche de déverrouillage 180° ❹.
- 3) Ouvrez complètement le couvercle de l'appareil pour que la poignée ❶ repose sur la surface et que les deux 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.

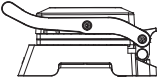
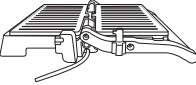
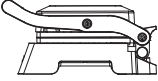
❶ ATTENTION !

- 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 déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 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 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.

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

Inhoud

1. Inleiding	52
2. Gebruik in overeenstemming met bestemming	52
3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	52
4. Veiligheid	53
4.1. Basisveiligheidsvoorschriften	53
5. Bedieningselementen	57
6. Technische gegevens	57
7. Inhoud van het pakket	57
7.1. Eerste ingebruikname	57
8. Apparaat plaatsen en bedienen	58
8.1. Bedienen	58
8.2. Stand "Contactgrill"	58
8.3. Stand "Tafelgrill"	58
8.4. Gaartabel	58
9. Reiniging en onderhoud	60
10. Opbergen	61
11. Recepten	61
11.1. Mediterrane kipfilet	61
11.2. Zalm met citroen-kruidenkorst	61
11.3. Baguette met gegrilde groenten	61
11.4. Rundersteak met kruidenboter	62
11.5. Gegrild fruit met ahornsiroop	62
11.6. Mediterrane kipspiesjes	62
11.7. Halloumi-groenten-pakketjes (vegetarisch)	63
11.8. Gegrilde groenten met kikkererwtmarinade (vegan)	63
11.9. Gegrilde scampi-spiepjes met knoflook-citroenmarinade	63
11.10. Gevulde dorade	64
12. Afvoeren	64
13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	64
13.1. Service	65
13.2. Importeur	65

1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

2. Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het binnenshuis grillen van levensmiddelen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

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

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
--	--

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

	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

ES/PT



ES/PT



ES/PT

De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.

De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.

FR



Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN



OU

A DÉPOSER EN DÉCHÈTRIE



Points de collecte sur www.quifairdesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



FR







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

4. Veiligheid

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

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

4.1. Basisveiligheidsvoorschriften

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

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen geen reiniging en gebruikersonderhoud zonder toezicht uitvoeren.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Laat aansluitleidingen resp. apparaten die niet naar behoren werken of beschadigd zijn, meteen repareren of vervangen door de klantendienst.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.
- Pak het snoer altijd bij de stekker vast. Trek niet aan het snoer zelf en pak het snoer nooit vast met natte handen, omdat dit kortsluiting of een elektrische schok kan veroorzaken.
- Zet het apparaat of meubelstukken en dergelijke niet op het snoer en let erop dat het snoer niet ingeklemd raakt.
- U mag de apparaatbehuizing niet openen en het apparaat niet repareren of modificeren. Bij een geopende behuizing of eigenmachtige modificaties bestaat er levensgevaar door een elektrische schok en vervalt de garantie.
- Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- Haal bij elke onderbreking van het gebruik, na gebruik en bij reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Let op! Heet oppervlak!

- Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden als het apparaat in werking is. Raak het apparaat dan alleen aan bij de handgreep.
- Het verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

5. Bedieningselementen

- 1 Handgreep
- 2 Saptuit
- 3 Veiligheidssluiting
- 4 Ontgrendelknop 180°
- 5 Groen indicatielampje "Ready"
- 6 Rood indicatielampje "Power"
- 7 Onderste grillplaat
- 8 Sapopvangbak
- 9 Bovenste grillplaat

6. Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Opgenomen vermogen	1000 W

7. Inhoud van het pakket

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

- Contactgrill
- Sapopvangbak
- Gebruiksaanwijzing
- ♦ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ♦ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele folie en stickers van het apparaat.

i Opmerking

- Controleer of de levering compleet is en of er zichtbare schade is.
- Neem contact op met de servicehelpdesk (zie hoofdstuk **13.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

7.1. Eerste ingebruikname

- 1) Reinig het apparaat en de sapopvangbak **8** zoals beschreven in hoofdstuk **9. Reiniging en onderhoud**, om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen.
- 2) Ontgrendel het apparaat door de veiligheidssluiting **3** op de stand **1** te zetten.
- 3) Open het apparaat.
- 4) Veeg de grillplaten **7/9** af met een vochtige doek.
- 5) Sluit het apparaat.
- 6) Steek de stekker in een stopcontact.
- 7) Laat het apparaat ongeveer 5 minuten opwarmen.

i Opmerking

- Wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt, kunnen restanten als gevolg van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 8) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 9) Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

8. Apparaat plaatsen en bedienen

8.1. Bedienen

- 1) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ①.
- 2) Schuif de sapopvangbak ⑧ in het apparaat.
- 3) Steek de stekker weer in het stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" ⑥ gaat branden.
- 4) Het groene indicatielampje "Ready" ⑤ gaat branden wanneer het apparaat heet genoeg is.

❗ Opmerking

- U kunt de grill op 2 verschillende manieren gebruiken:
 - met een beweegbare bovenste grillplaat ⑨ als contactgrill, zodat u bijvoorbeeld vlees of vis aan beide zijden kunt grillen;
 - volledig opengeklapt, zodat u beide grillplaten ⑦/⑨ kunt gebruiken als tafelgrill.

8.2. Stand "Contactgrill"

❗ Opmerking

- Doordat de bovenste grillplaat ⑨ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dikker grillgoed altijd parallel met de onderste grillplaat ⑦. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.

- 1) Mocht dit nog niet zijn gebeurd: schuif de vergrendeling naar de stand ❶.
- 2) Open het apparaat met de handgreep ①.
- 3) Leg de levensmiddelen op de onderste grillplaat ⑦.
- 4) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep ①.
- 5) Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het grillgoed. Open daarvoor het deksel van het apparaat met de handgreep ①.

❗ Opmerking

- Begin met korte grilltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden. Raadpleeg voor richtlijnen ook hoofdstuk

8.4. Gaartabel.

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

❗ LET OP!

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillgoed uit het apparaat te halen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ⑦/⑨ beschadigen!
- 7) Haal de stekker uit het stopcontact.

8.3. Stand "Tafelgrill"

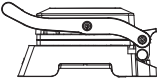
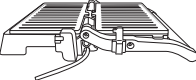
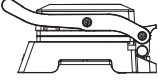
- 1) Schuif, terwijl het apparaat gesloten is, de vergrendeling naar de stand ❷.
- 2) Open nu het apparaatdeksel terwijl u de ontgrendelknop 180° ④ indrukt.
- 3) Open het apparaatdeksel volledig, zodat de handgreep ① op het oppervlak ligt en beide grillplaten ⑦/⑨ kunnen worden gebruikt.
- 4) Leg de levensmiddelen die u wilt grillen op de grillplaten ⑦/⑨.
- 5) Keer zo nodig het grillgoed en haal het van de grillplaten ⑦/⑨ als het gaar is.

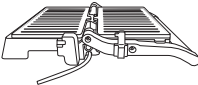
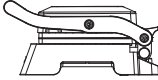
❗ LET OP!

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillgoed te keren of van het apparaat te halen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ⑦/⑨ beschadigen!
- 6) Haal de stekker uit het stopcontact.

8.4. Gaartabel

De onderstaande tabel dient als richtlijn en geeft voorbeelden voor het garen van verschillende voedingsmiddelen. Pas de informatie aan het recept en uw individuele smaak aan. Vooral de eigenschappen van de levensmiddelen, zoals grootte, dikte of kwaliteit, beïnvloeden de gaartijd.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Breng variatie aan in de gehaktballen door wat kaas of olijven toe te voegen.
		2	3-4		- Als het grillgoed niet gemarineerd is, vet het dan in met een beetje olie.
		4	9-11		
		1-2	7-9		
		3	2 x 3-4		- Keer het grillgoed halverwege de gaartijd om. - U kunt ook groenten op de spiesjes doen. Let er dan wel op dat deze niet verbranden!
		3	2x4		- Keer het grillgoed halverwege de gaartijd om.
		3	2 x 5-8		- Keer het grillgoed halverwege de gaartijd om. - U kunt ook groenten op de spiesjes doen. Let er dan wel op dat deze niet verbranden!
		7	25-30		- Marineer het grillgoed en leg het met de huidkant omhoog.
		8	10-15		- Let er bij hele vissen op dat ze niet te groot zijn voor de grillvlakken.
		5	9-12		- Vet het grillgoed met een beetje olie in.

	3	2x3		- Keer het grillgoed halverwege de gaartijd om. U kunt worstjes ook bakken op de stand "Contactgrill".
	1	2x7		- Keer het grillgoed halverwege de gaartijd om.
	2	2x8		- Vet het grillgoed met een beetje olie in.
	8	4-5		- Bestrijk de buitenvlakken met een beetje kruidenboter. Dat zorgt voor een hartige bite.
	8	7-9		- Als de baguette te dik is voor de contactpositie, verwijder dan gewoon de bovenste helft en rooster de bovenste en onderste helft tegelijkertijd op de stand "Tafelgrill".

9. Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR!

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

❗ LET OP!

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

- 1) Verwijder overtollig vet of kookvocht dat niet in de sapopvangbak ⑧ is gelopen, met keukenpapier of iets dergelijks.

- 2) Veeg de grillplaten ⑦/⑨ af met een licht bevochtigde doek en wat mild schoonmaakmiddel.

- 3) Veeg de grillplaten ⑦/⑨ daarna af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel.

- Voor de reiniging van de buitenvlakken van het apparaat veegt u het met een vochtige en met afwasmiddel bevochtigde doek af. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die alleen is bevochtigd met water.

Zorg ervoor dat alle delen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.

- Was de geleegde sapopvangbak ⑧ af in warm water met wat afwasmiddel. Verwijder afwasmiddelresten met schoon water en droog de bak af.

❗ Opmerking



We adviseren om de sapopvangbak ⑧ op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat hij beschadigd raakt. U kunt de sapopvangbak ⑧ echter ook in de vaatwasser reinigen.

10. Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op.

Vergrendel het apparaat door de veiligheidssluiting ③ naar de stand ② te schuiven.

11. Recepten

❗ Opmerking

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

11.1. Mediterrane kipfilet

Ingrediënten:

- ◆ 2 kipfilets
- ◆ 3 el olijfolie
- ◆ 1 tl paprikapoeder (zoet)
- ◆ 1 tl Italiaanse kruiden (bijv. oregano, tijm)
- ◆ Zout, peper
- ◆ Schijfjes citroen (optioneel)

Bereiding:

- 1) Sla de kipfilets plat (gelijkmatige dikte).
- 2) Wrijf ze in met olie, specerijen en kruiden.
- 3) Leg ze in de voorverwarmde contactgrill.
- 4) Gril ze a. 6–8 minuten op de stand "Contactgrill", tot het vlees gaar en lichtbruin is.
- 5) Serveer met schijfjes citroen.

11.2. Zalm met citroen-kruidenkorst

Ingrediënten:

- ◆ 2 zalmfilets (zonder huid)
- ◆ 1 el citroensap
- ◆ 1 tl dille
- ◆ 1 tl peterselie
- ◆ Zout, peper
- ◆ 3 el olie

Bereiding:

- 1) Marineer de zalm in olie, citroensap, kruiden, zout en peper.
- 2) Gril de zalm ongeveer 9–12 minuten in de contactgrill, tot de vis gaar is.
- 3) Breng op smaak met een beetje citroensap.

11.3. Baguette met gegrilde groenten

Ingrediënten:

- ◆ ½ courgette
- ◆ ½ paprika
- ◆ ½ aubergine
- ◆ 4 el olijfolie
- ◆ Zout, peper, knoflookpoeder
- ◆ 2 boerenbaguettes

Bereiding:

- 1) Meng de olie en specerijen door de groenten.
- 2) Gril ze op de grill ca. 7–8 minuten aan beide kanten op de stand "Tafelgrill", tot ze zacht en gebruid zijn.
- 3) Snijd de baguettes open en beleg ze met de gegrilde groenten.
- 4) Klap de baguettes dicht en leg ze op de onderste grillplaat ⑦.
- 5) Laat ze op de stand "Contactgrill" nog ca. 7–9 minuten roosteren, tot de baguettes lichtbruin zijn.

11.4. Rundersteak met kruidenboter

Ingrediënten:

- ◆ 2 rundersteaks (bijv. rumpsteak, elk ca. 200 g)
- ◆ 2 el olijfolie
- ◆ Zout (bijv. grof zeezout)
- ◆ Versgemalen zwarte peper

Voor de kruidenboter:

- ◆ 100 g zachte boter
- ◆ 1 teentje knoflook (geperst)
- ◆ 1 tl citroensap
- ◆ 1 tl mosterd (middelscherp)
- ◆ 1 el verse gehakte kruiden (bijv. peterselie, bieslook, tijm)
- ◆ Zout en peper naar smaak

Bereiding:

- 1) Maak eerst de kruidenboter: meng alle ingrediënten en roer ze goed door elkaar.
- 2) Maak er in vershoudfolie een rol van en zet de boter in de koelkast.
- 3) Haal de steaks minstens 30 minuten voor het grillen uit de koelkast en dep ze droog met keukenpapier.
- 4) Wrijf de steaks lichtjes met olijfolie in en kruid ze met flink wat zout en peper.
- 5) Leg de steaks op de onderste grillplaat **7** en sluit het deksel.
- 6) Gril ze ca. 3–4 minuten, al naar gelang de gewenste gaarheid.
- 7) Haal daarna het vlees van de grill en laat het 3–5 minuten rusten, losjes afgedekt met aluminiumfolie.
- 8) Doe een plakje kruidenboter op elke steak voordat u ze serveert.

11.5. Gegrild fruit met ahornsiroop

Ingrediënten:

- ◆ Fruit (bijv. banaan, ananas, appel of peer)
- ◆ 1 el ahornsiroop of agavesiroop
- ◆ Kaneel
- ◆ Vanille-ijs
- ◆ Aluminiumfolie

Bereiding:

- 1) Snijd het fruit in plakjes.
- 2) Leg het op aluminiumfolie, besprenkel het met ahornsiroop en strooi er naar smaak kaneel over.
- 3) Vouw de aluminiumfolie dicht, zodat er kleine pakketjes ontstaan.
- 4) Leg de pakketjes op de onderste grillplaat **7** en gril ze ca. 3–5 minuten op de stand "Contactgrill".
- 5) Serveer met vanille-ijs - perfect als dessert.

11.6. Mediterrane kipspiesjes

Ingrediënten:

- ◆ 1 in blokjes gesneden kipfilet
- ◆ 1 in blokjes gesneden paprika
- ◆ 1 in plakjes gesneden courgette
- ◆ 1 gesnipperde kleine rode ui
- ◆ 4 el olijfolie
- ◆ 1 tl paprikapoeder
- ◆ 1 tl gedroogde oregano
- ◆ Zout, peper
- ◆ Houten spiesjes (in water geweekt)

Bereiding:

- 1) Marineer het vlees en de groenten in een kom met de olie en de kruiden (minstens 15 minuten).
- 2) Steek het vlees en de groenten op de spiesjes.
- 3) Gril ze ca. 10–16 minuten op de stand "Tafelgrill". Keer ze af en toe om tot het vlees gaar is.

11.7. Halloumi-groenten-pakketjes (vegetarisch)

Ingrediënten:

- ♦ 200 g halloumi, in plakjes
- ♦ 1 kleine courgette, in plakjes
- ♦ 1 rode paprika, in reepjes
- ♦ 1 tl tijm (vers of gedroogd)
- ♦ 1 el olijfolie
- ♦ Peper
- ♦ Aluminiumfolie

Bereiding:

- 1) Meng de groenten met de olie, peper en tijm.
- 2) Verpak ze met de halloumi in aluminiumfolie.
- 3) Gril de pakketjes op de grill ca. 10–12 minuten, tot de kaas zacht is en de groenten gaar zijn.

11.8. Gegrilde groenten met kikkererwtenmarinade (vegan)

Ingrediënten:

- ♦ 1 kleine aubergine, in plakjes
- ♦ 1 gele paprika, in reepjes
- ♦ 1 kleine zoete aardappel, dun gesneden
- ♦ 100 g gekookte kikkererwten, gepureerd
- ♦ 1 tl citroensap
- ♦ 1 tl ahornsiroop
- ♦ 1 tl ketjap
- ♦ 1 tl paprikapoeder

Bereiding:

- 1) Meng alle ingrediënten door de kikkererwtenpuree en bestrijk de groenten ermee.
- 2) Leg ze op de grillplaten **7**/**9** op de stand "Tafelgrill" en gril ze 10–15 minuten, keer ze tussendoor om.

11.9. Gegrilde scampi-spiesjes met knoflook-citroenmarinade

Ingrediënten:

- ♦ 200 g scampi's of king prawns (gepeld, darmen verwijderd)
- ♦ 1 teentje knoflook, fijngehakt
- ♦ 1 biologische citroen (sap + een beetje schaaftsel)
- ♦ 2 el olijfolie
- ♦ 1 tl honing of agavesiroop
- ♦ 1 snufje chili
- ♦ Zout, peper
- ♦ Verse peterselie
- ♦ Houten spiesjes (in water geweekt)

Bereiding:

- 1) Meng in een kom citroensap, citroenschaafsel, olijfolie, knoflook, honing, chili, zout en peper.
- 2) Marineer de scampi's 10–15 minuten.
- 3) Steek ze op de spiesjes.
- 4) Gril de scampi ca. 2–3 minuten per kant op de stand "Tafelgrill", tot ze van binnen roze en van buiten lichtbruin zijn.
- 5) Bestrooi ze met peterselie en dien ze op.

11.10. Gevulde dorade

Ingrediënten:

- ◆ 1 kleine dorade
(ontdaan van ingewanden en schubben)
- ◆ 1 teentje knoflook
- ◆ ½ citroen
- ◆ 1 el olijfolie
- ◆ Verse tijm, verse dille
- ◆ Zout, peper

Bereiding:

- 1) Was de dorade grondig van binnen en buiten. Snijd het oppervlak aan beide kanten 3x een beetje in.
- 2) Pel de knoflook en snijd deze in plakjes.
- 3) Druk de knoflook in de inkepingen, zodat die niet verbrandt op de grill.
- 4) Snijd de citroen in schijfjes.
- 5) Vul de buik met de verse kruiden en leg de citroenschijfjes erin.
- 6) Bestrijk de vis met olie en voeg zout en peper toe.
- 7) Gril de vis ca. 10–15 minuten op de stand “Contactgrill”, tot de huid krokant is en het visvlees wit is.

12. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven

mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 494689_2504 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 494689_2504 de gebruiksaanwijzing openen.

13.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 494689_2504

13.2. Importeur

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

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

Obsah

1. Úvod	68
2. Použití v souladu s určením	68
3. Použitá výstražná upozornění a symboly	68
4. Bezpečnost	69
4.1. Základní bezpečnostní pokyny	69
5. Ovládací prvky	72
6. Technické údaje	72
7. Rozsah dodávky	72
7.1. První uvedení do provozu	72
8. Umístění a obsluha přístroje	73
8.1. Ovládání	73
8.2. Poloha „kontaktní gril“	73
8.3. Poloha „stolní gril“	73
8.4. Tabulka tepelné úpravy	73
9. Čištění a údržba	75
10. Uložení	76
11. Recepty	76
11.1. Kuřecí prsa po s tředomořsku	76
11.2. Losos s citronovo-bylinkovou krustou	76
11.3. Bageta s grilovanou zeleninou	76
11.4. Hovězí steak s bylinkovým máslem	77
11.5. Grilované ovoce s javorovým sirupem	77
11.6. Středomořské kuřecí špízy	77
11.7. Halloumi se zeleninou (vegetariánské)	78
11.8. Grilovaná zelenina s marinádou z cizrny (veganské)	78
11.9. Grilované krevetové špízy s marinádou z česneku a citronu	78
11.10. Plněná pražma	78
12. Likvidace	79
13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	79
13.1. Servis	80
13.2. Dovozece	80

1. Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek.

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

2. Použití v souladu s určením

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

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

3. Použitá výstražná upozornění a symboly

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

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
--	---

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

	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

	Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.
	Obal obsahuje plast a/nebo kov.
	 Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	
	 FR: Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

4. Bezpečnost

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

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

4.1. Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.

- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Přípojné vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.

- Příklad: Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- Sítový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokřými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



Pozor! Horký povrch!

- Povrch přístroje může být během provozu velmi horký. V takovém případě se přístroje dotýkejte pouze na rukojeti.
- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.

- Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- Chraňte antiadhezivní vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

5. Ovládací prvky

- ❶ rukojeť
- ❷ výpust šňávky
- ❸ bezpečnostní uzávěr
- ❹ odjišťovací tlačítko 180°
- ❺ zelená indikační kontrolka „Ready“ (připraveno k provozu)
- ❻ červená indikační kontrolka „Power“ (zapnuto)
- ❼ spodní grilovací deska
- ❽ záchytná miska na tuk
- ❾ horní grilovací deska

6. Technické údaje

Napájecí napětí	220–240 V ~, 50 Hz
Příkon	1000 W

7. Rozsah dodávky

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

- kontaktní gril
- záchytná miska na tuk
- návod k obsluze
- ♦ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ♦ Odstraňte veškerý obalový materiál, případně ochranné fólie a nálepky.

❶ Upozornění

- Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **13.1. Servis**).

7.1. První uvedení do provozu

- 1) Vyčistěte přístroj a záchytnou misku na tuk ❽, jak je popsáno v kapitole **9. Čištění a údržba**, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
- 2) Odblokujte přístroj uvedením bezpečnostního uzávěru ❸ do polohy .
- 3) Přístroj otevřete.
- 4) Grilovací desky ❷/❾ otřete vlhkým hadříkem.
- 5) Přístroj zavřete.
- 6) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 7) Přístroj nechte cca 5 minut nahřívat.

❶ Upozornění

- Při prvním nahřívání přístroje může v důsledku zbytků vzniklých při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- 8) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 9) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

8. Umístění a obsluha přístroje

8.1. Ovládání

- 1) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti ❶.
- 2) Zasuňte záchytnou miskou na tuk ❸ do přístroje.
- 3) Síťovou zástrčku zastrčte opět do zásuvky. Červená indikační kontrolka „Power“ ❷ svítí.
- 4) Zelená indikační kontrolka „Ready“ ❸ se rozsvítí, když je přístroj nahřátý.

❗ Upozornění

- ▶ Tento gril můžete používat 2 různými způsoby:
 - s pohyblivou horní grilovací deskou ❹ jako kontaktní gril, přičemž se např. ryba nebo maso griluje z obou stran.
 - kompletně otevřený, takže obě grilovací desky ❷/❹ slouží jako stolní gril.

8.2. Poloha „kontaktní gril“

❗ Upozornění

- ▶ Díky pohyblivě uložené horní grilovací desce ❹ je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní grilovací deskou ❷. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- 1) Pokud se tak ještě nestalo, posuňte zámek do polohy ❶.
 - 2) Přístroj otevřete za rukojeť ❶.
 - 3) Položte potraviny na spodní grilovací desku ❷.
 - 4) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti ❶.
 - 5) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Za tím účelem otevřete víko přístroje za rukojeť ❶.

❗ Upozornění

- ▶ Začněte s krátkými časy grilování a prodlužujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dodržujte také kapitolu **8.4. Tabulka tepelné úpravy**.

- 6) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

❗ POZOR!

- ▶ K vyjmutí grilovaných potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Mohly by poškodit povrch grilovacích desek ❷/❹!
- 7) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.

8.3. Poloha „stolní gril“

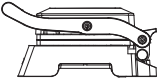
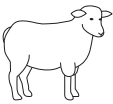
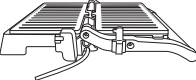
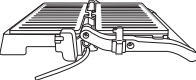
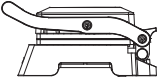
- 1) Při zavřeném přístroji posuňte zámek do polohy ❶.
- 2) Nyní otevřete víko přístroje a stiskněte odjišťovací tlačítko 180° ❹.
- 3) Zcela otevřete víko přístroje, aby rukojeť ❶ ležela na povrchu a bylo možné použít obě grilovací desky ❷/❹.
- 4) Položte na grilovací desky ❷/❹ potraviny, které chcete grilovat.
- 5) Grilované potraviny případně průběžně otáčejte, a když jsou připravené, odeberte je z grilovacích desek ❷/❹.

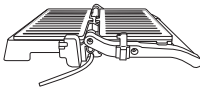
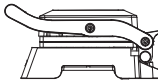
❗ POZOR!

- ▶ K obrácení/sejmutí grilovaných potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Mohly by poškodit povrch grilovacích desek ❷/❹!
- 6) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.

8.4. Tabulka tepelné úpravy

Následující tabulka slouží pro orientaci a uvádí příklady tepelné úpravy různých potravin. Údaje přizpůsobte receptu a své individuální chuti. Na dobu tepelné úpravy mají vliv zejména příslušné vlastnosti potraviny, jako je velikost, tloušťka nebo kvalita.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Karbanátek můžete obměnit přidáním sýra nebo oliv.
		2	3-4		- Pokud potravina ke grilování není marinovaná, potřete ji trochou oleje.
		4	9-11		
		1-2	7-9		
		3	2 x 3-4		- Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy grilované potraviny obraťte.
		3	2x4		- Zeleninu můžete také propíchnout. Dávejte pak pozor, aby se nespálila!
		3	2 x 5-8		- Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy grilované potraviny obraťte.
		7	25-30		- Zeleninu můžete také propíchnout. Dávejte pak pozor, aby se nespálila!
		8	10-15		- Potravinu ke grilování marinujte a položte kůží nahoru.
		5	9-12		- U celých ryb dávejte pozor, aby nebyly příliš velké na grilovací plochy.
					- Grilovanou potravinu potřete trochou oleje.

	3	2x3		- Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy grilovanou potravinu obraťte. Klobásy môžete alternatívne grilovať také v poloze „kontaktní gril“.
	1	2x7		- Po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy grilovanou potravinu obraťte.
	2	2x8		- Grilovanou potravinu potrite trochu oleje.
	8	4–5		- Potrite vonjšie plochy trochu bylinkového masla. Zaisťuje to pikantnú křupavosť.
	8	7–9		- Pokud je bageta příliš hrubá pro kontaktní polohu, jednoduše odstraňte horní polovinu a opékejte horní a spodní polovinu současně v poloze „stolní gril“.

9. Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ!

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

⚠ POZOR!

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

- 1) Příbytečný tuk nebo šťávu, které odkapaly do zachytné misky na tuk **8**, odstraňte kuchyňskou utěrkou apod.

- 2) Grilovací desky **7/9** otřete mírně navlhčeným hadříkem a jemným čisticím prostředkem.

- 3) Grilovací desky **7/9** poté otřete vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku.

- Vnější plochy přístroje vyčistěte otřením vlhkým hadříkem navlhčeným v mycí prostředku. Otřete zbytky mycího prostředku hadříkem navlhčeným pouze vodou. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- Vyprázdněnou zachytnou misku na tuk **8** opláchněte v teplé vodě s mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a vysušte.

i Upozornění



Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění zachytné misky na tuk **8** vám doporučujeme ruční mytí. Zachytnou misku na tuk **8** ale můžete také mýt v myčce na nádobí.

10. Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě. Přístroj zablokujte posunutím bezpečnostního uzávěru ③ do polohy .

11. Recepty

Upozornění

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

11.1. Kuřecí prsa po s tředomořsku

Suroviny:

- ♦ 2 kuřecí prsní filety
- ♦ 3 pol. lžíce olivového oleje
- ♦ 1 čaj. lžička mleté papriky (jemně sladká)
- ♦ 1 čaj. lžička italských bylinek (např. oregano, tymián)
- ♦ sůl, pepř
- ♦ plátky citronu (volitelně)

Příprava:

- 1) Kuřecí prsa naklepte na plocho (rovnoměrná tloušťka).
- 2) Potřete olejem, kořením a bylinkami.
- 3) Vložte do předehřátého kontaktního grilu.
- 4) Grilujte cca 6–8 minut v poloze „kontaktní gril“, dokud maso nebude propečené a lehce nahnědlé.
- 5) Podávejte s plátky citronu.

11.2. Losos s citronovo-bylinkovou krustou

Suroviny:

- ♦ 2 filety z lososa (bez kůže)
- ♦ 1 pol. lžíce citronové šťávy
- ♦ 1 čaj. lžička kopru
- ♦ 1 čaj. lžička petrželky
- ♦ sůl, pepř
- ♦ 3 pol. lžíce oleje

Příprava:

- 1) Lososa marinujte v oleji, citronové šťávě, bylinkách, soli a pepři.
- 2) Grilujte na kontaktním grilu asi 9–12 minut, dokud ryba nebude měkká.
- 3) Dochutěte trochou citronové šťávy.

11.3. Bageta s grilovanou zeleninou

Suroviny:

- ♦ ½ cukety
- ♦ ½ papriky
- ♦ ½ lilku
- ♦ 4 pol. lžíce olivového oleje
- ♦ sůl, pepř, sušený mletý česnek
- ♦ 2 rustikální bagety

Příprava:

- 1) Zeleninu smíchejte s olejem a kořením.
- 2) Grilujte asi 7–8 minut z obou stran v poloze „stolní gril“, dokud nebude měkká a nahnědlá.
- 3) Bagety rozkrojte a naplňte grilovanou zeleninou.
- 4) Bagety přiklopte horní polovinou a položte na spodní grilovací desku ⑦.
- 5) V poloze „kontaktní gril“ ještě asi 7–9 minut opékejte, dokud bagety nebudou lehce opéčené.

11.4. Hovězí steak s bylinkovým máslem

Suroviny:

- ♦ 2 hovězí steaky
(např. rumpsteak, každý cca 200 g)
- ♦ 2 pol. lžíce olivového oleje
- ♦ sůl (např. hrubá mořská sůl)
- ♦ čerstvě rozemletý černý pepř

Na bylinkové máslo:

- ♦ 100 g měkkého másla
- ♦ 1 stroužek česneku (lisovaný)
- ♦ 1 čaj. lžička citronové šťávy
- ♦ 1 čaj. lžička hořčice (středně ostré)
- ♦ 1 pol. lžíce čerstvě nasekaných bylinek
(např. petržel, pažitka, tymián)
- ♦ sůl a pepř dle chuti

Příprava:

- 1) Nejprve připravte bylinkové máslo:
Všechny suroviny smíchejte a dobře promíchejte.
- 2) Vytvořte z nich váleček, zabalte do potravinářské fólie a dejte do chladu.
- 3) Steak vyjměte z lednice nejméně 30 minut před grilováním a osušte kuchyňskou utěrkou.
- 4) Lehce potřete olivovým olejem a z obou stran dostatečně osolte a opepřete.
- 5) Steaky položte na spodní grilovací desku ⑦ a zavřete víko.
- 6) Grilujte cca 3–4 minuty, podle požadovaného stupně propečení.
- 7) Poté maso z grilu sejměte a nechte 3–5 minut odpočinout, volně přikryté alobalem.
- 8) Před podáváním na steak položte plátek bylinkového másla.

11.5. Grilované ovoce s javorovým sirupem

Suroviny:

- ♦ ovoce (např. banán, ananas, jablko nebo hruška)
- ♦ 1 pol. lžíce javorového sirupu nebo agávového sirupu
- ♦ skořice
- ♦ vanilková zmrzlina
- ♦ alobal

Příprava:

- 1) Ovoce nakrájejte na plátky.
- 2) Položte na alobal, pokapejte javorovým sirupem a podle chuti posypte skořicí.
- 3) Alobal uzavřete tak, aby vznikly malé balíčky.
- 4) Balíčky položte na spodní grilovací desku ⑦ a grilujte asi 3–5 minut v poloze „kontaktní gril“.
- 5) Podávejte s vanilkovou zmrzlinou – dokonalé jako dezert.

11.6. Středomořské kuřecí špízy

Suroviny:

- ♦ 1 kuřecí prsní fileť, nakrájený na kostky
- ♦ 1 paprika, nakrájená na kostičky
- ♦ 1 cuketa, nakrájená na plátky
- ♦ 1 malá červená cibule, nakrájená na kousky
- ♦ 4 pol. lžíce olivového oleje
- ♦ 1 čaj. lžička papriky
- ♦ 1 čaj. lžička sušeného oregana
- ♦ sůl, pepř
- ♦ dřevěné špejle (namočené ve vodě)

Příprava:

- 1) Maso a zeleninu marinujte v misce s olejem a kořením (min. 15 minut).
- 2) Napíchejte na špízy.
- 3) Grilujte v poloze „stolní gril“ asi 10–16 minut, občas obraťte, dokud maso nebude propečené.

11.7. Halloumi se zeleninou (vegetariánské)

Suroviny:

- ♦ 200 g sýra halloumi, nakrájeného na plátky
- ♦ 1 malá cuketa, nakrájená na plátky
- ♦ 1 červená paprika, nakrájená na proužky
- ♦ 1 čaj. lžička tymiánu (čerstvého nebo sušeného)
- ♦ 1 pol. lžice olivového oleje
- ♦ pepř
- ♦ alobal

Příprava:

- 1) Zeleninu smíchejte s olejem, pepřem a tymiánem.
- 2) Zabalte do alobalu s halloumi.
- 3) Balíčky grilujte na grilu asi 10–12 minut, dokud sýr nezměkne a zelenina nebude hotová.

11.8. Grilovaná zelenina s marinádou z cizrny (veganské)

Suroviny:

- ♦ 1 malý lilek, nakrájený na plátky
- ♦ 1 žlutá paprika, nakrájená na proužky
- ♦ 1 malý sladký brambor, nakrájený na tenké plátky
- ♦ 100 g vařené cizrny, rozmixované
- ♦ 1 čaj. lžička citronové šťávy
- ♦ 1 čaj. lžička javorového sirupu
- ♦ 1 čaj. lžička sójové omáčky
- ♦ 1 čaj. lžička papriky

Příprava:

- 1) Cizrnové pyré smíchejte s kořením a potřete jím zeleninu.
- 2) V poloze „stolní gril“ položte na grilovací desky ⑦/⑧ a grilujte 10–15 minut, mezitím obraťte.

11.9. Grilované krevetové špízy s marinádou z česneku a citronu

Suroviny:

- ♦ 200 g scampi nebo královských krevet (oloupaných, vykuchaných)
- ♦ 1 stroužek česneku, jemně nasekaný
- ♦ 1 bio citron (šťáva + trochu kůry)
- ♦ 2 pol. lžice olivového oleje
- ♦ 1 čaj. lžička medu nebo agávového sirupu
- ♦ 1 špetka chilli
- ♦ sůl, pepř
- ♦ čerstvý petržel
- ♦ dřevěné špejle (namočené ve vodě)

Příprava:

- 1) V misce smíchejte citronovou šťávu, citronovou kůru, olivový olej, česnek, med, chilli, sůl a pepř.
- 2) Krevety marinujte 10–15 minut.
- 3) Napíchejte na špízy.
- 4) Grilujte v poloze „stolní gril“ asi 2–3 minuty z každé strany, dokud nebudou růžové a lehce opečené.
- 5) Posypte petrželkou a podávejte.

11.10. Plněná pražma

Suroviny:

- ♦ 1 malá pražma (vykuchaná, bez šupin)
- ♦ 1 stroužek česneku
- ♦ ½ citronu
- ♦ 1 pol. lžice olivového oleje
- ♦ čerstvý tymián, čerstvý kopr
- ♦ sůl, pepř

Příprava:

- 1) Pražmu důkladně omyjte zevnitř i zvenku. Na obou stranách povrch 3× lehce nařízněte.
- 2) Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky.
- 3) Česnek vtláče do zářežů, aby se na grilu nespálil.
- 4) Citrony nakrájejte na plátky.
- 5) Dutinu ryby naplňte čerstvými bylinkami a vložte do ní plátky citronu.
- 6) Rybu potřete olejem, osolte a opepřete.
- 7) Grilujte asi 10–15 minut v poloze „kontaktní gril“, dokud kůže nebude křupavá a maso bílé.

12. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být

odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřeba jako důkaz o koupi.

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje.

To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 494689_2504 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 494689_2504 otevřít svůj návod k obsluze.

13.1. Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 494689_2504

13.2. Dovoze

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

1. Wstęp	82
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	82
3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	82
4. Bezpieczeństwo	83
4.1. Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	83
5. Elementy obsługowe	87
6. Dane techniczne	87
7. Zakres dostawy	87
7.1. Pierwsze uruchomienie.	87
8. Ustawienie i obsługa urządzenia	88
8.1. Obsługa	88
8.2. Pozycja „grill kontaktowy”	88
8.3. Pozycja „grill stołowy”	88
8.4. Tabela gotowania.	88
9. Czyszczenie i pielęgnacja	90
10. Przechowywanie	91
11. Przepisy	91
11.1. Pierś z kurczaka śródziemnomorska	91
11.2. Łosoś ze skórką z ziołami i cytrynami.	91
11.3. Bagietka z warzywami z grilla.	91
11.4. Stek wołowy z masłem ziołowym.	92
11.5. Grillowane owoce z syropem klonowym	92
11.6. Śródziemnomorskie szaszłyki z kurczaka.	92
11.7. Opakowanie warzyw halloumi (wegetariańskich)	93
11.8. Grillowane warzywa z marynatą z ciecierzycy (wegańskie).	93
11.9. Grillowane szaszłyki z krewetek z marynatą z cytryny i czosnku	93
11.10. Nadziewana dorada	94
12. Utylizacja	94
13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	95
13.1. Serwis.	96
13.2. Importer	96

1. Wstęp

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

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

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
--	---

	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Uwaga! Gorąca powierzchnia!
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.

	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

  ES/PT	Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury. Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.
  	FR Cet appareil se recycle FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE FR: Produit, emballage, nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

4. Bezpieczeństwo

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

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

4.1. Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
- W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.
- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chroń kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenia, które uległy uszkodzeniu lub nie działają prawidłowo, należy oddać natychmiast do przeglądu lub naprawy w serwisie.
- Urządzenia nie wolno wystawiać na działanie deszczu ani używać go w wilgotnym, ani też mokrym środowisku.
- Uważaj, aby podczas używania urządzenia kabel sieciowy był zawsze suchy.
- Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia powoduje powstanie zagrożenia dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- Chwytaj przewód sieciowy zawsze za wtyk. Nigdy nie ciągnij za przewód i nigdy nie chwytaj przewodu mokrymi rękoma, gdyż może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym.
- Nie ustawiaj urządzenia lub mebli albo innych przedmiotów na przewodzie sieciowym i dopilnuj, by się nie zakleszczył.
- Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani go naprawiać lub modyfikować. Przy otwartej obudowie lub samowolnych przeróbkach istnieje zagrożenie dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, a gwarancja wygasa.
- Urządzenie należy chronić przed kroplami i rozpryskami wody. Na urządzeniu lub obok niego nie należy stawiać naczyń wypełnionych wodą, np. wazonów.
- Przy każdej przerwie w użytkowaniu oraz po zakończeniu pracy i przed każdym czyszczeniem należy wyjmować wtyk kabla zasilającego z gniazda.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

- Powierzchnia urządzenia w czasie pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury. Dlatego należy dotykać tylko uchwytów urządzenia.
- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

5. Elementy obsługowe

- ❶ Uchwyt
- ❷ Otwór wylotowy soku
- ❸ Zamek bezpieczeństwa
- ❹ Przycisk odblokowujący 180°
- ❺ Kontrolka zielona „Ready”
- ❻ Kontrolka czerwona „Power”
- ❼ Dolna płyta grillowa
- ❽ Tacka na sok
- ❾ Górna płyta grillowa

6. Dane techniczne

Zasilanie elektryczne	220 - 240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy	1000 W

7. Zakres dostawy

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

- Grill kontaktowy
- Tacka na sok
- Instrukcja obsługi
- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Usuń wszelkie opakowania oraz folie i naklejki.

❶ Wskazówka

- ▶ Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy bądź stwierdzenia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **13.1. Serwis**).

7.1. Pierwsze uruchomienie

- 1) Oczyszczyć urządzenie i tackę na sok ❽, jak opisano w rozdziale **9. Czyszczenie i pielęgnacja**, aby usunąć możliwe pozostałości z produkcji.
- 2) Odrygluj urządzenie, ustawiając zamek bezpieczeństwa ❸ w położeniu ❷.
- 3) Otwórz urządzenie.
- 4) Płyty grillowe ❷/❹ wycieraj zawsze wilgotną szmatką.
- 5) Zamknij urządzenie.
- 6) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 7) Włącz urządzenie na ok. 5 minut, aby się nagrzało.

❶ Wskazówka

- ▶ Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć lekki zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.
- 8) Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 9) Oczyszczyć urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

8. Ustawienie i obsługa urządzenia

8.1. Obsługa

- 1) Zamknij pokrywę urządzenia trzymając ją za uchwyt **1**.
- 2) Wsuń do urządzenia tackę na sok **8**.
- 3) Włóż ponownie wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Czerwona kontrolka „Power” **6** zapala się.
- 4) Zielona kontrolka „Ready” **5** zapala się, kiedy urządzenie jest nagrzane.

i Wskazówka

- Z tego grilla można korzystać na 2 różne sposoby:
 - z ruchomą górną płytą grillową **9** jako grillem kontaktowym tak, że można np. grillować mięso lub ryby z obu stron.
 - kompletnie rozłożony tak, że z obu płyt grillowych **7/9** można korzystać jak z grilla stołowego.

8.2. Pozycja „grill kontaktowy”

i Wskazówka

- Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grillowej **9** nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płyty grillowej **7**. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
- 1) Przesuń blokadę do pozycji **2**, jeśli jeszcze tak się nie stało.
 - 2) Otwórz urządzenie za uchwyt **1**.
 - 3) Ułóż żywność na dolnej płycie grillowej **7**.
 - 4) Zamknij pokrywę urządzenia trzymając ją za uchwyt **1**.
 - 5) Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zarumienienia produktów. W tym celu otwórz pokrywę urządzenia za uchwyt **1**.

i Wskazówka

- Rozpocznij od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla lepszej orientacji zapoznaj się z informacjami w rozdziale **8.4. Tabela gotowania**.

- 6) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

! UWAGA!

- Do wyjmowania produktów nie używaj żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grillowych **7/9**!
- 7) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

8.3. Pozycja „grill stołowy”

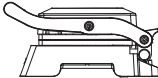
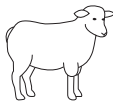
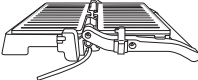
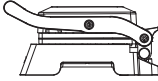
- 1) Przy zamkniętym urządzeniu przesuń blokadę do pozycji **1**.
- 2) Otwórz pokrywę urządzenia, naciskając przy tym przycisk odblokowujący 180° **4**.
- 3) Otwórz całkowicie pokrywę urządzenia, aby uchwyt **1** był ułożony na powierzchni, umożliwiając korzystanie z obydwu płyt grillowych **7/9**.
- 4) Ułóż produkty do grillowania na płytach grillowych **7/9**.
- 5) W trakcie grillowania obracaj w razie potrzeby produkty i zdejmij je z płyt grillowych **7/9**, gdy są gotowe.

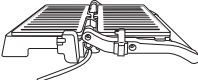
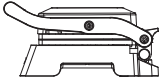
! UWAGA!

- Do odwracania/wyjmowania produktów nie używaj żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grillowych **7/9**!
- 6) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

8.4. Tabela gotowania

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny i przedstawia przykłady gotowania różnych produktów spożywczych. Dostosuj te informacje do przepisu oraz swoich indywidualnych preferencji. Na czas gotowania wpływają w szczególności cechy produktu spożywczego, jak np. jego wielkość, grubość lub jakość.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Modyfikuj klopsy, dodając nieco sera lub oliwek.
		2	3-4		- Posmaruj grillowane produkty, jeśli nie są marynowane, niewielką ilością oleju.
		4	9-11		
		1-2	7-9		
		3	2 x 3-4		- Odwróć grillowane produkty po połowie czasu przyrządzania.
		3	2x4		- Można również nadziewać warzywa. Uważaj, aby się nie spaliły!
		3	2 x 5-8		- Odwróć grillowane produkty po połowie czasu przyrządzania.
		7	25-30		- Można również nadziewać warzywa. Uważaj, aby się nie spaliły!
		8	10-15		- Zamarynuj grillowane produkty i połóż je skórą do góry.
		5	9-12		- W przypadku całych ryb uważaj, aby nie były za duże do powierzchni grillowania.
					- Posmaruj grillowane produkty niewielką ilością oleju.

	 cm	 min		
	3	2x3		- Odwróć grillowane produkty po połowie czasu przyrządzania. Alternatywnie można piec kiełbaski również w pozycji „grill kontaktowy”.
	1	2x7		- Odwróć grillowane produkty po połowie czasu przyrządzania.
	2	2x8		- Posmaruj grillowane produkty niewielką ilością oleju.
	8	4–5		- Posmaruj powierzchnię zewnętrzną niewielką ilością masła ziołowego. Pozwoli to uzyskać aromatyczną chrupkość.
	8	7–9		- Jeśli bagietka będzie za gruba do pozycji stykowej, zdejmij górną połowę i podpiecz górną oraz dolną połowę jednocześnie w pozycji „grill stołowy”.

9. Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia odłącz wtyk sieciowy i odczekaj na całkowite schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Nigdy nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie. Urządzenie może ulec nieodwracalnym uszkodzeniom!

UWAGA!

- ▶ Podczas czyszczenia uważaj, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni nie wolno używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych lub powodujących zadrapania przedmiotów.

1) Usuń nadmiar tłuszczu lub wywar, który nie spłynął do tacki na sok **8**, za pomocą ręcznika kuchennego itp.

2) Płyty grillowe **7/9** wycieraj lekko zwilżoną szmatką i łagodnym środkiem czyszczącym.

3) Płyty grillowe **7/9** wycieraj następnie wilgotną szmatką bez środka czyszczącego.

- Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy ściereczka zwilżona płynem do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną tylko czystą wodą.

Dopilnuj, aby przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.

- Opróżnioną tackę na sok ❸ myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą, a następnie osusz.

❶ Wskazówka



Aby nie dopuścić do uszkodzenia tacki na sok ❸, zalecamy myć ją ręcznie, jak opisano powyżej. Tackę na sok ❸ można też jednak również myć w zmywarce do naczyń.

10. Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie przechowuj w suchym miejscu.

Zarygluj urządzenie, ustawiając zamek bezpieczeństwa ❸ w położeniu

11. Przepisy

❶ Wskazówka

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

11.1. Pierś z kurczaka śródziemnomorska

Składniki:

- ♦ 2 filety z piersi kurczaka
- ♦ 3 łyżki oliwy z oliwek
- ♦ 1 łyżeczka papryki w proszku (słodkiej)
- ♦ 1 łyżeczka włoskich ziół (np. oregano, tymianek)
- ♦ Sól, pieprz
- ♦ Plastry cytryny (opcjonalnie)

Przygotowanie:

- 1) Rozbij na płasko pierś z kurczaka (równomierną grubość).
- 2) Natrzyj olejem, przyprawami i ziołami.
- 3) Włóż do podgrzanego grilla kontaktowego.
- 4) Grilluj przez ok. 6–8 minut w pozycji „grill kontaktowy”, aż mięso będzie wypieczone i lekko zarumienione.
- 5) Podawaj z plasterkami cytryny.

11.2. Łosoś ze skórą z ziołami i cytrynami

Składniki:

- ♦ 2 filetu z łososia (bez skóry)
- ♦ 1 łyżka soku cytrynowego
- ♦ 1 łyżeczka koperku
- ♦ 1 łyżeczka natki z pietruszki
- ♦ Sól, pieprz
- ♦ 3 łyżki oleju

Przygotowanie:

- 1) zamarynuj łososia z olejem, sokiem cytrynowym, ziołami, solą i pieprzem.
- 2) W grillu kontaktowym grilluj przez około 9–12 minut, aż ryba będzie delikatna.
- 3) Dodaj do smaku nieco więcej soku cytrynowego.

11.3. Bagietka z warzywami z grilla

Składniki:

- ♦ ½ cukinii
- ♦ ½ papryki
- ♦ ½ bakłażana
- ♦ 4 łyżki oliwy z oliwek
- ♦ Sól, pieprz, czosnek w proszku
- ♦ 2 bagietki razowe

Przygotowanie:

- 1) wymieszaj warzywa z olejem i przyprawami.
- 2) Grilluj na grillu przez ok. 7–8 minut z dwóch stron w pozycji „grill stołowy”, aż będzie miękka i zarumieniona.
- 3) Pokrój bagietki i nałóż warzywa z grilla.
- 4) Złóż bagietki i utóż na dolnej płycie grillowej ❶.
- 5) Przypiekaj w pozycji „grilla kontaktowego” jeszcze przez około 7–9 minut, aż bagietki będą lekko zarumienione.

11.4. Stek wołowy z masłem ziołowym

Składniki:

- ♦ 2 steki wołowe (np. rumsztyk, po ok. 200 g)
- ♦ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ♦ Sól (np. gruboziarnista sól morską)
- ♦ Świeżo zmielony czarny pieprz

Na masło ziołowe:

- ♦ 100 g miękkiego masła
- ♦ 1 ząbek czosnku (zgnieciony)
- ♦ 1 łyżeczka soku z cytryny
- ♦ 1 łyżeczka musztardy (średnio ostrej)
- ♦ 1 łyżka siekanych ziół (np. pietruszka, szczypiorek, tymianek)
- ♦ Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1) Najpierw przygotuj masło ziołowe:
Połącz wszystkie składniki i dobrze wymieszaj.
- 2) W folii spożywczej uformuj do postaci rolki i odstaw do lodówki.
- 3) Stek wyjmij co najmniej 30 minut przed grillowaniem z lodówki i osusz ręcznikiem kuchennym.
- 4) Natrzyj lekko oliwą z oliwek oraz intensywnie posól i popierz z dwóch stron.
- 5) Połóż steki na dolnej płycie grillowej ⑦ i zamknij pokrywę.
- 6) Grilluj ok. 3–4 minuty, w zależności odżądanego momentu gotowania.
- 7) Następnie zdejmij mięso z grilla i pozostaw na ok. 3–5 minut, zastąpione luźno folią aluminiową.
- 8) Przed podaniem nałóż plasterki masła ziołowego na stek.

11.5. Grillowane owoce z syropem klonowym

Składniki:

- ♦ owoce (np. banan, ananas, jabłko lub gruszka)
- ♦ 1 łyżka syropu klonowego lub syropu z agawy
- ♦ Cynamon
- ♦ Lody waniliowe
- ♦ Folia aluminiowa

Przygotowanie:

- 1) Pokrój owoce w plastry.
- 2) Połóż na folii aluminiowej, skrop syropem klonowym i posyp cynamonem według uznania.
- 3) Złóż folię aluminiową, aby powstały małe opakowania.
- 4) Połóż opakowanie na dolną płytę grillową ⑦ i grilluj ok. 3–5 minut w pozycji „grill kontaktowy”.
- 5) Podawaj z lodami waniliowymi - idealny deser.

11.6. Śródziemnomorskie szaszłyki z kurczaka

Składniki:

- ♦ 1 filet z piersi kurczaka, pokrojony w kostkę
- ♦ 1 papryka, pokrojona w kostkę
- ♦ 1 cukinia, pokrojona w plastry
- ♦ 1 mała czerwona cebula, w kawałkach
- ♦ 4 łyżki oliwy z oliwek
- ♦ 1 łyżeczka papryki w proszku
- ♦ 1 łyżeczka suszonego oregano
- ♦ Sól, pieprz
- ♦ Drewniane patyczki do szaszłyków (namoczone w wodzie)

Przygotowanie:

- 1) zamarynuj mięso i warzywa w misce z olejem i przyprawami (min. 15 minut).
- 2) Załóż na patyczki do szaszłyków.
- 3) W pozycji „grill stołowy” grilluj przez ok. 10–16 minut, od czasu do czasu odwracaj, aż mięso będzie wypieczone.

11.7. Opakowanie warzyw halloumi (wegetariańskich)

Składniki:

- ♦ 200 g halloumi, w plastrach
- ♦ 1 mała cukinia, pokrojona w plasterki
- ♦ 1 czerwona papryka, pokrojona w paski
- ♦ 1 łyżeczka tymianku (świeżego lub suszonego)
- ♦ 1 łyżka oliwy z oliwek
- ♦ Pieprz
- ♦ Folia aluminiowa

Przygotowanie:

- 1) wymieszaj warzywa z olejem, pieprzem i tymiankiem.
- 2) Owiń w folię aluminiową z halloumi.
- 3) Grilluj opakowanie na grillu przez ok. 10–12, aż ser będzie miękki, a warzywa upieczone.

11.8. Grillowane warzywa z marynatą z ciecierzycy (wegańskie)

Składniki:

- ♦ 1 mały bakłażan, pokrojony w plasterki
- ♦ 1 żółta papryka, pokrojona w paski
- ♦ 1 mały batat, cienko pokrojony
- ♦ 100 g gotowanej soczewicy, przetartej
- ♦ 1 łyżeczka soku z cytryny
- ♦ 1 łyżeczka syropu klonowego
- ♦ 1 łyżeczka sosu sojowego
- ♦ 1 łyżeczka papryki w proszku

Przygotowanie:

- 1) pure z ciecierzycy wymieszaj z przyprawami, nałóż to na warzywa.
- 2) W pozycji „grill stołowy” połóż na płyty grillowe **7/9** i grilluj 10–15 minut, obracając w międzyczasie.

11.9. Grillowane szaszłyki z krewetek z marynatą z cytryny i czosnku

Składniki:

- ♦ 200 g krewetek lub krewetek królewskich (obrane, oczyszczone z jelita)
- ♦ 1 ząbek czosnku, drobno posiekany
- ♦ 1 cytryna ekologiczna (sok + trochę otartej skórki)
- ♦ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ♦ 1 łyżeczka miodu lub syropu z agawy
- ♦ 1 szczypta chili
- ♦ Sól, pieprz
- ♦ Świeża pietruszka
- ♦ Drewniane patyczki do szaszłyków (namoczone w wodzie)

Przygotowanie:

- 1) W misce wymieszaj sok cytrynowy, otartą skórkę z cytryny, oliwę z oliwek, czosnek, miód, chili, sól i pieprz.
- 2) Marynuj krewetki 10–15 minut.
- 3) Załóż na patyczki do szaszłyków.
- 4) Grilluj przez ok. 2–3 minuty w pozycji „grill stołowy” z każdej strony, aż będzie różowa i lekko zarumieniona.
- 5) Posyp pietruszką i podaj.

11.10. Nadziewana dorada

Składniki:

- ◆ 1 mała dorada
(wypatroszona, oskrobana z łusek)
- ◆ 1 ząbek czosnku
- ◆ ½ cytryny
- ◆ 1 łyżka oliwy z oliwek
- ◆ świeży tymianek, świeży koperek
- ◆ Sól, pieprz

Przygotowanie:

- 1) Dokładnie umyj doradę od wewnątrz i z zewnątrz. 3 razy natnij lekko powierzchnię z dwóch stron.
- 2) Obierz czosnek i pokrój na plastry.
- 3) Wciśnij czosnek w szczelinę, dzięki czemu nie spali się na grillu.
- 4) Pokrój cytryny w plastry.
- 5) Nadziej brzuch świeżymi ziołami, włóż plastry cytryny.
- 6) Posmaruj rybę olejem, posól i popieprz.
- 7) Grilluj ok. 10–15 minut w pozycji „grill stylowy”, aż skóra będzie chrupiąca, a mięso białe.

12. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 494689_2504 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 494689_2504.

13.1. Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 494689_2504

13.2. Importer

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

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

Obsah

1. Úvod	98
2. Používanie v súlade s určením	98
3. Použité výstražné upozornenia a symboly	98
4. Bezpečnosť	99
4.1. Základné bezpečnostné upozornenia	99
5. Ovládacie prvky	102
6. Technické údaje	102
7. Rozsah dodávky	102
7.1. Prvé uvedenie do prevádzky	103
8. Umiestnenie a obsluha prístroja	103
8.1. Obsluha	103
8.2. Poloha „kontaktný gril“	103
8.3. Poloha „stolový gril“	104
8.4. Tabuľka časov pečenia	104
9. Čistenie a údržba	106
10. Uskladnenie	106
11. Recepty	106
11.1. Stredomorská fileta z kuracích pŕs	106
11.2. Losos s citrónovo-bylinkovou kôrkou	107
11.3. Grilovaná zeleninová bageta	107
11.4. Hovädzí steak s bylinkovým maslom	107
11.5. Grilované ovocie s javorovým sirupom	108
11.6. Stredomorské kuracie špízy	108
11.7. Balíčky so zeleninou a halloumi (vegetariánske)	108
11.8. Grilovaná zelenina s marinádou z cíceru (vegánska)	108
11.9. Grilované špízy z kreviet s cesnakovo-citrónovou marinádou	109
11.10. Plnená pražma	109
12. Likvidácia	109
13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	109
13.1. Servis	110
13.2. Dovozca	110

1. Úvod

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

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

2. Používanie v súlade s určením

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

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

3. Použité výstražné upozornenia a symboly

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

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.

	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Prečítajte si návod.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Pozor! Horúci povrch!
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.

	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
  ES/PT	Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky. Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.



FR
 Cet appareil se recycle
Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

À DÉPOSER EN MAGASIN
 OU
 À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR
 ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE




FR: Produit, emballage et manuel de service sont recyclables, sous réserve d'une responsabilité du fabricant et d'une séparation.

4. Bezpečnosť

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

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

4.1. Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

- Deti nesmú vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu bez dohľadu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístrojmi. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Prípojné káble alebo prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



POZOR! Horúci povrch!

- Povrch prístroja sa môže počas prevádzky veľmi intenzívne zohriať. Prístroja sa potom dotýkajte iba na rukoväti.
- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

- Na prevádzku prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- Chráňte antiadhéznú vrstvu, a preto nepoužívajte kovové pomôcky, napr. nože, vidličky atď. Ak sa antiadhézná vrstva poškodí, prístroj ďalej nepoužívajte.
- Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

5. Ovládacie prvky

- 1 rukoväť
- 2 výpusť šľavy
- 3 bezpečnostný uzáver
- 4 tlačidlo odblokovania 180°
- 5 zelená indikačná kontrolka „Ready“
- 6 červená indikačná kontrolka „Power“
- 7 spodná grilovacia platňa
- 8 miska na zachytávanie šľavy
- 9 horná grilovacia platňa

6. Technické údaje

Napájacie napätie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Príkon	1000 W

7. Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi (pozri roztváracu stranu):

- kontaktný gril
- miska na zachytávanie šľavy
- návod na obsluhu
- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ◆ Odstráňte všetky obalové materiály, ako aj prípadné fólie a nálepky.

i Poznámka

- Skontrolujte, či je dodávka kompletná a či nie je viditeľne poškodená.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou sa obráťte na servisnú poradenskú linku (pozri časť **13.1. Servis**).

7.1. Prvé uvedenie do prevádzky

- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistite prístroj a misku na zachytávanie šfavy 8 podľa opisu v časti **9. Čistenie a údržba**.
- 2) Prístroj odblokujete nastavením bezpečnostného uzáveru 3 do polohy 1.
- 3) Otvorte prístroj.
- 4) Grilovacie platne 7/9 utrite vlhkou handričkou.
- 5) Prístroj zatvorte.
- 6) Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 7) Prístroj nechajte približne 5 minút ohriať.

i Poznámka

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k miernemu zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to bežné a úplne neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.
- 8) Po zohriatí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
- 9) Ešte raz vyčistite prístroj vlhkou handričkou.

8. Umiestnenie a obsluha prístroja

8.1. Obsluha

- 1) Zatvorte veko prístroja pomocou rukoväti 1.
- 2) Zasuňte misku na zachytávanie šfavy 8 do prístroja.
- 3) Znovu zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená indikačná kontrolka „Power“ 6 sa rozsvieti.
- 4) Keď je prístroj zohriaty, rozsvieti sa zelená indikačná kontrolka „Ready“ 5.

i Poznámka

- Tento gril môžete používať 2 rôznymi spôsobmi:
 - s pohyblivou hornou grilovacou platňou 9 ako kontaktný gril, takže sa napr. mäso alebo ryba môže grilovať z oboch strán,
 - kompletne rozložený, takže sa obidve grilovacie platne 7/9 môžu používať ako stolový gril.

8.2. Poloha „kontaktný gril“

i Poznámka

- Vďaka pohyblivému uloženiu horná grilovacia platňa 9 dosadá na spodnú grilovaciu platňu 7 vždy rovnobežne, a to aj pri hrubších grilovaných potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
- 1) Ak ste to ešte neurobili, posuňte blokovanie do polohy 1.
- 2) Otvorte prístroj pomocou rukoväti 1.
- 3) Položte potraviny na spodnú grilovaciu platňu 7.
- 4) Zatvorte veko prístroja pomocou rukoväti 1.
- 5) Po určitom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja pomocou rukoväti 1.

i Poznámka

- Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich predlžujte, kým nedosiahnete správny čas. Pre orientáciu si pozrite aj časť **8.4. Tabuľka časov pečenia**.
- 6) Ak vám úroveň zhnednutia vyhovuje, vyberte grilovanú potravinu.

! POZOR!

- Na odobratie grilovaných potravín nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Mohli by poškodiť povrchy grilovacích platin 7/9!
- 7) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

8.3. Poloha „stolový gril“

- 1) Pri zatvorenom prístroji presuňte blokovanie do polohy .
- 2) Otvorte teraz veko prístroja a stlačte pri tom tlačidlo odblokovania 180° .
- 3) Úplne otvorte veko prístroja tak, aby rukovať  dosadala na povrch a aby sa mohli používať obe grilovacie platne .
- 4) Na grilovacie platne  položte potraviny určené na grilovanie.
- 5) V prípade potreby z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z grilovacích platin , keď sú prepečené.

! POZOR!

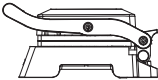
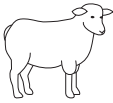
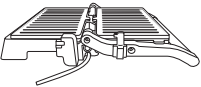
- Na otáčanie/odoberanie grilovaných potravín nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Mohli by poškodiť povrchy grilovacích platin / .
- 6) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

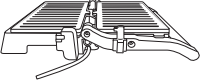
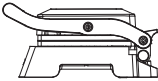
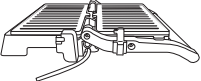
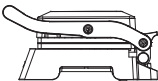
8.4. Tabuľka časov pečenia

Nasledujúca tabuľka slúži na orientáciu.

Obsahuje príklady pečenia rozličných potravín.

Údaje prispôbte receptu a vlastnej chuti. Čas pečenia ovplyvňujú najmä charakteristiky príslušnej potraviny, ako je veľkosť, hrúbka alebo kvalita.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Fašírky môžete obmeniť pridaním syra alebo olív.
		2	3-4		- Ak nie je grilovaná potravina marinovaná, potrite ju trochu oleja.
		4	9-11		
		1-2	7-9		
		3	2 x 3-4		- Grilovanú potravinu obráťte po uplynutí polovice času grilovania.
		3	2x4		- Na špízy môžete dať aj zeleninu. Dávajte pozor na to, aby nezhořela!
					- Grilovanú potravinu obráťte po uplynutí polovice času grilovania.

		 cm	 min		
		3	2 x 5-8		- Grilovanú potravinu obráťte po uplynutí polovice času grilovania. - Na špízy môžete dať aj zeleninu. Dávajte pozor na to, aby nezhorela!
		7	25-30		- Grilovanú potravinu marinujte a položte kožou nahor.
		8	10-15		- Pri celých rybách dávajte pozor na to, aby neboli príliš veľké pre grilovacie plochy.
		5	9-12		- Grilovanú potravinu potrite trochu oleja.
		3	2x3		- Grilovanú potravinu obráťte po uplynutí polovice času grilovania. Klobásky môžete opieť aj v polohe „kontaktný gril“.
		1	2x7		- Grilovanú potravinu obráťte po uplynutí polovice času grilovania. - Grilovanú potravinu potrite trochu oleja.
		2	2x8		
		8	4-5		- Potrite zvonka trochu bylinkového masla. Dosiahne sa tým okorenená chrumkavá kôrka.
		8	7-9		- Ak by bola bageta príliš hrubá na kontaktnú polohu, jednoducho odoberte hornú polovicu a opečte hornú a spodnú polovicu súčasne v polohe „stolový gril“.

9. Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO!

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

POZOR!

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

1) Kuchynskými utierkami alebo niečím podobným odstráňte nadbytočný tuk alebo šťavu, ktoré neodtiekli do misky na zachytávanie šťavy .

2) Grilovacie platne / utrite jemne navlhčenou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.

3) Grilovacie platne / potom utrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku.

- Vonkajšie plochy prístroja utrite vlhkou handričkou s prostriedkom na umývanie riadu. Zvyšky prostriedku na umývanie riadu odstráňte handričkou navlhčenou vodou.

Dbajte na to, aby boli všetky diely prístroja pred opätovným použitím úplne suché.

- Vyprázdnenú misku na zachytávanie šťavy  umyte v teplej vode prostriedkom na umývanie riadu. Odstráňte z nej zvyšky prostriedku na umývanie riadu čistou vodou a vysušte ju.

Poznámka



V záujme šetrného čistenia misky na zachytávanie šťavy  ju odporúčame umývať ručne tak, ako je opísané vyššie.

Misku na zachytávanie šťavy  môžete však umývať aj v umývačke riadu.

10. Uskladnenie

Vyčistený prístroj uschovajte na suchom mieste. Prístroj zablokujete posunutím bezpečnostného uzáveru  do polohy .

11. Recepty

Poznámka

- V závislosti od vlastností prísad sa môžu uvedené nastavenia teploty alebo časy uvedené v receptoch líšiť!

11.1. Stredomorská fileta z kuracích prs

Prísady:

- ◆ 2 filety z kuracích prs
- ◆ 3 PL olivového oleja
- ◆ 1 ČL mletej papriky (jemná sladká)
- ◆ 1 ČL talianskych byliniek (napríklad oregano, tymian)
- ◆ soľ, čierne korenie
- ◆ plátky citróna (voliteľné)

Príprava:

- 1) Kuracie prsia naklepte (do rovnomernej hrúbky).
- 2) Potrite olejom, korením a bylinkami.
- 3) Vložte do predhriateho kontaktného grilu.
- 4) Grilujte približne 6–8 minút v polohe „kontaktný gril“, kým nebude mäso prepečené a jemne hnedé.
- 5) Podávajte s plátkami citróna.

11.2. Losos s citrónovo-bylinkovou kôrkou

Prísady:

- ♦ 2 filety z lososa (bez kože)
- ♦ 1 PL citrónovej šľavy
- ♦ 1 ČL kôpru
- ♦ 1 ČL petržlenu
- ♦ soľ, čierne korenie
- ♦ 3 PL oleja

Príprava:

- 1) Lososa marinujte v marináde z oleja, citrónovej šľavy, bylín, soli a čierneho korenia.
- 2) Grilujte ho na kontaktnom grile asi 9–12 minút, kým nebude jemný.
- 3) Dochuňte ho trochu citrónovej šľavy.

11.3. Grilovaná zeleninová bageta

Prísady:

- ♦ ½ cukety
- ♦ ½ papriky
- ♦ ½ baklažánu
- ♦ 4 PL olivového oleja
- ♦ soľ, čierne korenie, cesnakový prášok
- ♦ 2 rustikálne bagety

Príprava:

- 1) Zeleninu zmiešajte s olejom a korením.
- 2) Na grile ju grilujte približne 7–8 minút z oboch strán v polohe „stolový gril“, kým nebude mäkká a zhnednutá.
- 3) Narežte bagety a obložte ich grilovanou zeleninou.
- 4) Bagety zatvorte a položte na spodnú grilovaciu platňu ⑦.
- 5) V polohe „kontaktný gril“ ich opekajte ešte približne 7–9 minút, kým nebudú jemne hnedé.

11.4. Hovädzí steak s bylinkovým maslom

Prísady:

- ♦ 2 hovädzie steaky (napríklad rumpsteak, cca 200 g)
- ♦ 2 PL olivového oleja
- ♦ soľ (napríklad hrubozrnná morská soľ)
- ♦ čerstvo mleté čierne korenie

Na bylinkové maslo:

- ♦ 100 g mäkkého masla
- ♦ 1 strúčik cesnaku (vytlačený)
- ♦ 1 ČL citrónovej šľavy
- ♦ 1 ČL horčice (stredne ostrej)
- ♦ 1 PL čerstvo posekaných bylín (napríklad petržlen, pažítka, tymian)
- ♦ soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava:

- 1) Najskôr pripravte bylinkové maslo: Zmiešajte všetky přísady a dobre premiešajte.
- 2) Zabaľte ich do potravinárskej fólie do tvaru rolky a nechajte schlaďiť.
- 3) Steak vyberte z chladničky aspoň 30 minút pred grilovaním a osušte ich kuchynskou papierovou utierkou.
- 4) Ľahko ich potrite olivovým olejom a z oboch strán ich dobre osolte a okoreňte.
- 5) Položte steak na spodnú grilovaciu platňu ⑦ a zatvorte veko.
- 6) Grilujte ich cca 3–4 minúty, v závislosti od požadovaného stavu tepelnej úpravy.
- 7) Potom vezmite mäso z grilu a nechajte ho 3–5 minút odstáť voľne prikryté alobalom.
- 8) Pred podávaním položte na steak plátok bylinkového masla.

11.5. Grilované ovocie s javorovým sirupom

Prísady:

- ♦ ovocie (napríklad banán, ananás, jablko alebo hruška)
- ♦ 1 PL javorového sirupu alebo agávovej šťavy
- ♦ škorica
- ♦ vanilková zmrzlina
- ♦ alobal

Príprava:

- 1) Ovocie nakrájajte na plátky.
- 2) Položte ho na alobal, pokvapkajte javorovým sirupom a podľa chuti posypte škoricou.
- 3) Zabaľte alobal tak, aby vznikli malé baličky.
- 4) Položte baličky na spodnú grilovaciu platňu 7 a grilujte ich cca 3–5 minút v polohe „kontaktný gril“.
- 5) Podávajte ich s vanilkovou zmrzlinou – ideálne ako dezert.

11.6. Stredomorské kuracie špízy

Prísady:

- ♦ 1 fileta z kuracích prs, nakrájaná na kocky
- ♦ 1 paprika, nakrájaná na kocky
- ♦ 1 cukina, nakrájaná na plátky
- ♦ 1 malá červená cibuľa, nakrájaná na plátky
- ♦ 4 PL olivového oleja
- ♦ 1 ČL mletej papriky
- ♦ 1 ČL sušeného oregana
- ♦ soľ, čierne korenie
- ♦ drevené špízy (namočené vo vode)

Príprava:

- 1) Marinujte mäso a zeleninu v miske s olejom a koreninami (min. 15 minút).
- 2) Mäso a zeleninu napichnite na špízy.
- 3) Grilujte špízy v polohe „stolový gril“ približne 10–16 minút, občas ich otočte, kým nebude mäso hotové.

11.7. Baličky so zeleninou a halloumi (vegetariánske)

Prísady:

- ♦ 200 g halloumi, nakrájané na plátky
- ♦ 1 malá cuketa, nakrájaná na plátky
- ♦ 1 červená paprika, nakrájaná na pásiky
- ♦ 1 ČL tymianu (čerstvého alebo sušeného)
- ♦ 1 PL olivového oleja
- ♦ čierne korenie
- ♦ alobal

Príprava:

- 1) Zeleninu zmiešajte s olejom, korením a tymianom.
- 2) Zabaľte ju do alobalu s halloumi.
- 3) Baličky grilujte približne 10–12 minút, kým syr nezmäkne a zelenina sa neprepečie.

11.8. Grilovaná zelenina s marinádou z cíceru (vegánska)

Prísady:

- ♦ 1 malý baklažán, nakrájaný na plátky
- ♦ 1 žltá paprika, nakrájaná na pásiky
- ♦ 1 sladký zemiak, nakrájaný na tenké plátky
- ♦ 100 g uvareného cíceru, rozmixovaného
- ♦ 1 ČL citrónovej šťavy
- ♦ 1 ČL javorového sirupu
- ♦ 1 ČL sójovej omáčky
- ♦ 1 ČL mletej papriky

Príprava:

- 1) Premiešajte cícerové pyré s korením, potrite ním zeleninu.
- 2) V polohe „stolový gril“ položte zeleninu na grilovaciu platňu 7/9 a grilujte ju 10–15 minút, počas grilovania ju občas otočte.

11.9. Grilované špízy z kreviet s cesnakovo-citrónovou marinádou

Prísady:

- ♦ 200 g kreviet alebo kráľovských kreviet (olúpané, bez čriev)
- ♦ 1 strúčik cesnaku, jemne nasekaný
- ♦ 1 bio citrón (šťava + trochu nastrúhanej kôry)
- ♦ 2 PL olivového oleja
- ♦ 1 ČL medu alebo agávejovej šťavy
- ♦ 1 štipka čili
- ♦ soľ, čierne korenie
- ♦ čerstvý petržlen
- ♦ drevené špízy (namočené vo vode)

Príprava:

- 1) V miske zmiešajte citrónovú šťavu, citrónovú kôru, olivový olej, cesnak, med, čili, soľ a korenie.
- 2) Krevety marinujte 10–15 minút.
- 3) Napichnite ich na špízy.
- 4) V polohe „stolový gril“ ich grilujte z každej strany približne 2–3 minúty, kým nebudú ružové a jemne hnedé.
- 5) Posypte ich petržlenom a podávajte.

11.10. Plnená pražma

Prísady:

- ♦ 1 malá pražma (vypitvaná, bez šupín)
- ♦ 1 strúčik cesnaku
- ♦ ½ citróna
- ♦ 1 PL olivového oleja
- ♦ čerstvý tymian, čerstvý kôpor
- ♦ soľ, čierne korenie

Príprava:

- 1) Pražmu dôkladne umyte zvnútra aj zvonku. Povrch z oboch strán trikrát ľahko narežte.
- 2) Očistite cesnak a nakrájajte ho na plátky.
- 3) Vtlačte cesnak do otvorov, aby sa v grile ne-spálil.

- 4) Citróny nakrájajte na plátky.
- 5) Brucho naplňte čerstvými bylinkami, vložte plátky citróna.
- 6) Potrite rybu olejom, osolte ju a okoreňte.
- 7) Grilujte cca 10–15 minút v polohe „kontaktný gril“, kým nebude koža chrumkavá a mäso biele.

12. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných stredkách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 494689_2504 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.

■ Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.

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



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 494689_2504 otvoríte váš návod na obsluhu.

13.1. Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 494689_2504

13.2. Dovoza

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

1. Introducción	112
2. Uso previsto	112
3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	112
4. Seguridad	113
4.1. Indicaciones de seguridad básicas	113
5. Elementos de mando	117
6. Características técnicas	117
7. Volumen de suministro	117
7.1. Primera puesta en funcionamiento	117
8. Colocación y manejo del aparato	118
8.1. Manejo.	118
8.2. Posición de grill de contacto.	118
8.3. Posición de grill de mesa	118
8.4. Tabla de preparación de alimentos	118
9. Limpieza y mantenimiento	120
10. Almacenamiento	121
11. Recetas	121
11.1. Pechuga de pollo mediterránea	121
11.2. Salmón con costra de limón y hierbas	121
11.3. Bocadillo de verduras a la parrilla.	121
11.4. Filete de ternera con mantequilla de hierbas	122
11.5. Frutas a la parrilla con sirope de arce	122
11.6. Pinchos morunos de pollo mediterráneos.	122
11.7. Paquetito de halloumi y verduras (vegetariano).	123
11.8. Verduras a la parrilla con marinada de garbanzos (receta vegana).	123
11.9. Pinchos de gambas a la parrilla con marinada de ajo y limón	123
11.10. Dorada rellena.	124
12. Desecho	124
13. Garantía de Kompernass Handels GmbH	124
13.1. Asistencia técnica	125
13.2. Importador	125

1. Introducción

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

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

2. Uso previsto

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

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

3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

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

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Lea las instrucciones de uso.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Producto apto para el lavavajillas.
	¡Atención! ¡Superficie caliente!
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
 ES/PT	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón. El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.



FR
Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

BAC DE TRI



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

4. Seguridad

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

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

4.1. Indicaciones de seguridad básicas

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

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos para los usuarios. Además, se anulará la garantía.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

- Las superficies del aparato se pueden calentar mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato exclusivamente por la parte del asa.
- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

5. Elementos de mando

- ➊ Asa
- ➋ Salida de jugos
- ➌ Cierre de seguridad
- ➍ Botón de desencastre 180°
- ➎ Indicador luminoso verde „Ready“
- ➏ Indicador luminoso rojo „Power“
- ➐ Parrilla inferior
- ➑ Bandeja colectora de jugos
- ➒ Parrilla superior

6. Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia	1000 W

7. Volumen de suministro

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

- Grill de contacto
- Bandeja colectora de jugos
- Instrucciones de uso
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas y adhesivos.

Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **13.1. Asistencia técnica**).

7.1. Primera puesta en funcionamiento

- 1) Limpie el aparato y la bandeja colectora de jugos **➑** de la manera descrita en el capítulo **9. Limpieza y mantenimiento** para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- 2) Desbloquee el aparato mediante el ajuste del cierre de seguridad **➌** en la posición .
- 3) Abra el aparato.
- 4) Limpie las parrillas **➐/➑** con un paño húmedo.
- 5) Cierre el aparato.
- 6) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
- 7) Deje que el aparato se caliente durante aprox. 5 minutos.

Indicación

- Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 8) Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- 9) Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

8. Colocación y manejo del aparato

8.1. Manejo

- 1) Cierre la tapa del aparato asiéndola por el asa ❶.
- 2) Introduzca la bandeja colectora de jugos ❸ en el aparato.
- 3) Vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el indicador luminoso rojo „Power“ ❷ se ilumina.
- 4) El indicador luminoso verde „Ready“ ❺ se ilumina cuando el aparato ya está caliente.

❶ Indicación

- Este grill puede utilizarse de 2 maneras distintas:
 - Con la parrilla superior ❹ móvil como grill de contacto para, p. ej., hacer la carne o el pescado por ambos lados.
 - Totalmente desplegado para que puedan usarse ambas parrillas ❷/❹ como grill de mesa.

8.2. Posición de grill de contacto

❶ Indicación

- Como la parrilla superior ❹ es móvil, queda siempre en una posición paralela con respecto a la parrilla inferior 7 independientemente del grosor de los alimentos. Así se obtiene un resultado óptimo.
- 1) Si aún no lo ha hecho, coloque el bloqueo en la posición ❶.
 - 2) Abra el aparato por el asa ❶.
 - 3) Coloque los alimentos sobre la parrilla inferior 7.
 - 4) Cierre la tapa del aparato asiéndola por el asa ❶.
 - 5) Compruebe el nivel de cocción de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa ❶.

❶ Indicación

- Empiece con un tiempo de preparación corto y aumentelo hasta dar con la duración adecuada. Para orientarse, consulte también el capítulo 8.4. **Tabla de preparación de alimentos.**
- 6) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato.

❶ ¡ATENCIÓN!

- No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que, de lo contrario, podría dañar las superficies de las parrillas ❷/❹.
- 7) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.

8.3. Posición de grill de mesa

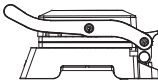
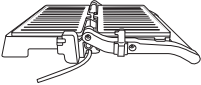
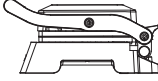
- 1) Con el aparato cerrado, desplace el bloqueo hasta ajustarlo en la posición ❶.
- 2) A continuación, abra la tapa del aparato; para ello, presione el botón de desencastre 180° ❹.
- 3) Abra completamente la tapa del aparato de forma que el asa ❶ quede sobre la superficie de base y puedan utilizarse ambas parrillas ❷/❹.
- 4) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre las parrillas ❷/❹.
- 5) En caso necesario, deles la vuelta de cuando en cuando y retírelos de las parrillas ❷/❹ cuando estén hechos.

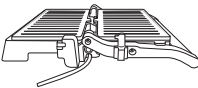
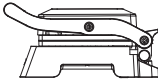
❶ ¡ATENCIÓN!

- No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para voltear/retirar los alimentos, ya que, de lo contrario, podría dañar las superficies de las parrillas ❷/❹.
- 6) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.

8.4. Tabla de preparación de alimentos

La siguiente tabla es orientativa y ofrece ejemplos para la preparación de distintos alimentos. Adapte los datos según la receta y su gusto personal. En especial, la naturaleza de los distintos alimentos, como su tamaño, grosor o calidad, influye sobre el tiempo de preparación.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Dele un toque diferente a los filetes rusos añadiendo un poco de queso o aceitunas a la mezcla.
		2	3-4		- Si no está marinado, engrase el alimento que desee cocinar con un poco de aceite.
		4	9-11		
		1-2	7-9		
		3	2 x 3-4		- Dé la vuelta al alimento una vez transcurrida la mitad del tiempo requerido.
		3	2x4		- También puede añadir verduras al pincho. ¡Asegúrese de que no se quemen!
		3	2 x 5-8		- Dé la vuelta al alimento una vez transcurrida la mitad del tiempo requerido.
		7	25-30		- También puede añadir verduras al pincho. ¡Asegúrese de que no se quemen!
		8	10-15		- Marine el alimento y colóquelo con la piel hacia arriba.
		5	9-12		- Si desea cocinar pescados enteros, asegúrese de que no sean demasiado grandes para las parrillas.
					- Engrase el alimento que desee cocinar con un poco de aceite.

	3	2x3		- Dé la vuelta al alimento una vez transcurrida la mitad del tiempo requerido. De forma alternativa, también puede cocinar las salchichas en la posición de grill de contacto.
	1	2x7		- Dé la vuelta al alimento una vez transcurrida la mitad del tiempo requerido.
	2	2x8		- Engrase el alimento que desee cocinar con un poco de aceite.
	8	4-5		- Unte las superficies exteriores con un poco de mantequilla de hierbas. Así conseguirá un crujido de lo más sabroso.
	8	7-9		- Si el bocadillo es demasiado grueso para la posición de contacto, solo tiene que retirar la rebanada superior y tostar las dos rebanadas al mismo tiempo en la posición de grill de mesa.

9. Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO!

- ▶ Antes de proceder a la limpieza, desconecte el enchufe de la red eléctrica y espere a que el aparato se enfríe completamente. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua. ¡Podría dañarse de forma irreparable!

⚠ ¡ATENCIÓN!

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

1) Retire el exceso de grasa o jugo que no haya caído en la bandeja colectora de jugos **8** con un papel de cocina o utensilio similar.

2) Limpie las parrillas **7/9** con un paño ligeramente húmedo y un producto de limpieza suave.

3) Tras esto, limpie las parrillas **7/9** con un paño húmedo sin producto de limpieza.

- Para limpiar las superficies exteriores del aparato, frótelas con un paño humedecido con un poco de jabón lavavajillas. Elimine los restos del jabón lavavajillas con un paño humedecido solo con agua.

Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.

- Limpie la bandeja colectora de jugos **8** ya vacía en agua jabonosa caliente. Elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia y séquela bien.

Indicación



Para limpiar la bandeja colectora de jugos **8** de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también puede limpiarse la bandeja colectora de jugos **8** en el lavavajillas.

10. Almacenamiento

Guarde el aparato limpio en un lugar seco. Bloquee el aparato mediante el ajuste del cierre de seguridad **3** en la posición .

11. Recetas

Indicación

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

11.1. Pechuga de pollo mediterránea

Ingredientes:

- ♦ 2 filetes de pechuga de pollo
- ♦ 3 cucharadas de aceite de oliva
- ♦ 1 cucharadita de pimentón (dulce)
- ♦ 1 cucharadita de hierbas italianas secas (p. ej., orégano, tomillo)
- ♦ Sal y pimienta
- ♦ Rodajas de limón (opcional)

Preparación:

- 1) Golpee los filetes de pechuga para aplastarlos y que queden planos (grosor uniforme).
- 2) Úntelos con el aceite, los condimentos y las hierbas.
- 3) Colóquelos en el grill de contacto precalentado.
- 4) Cocínelos unos 6–8 minutos en la posición de grill de contacto hasta que estén hechos y ligeramente dorados.
- 5) Sírvalos con rodajas de limón.

11.2. Salmón con costra de limón y hierbas

Ingredientes:

- ♦ 2 filetes de salmón (sin piel)
- ♦ 1 cucharada de zumo de limón
- ♦ 1 cucharadita de eneldo
- ♦ 1 cucharadita de perejil
- ♦ Sal y pimienta
- ♦ 3 cucharadas de aceite

Preparación:

- 1) Marine el salmón con el aceite, el zumo de limón, las hierbas y la sal y pimienta.
- 2) Cocínelo en el grill de contacto unos 9–12 minutos hasta que el pescado esté listo.
- 3) Condimentelo con un poco más de zumo de limón.

11.3. Bocadillo de verduras a la parrilla

Ingredientes:

- ♦ ½ calabacín
- ♦ ½ pimiento
- ♦ ½ berenjena
- ♦ 4 cucharadas de aceite de oliva
- ♦ Sal, pimienta, ajo en polvo
- ♦ 2 baguetes rústicas

Preparación:

- 1) Mezcle las verduras con el aceite y los condimentos.
- 2) Cocínelas en el grill durante unos 7–8 minutos por ambos lados en la posición de grill de mesa hasta que queden blandas y doradas.
- 3) Corte las baguetes y rellénelas con las verduras.
- 4) Cierre las baguetes formando bocadillos y colóquelas sobre la parrilla inferior **7**.
- 5) Tuéstelas en la posición de grill de contacto otros 7–9 minutos hasta que queden ligeramente doradas.

11.4. Filete de ternera con mantequilla de hierbas

Ingredientes:

- ◆ 2 filetes de ternera (p. ej., filetes de cadera [rump steak] de unos 200 g cada uno)
- ◆ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ◆ Sal (p. ej., sal gorda marina)
- ◆ Pimienta negra recién molida

Para la mantequilla de hierbas:

- ◆ 100 g de mantequilla blanda
- ◆ 1 diente de ajo (prensado)
- ◆ 1 cucharadita de zumo de limón
- ◆ 1 cucharadita de mostaza (de picor medio)
- ◆ 1 cucharada de hierbas frescas picadas (p. ej., perejil, cebollino, tomillo)
- ◆ Sal y pimienta al gusto

Preparación:

- 1) Prepare primero la mantequilla de hierbas: Mezcle todos los ingredientes y revuélvalos bien.
- 2) Coloque la mezcla en un papel film, envuélvala firmemente formando un rollo compacto y métalo en el frigorífico.
- 3) Saque los filetes del frigorífico unos 30 minutos antes de cocinarlos como mínimo y séquelos con papel de cocina.
- 4) Úntelos ligeramente con aceite de oliva y salpiméntelos bien por ambos lados.
- 5) Coloque los filetes sobre la parrilla inferior ❶ y cierre la tapa.
- 6) Cocínelos durante unos 3–4 minutos según el punto que quiera darle a la carne.
- 7) Tras esto, retire la carne de la parrilla y déjela reposar durante 3–5 minutos cubierta, sin apretar, con papel de aluminio.
- 8) Antes de servir los filetes, coloque una rodaja de la mantequilla de hierbas por encima.

11.5. Frutas a la parrilla con sirope de arce

Ingredientes:

- ◆ Fruta (p. ej., plátano, piña, manzana o pera)
- ◆ 1 cucharada de sirope de arce o sirope de agave
- ◆ Canela
- ◆ Helado de vainilla
- ◆ Papel de aluminio

Preparación:

- 1) Corte la fruta en rodajas.
- 2) Colóquelas sobre el papel de aluminio, añada unas gotas del sirope de arce a su gusto y espolvoree con la canela.
- 3) Pliegue el papel de aluminio para cerrarlo formando un paquetito.
- 4) Colóquelo sobre la parrilla inferior ❶ y cocínelo unos 3–5 minutos en la posición de grill de contacto.
- 5) Sirva la fruta con helado de vainilla: un postre perfecto.

11.6. Pinchos morunos de pollo mediterráneos

Ingredientes:

- ◆ 1 filete de pechuga de pollo cortado en dados
- ◆ 1 pimiento cortado en dados
- ◆ 1 calabacín cortado en rodajas
- ◆ 1 cebolla roja pequeña cortada en trozos
- ◆ 4 cucharadas de aceite de oliva
- ◆ 1 cucharadita de pimentón
- ◆ 1 cucharadita de orégano seco
- ◆ Sal y pimienta
- ◆ Pinchos de madera (remojados en agua)

Preparación:

- 1) Coloque la carne y las verduras en un cuenco y márínelo todo con el aceite y los condimentos (mín. 15 minutos).
- 2) Coloque los trozos en los pinchos.
- 3) Cocine los pinchos en la posición de grill de mesa durante unos 10–16 minutos y deles la vuelta de cuando en cuando hasta que la carne esté hecha.

11.7. Paquetito de halloumi y verduras (vegetariano)

Ingredientes:

- ♦ 200 g de halloumi cortado en rodajas
- ♦ 1 calabacín pequeño cortado en rodajas
- ♦ 1 pimiento rojo cortado en tiras
- ♦ 1 cucharadita de tomillo (fresco o seco)
- ♦ 1 cucharada de aceite de oliva
- ♦ Pimienta
- ♦ Papel de aluminio

Preparación:

- 1) Mezcle las verduras con aceite, pimienta y tomillo.
- 2) Envuélvalas en papel de aluminio con el halloumi.
- 3) Cocine el paquetito en el grill durante unos 10–12 minutos hasta que el queso se ablande y las verduras estén listas.

11.8. Verduras a la parrilla con marinada de garbanzos (receta vegana)

Ingredientes:

- ♦ 1 berenjena pequeña cortada en rodajas
- ♦ 1 pimiento amarillo cortado en tiras
- ♦ 1 boniato pequeño cortado fino
- ♦ 100 g de garbanzos cocidos pasados a puré
- ♦ 1 cucharadita de zumo de limón
- ♦ 1 cucharadita de sirope de arce
- ♦ 1 cucharadita de salsa de soja
- ♦ 1 cucharadita de pimentón

Preparación:

- 1) Mezcle el puré de garbanzos con los condimentos y unte las verduras con la mezcla.
- 2) Coloque las verduras sobre las parrillas **7/9** y cocínelas unos 10–15 minutos en la posición de grill de mesa dándoles la vuelta de cuando en cuando.

11.9. Pinchos de gambas a la parrilla con marinada de ajo y limón

Ingredientes:

- ♦ 200 g de gambas o langostinos (pelados y limpios)
- ♦ 1 diente de ajo picado fino
- ♦ 1 limón orgánico (zumo y un poco de ralladura)
- ♦ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ♦ 1 cucharadita de miel o de sirope de agave
- ♦ 1 pizca de chile
- ♦ Sal y pimienta
- ♦ Perejil fresco
- ♦ Pinchos de madera (remojados en agua)

Preparación:

- 1) Mezcle el zumo de limón, la ralladura de limón, el aceite de oliva, el ajo, la miel, el chile, la sal y la pimienta en un cuenco.
- 2) Marine las gambas durante 10–15 minutos.
- 3) Colóquelas en los pinchos.
- 4) Cocine los pinchos durante unos 2–3 minutos por cada lado en la posición de grill de mesa hasta que adquieran un color rosado y ligeramente tostado.
- 5) Espolvoree el perejil por encima y sirva los pinchos.

11.10. Dorada rellena

Ingredientes:

- ◆ 1 dorada pequeña (limpia y sin escamas)
- ◆ 1 diente de ajo
- ◆ ½ limón
- ◆ 1 cucharada de aceite de oliva
- ◆ Tomillo fresco, eneldo fresco
- ◆ Sal y pimienta

Preparación:

- 1) Lave bien la dorada por dentro y por fuera. Haga 3 ligeros cortes superficiales por ambos lados.
- 2) Pele el ajo y córtelo en rodajas.
- 3) Introduzca las rodajas de ajo en los cortes realizados en la dorada para que no se quemen al cocinar.
- 4) Corte el limón en rodajas.
- 5) Introduzca las hierbas frescas y las rodajas de limón en la cavidad de la tripa de la dorada.
- 6) Unte la dorada de aceite con un pincel y salpiméntela.
- 7) Cocínela durante unos 10-15 minutos en la posición de grill de contacto hasta que la piel quede crujiente y la carne esté blanca.

12. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

13. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 494689_2504 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 494689_2504.

13.1. Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es
IAN 494689_2504

13.2. Importador

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

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

Indholdsfortegnelse

1. Introduktion	128
2. Anvendelsesområde	128
3. Anvendte advarsler og symboler	128
4. Sikkerhed	129
4.1. Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	129
5. Betjeningselementer	132
6. Tekniske data	132
7. Pakkens indhold	132
7.1. Første ibrugtagning	132
8. Opstilling og betjening	133
8.1. Betjening	133
8.2. Position „Kontaktgrill“	133
8.3. Position „Bordgrill“	133
8.4. Tilberedningstabel	133
9. Rengøring og vedligeholdelse	135
10. Opbevaring	136
11. Opskrifter	136
11.1. Middelhavs-kyllingefileter	136
11.2. Laks med citron-krydderurte-skorpe	136
11.3. Grillede flûtes med grøntsager	136
11.4. Oksesteak med kryddersmør	137
11.5. Grillet frugt med ahornsirup	137
11.6. Middelhavs-kyllingspyd	137
11.7. Halloumi-grøntsags-pakker (vegetarisk)	138
11.8. Grillede grøntsager med kikærte-marinade (vegansk)	138
11.9. Grillede reje-spyd med hvidløgs-citron-marinade	138
11.10. Fyldt guldbrassen	138
12. Bortskaffelse	139
13. Garanti for Kompernass Handels GmbH	139
13.1. Service	140
13.2. Importør	140

1. Introduktion

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

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

2. Anvendelsesområde

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

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

3. Anvendte advarsler og symboler

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

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Læs vejledningen.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Obs! Varm overflade!
	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
 	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.

	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.
 	Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap. Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.



FR

Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

1 BAG DE TFI



FR

FR: Produit, emballage et notice peuvent être recyclés.

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

4. Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

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

4.1. Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponente må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for at brænde sig!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordnet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Få omgående tilslutningsledninger eller produkter, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.
- Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug.

- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- Hold altid i ledningen ved at holde på stikket. Træk ikke i selve ledningen, og hold aldrig på ledningen med våde hænder, da det kan medføre kortslutning eller elektrisk stød.
- Stil ikke produktet, møbler eller lignende på strømledningen, og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Du må ikke åbne, reparere eller ændre produktets kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.
- Beskyt produktet mod vanddråber og -sprøjt. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af produktet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!



Obs! Varm overflade!

- Produktets overflade kan blive meget varm under brug. Tag kun i produktets håndtag.
- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder eller åben ild.

- Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!
- Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv., da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.
- Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

5. Betjeningslementer

- 1 Håndtag
- 2 Udløb til kødsaft
- 3 Sikkerhedslukning
- 4 Oplåsningsknop 180°
- 5 Grøn indikatorlampe „Ready“
- 6 Rød indikatorlampe „Power“
- 7 Nederste grillplade
- 8 Opsamlingsbakke til kødsaft
- 9 Øverste grillplade

6. Tekniske data

Spændingsforsyning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Effektforbrug	1000 W

7. Pakkens indhold

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

- Kontaktgrill
- Opsamlingsbakke til kødsaft
- Betjeningsvejledning
- ♦ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ♦ Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuel plastfilm og mærkater.

i Bemærk

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Ved ufuldstændig levering eller ved skader på grund af mangelfuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline (se kapitlet **13.1. Service**).

7.1. Første ibrugtagning

- 1) Rengør produktet og opsamlingsbakken til kødsaft **8** som beskrevet i kapitlet **9. Rengøring og vedligeholdelse**, så eventuelle rester fra produktionen fjernes.
- 2) Lås produktet op ved at stille sikkerhedslåsen **3** på stillingen **1**.
- 3) Åbn produktet.
- 4) Tør grillpladerne **7**/**9** af med en fugtig klud.
- 5) Luk produktet.
- 6) Sæt strømskiktet i en stikkontakt.
- 7) Lad produktet varme op i ca. 5 minutter.

i Bemærk

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

8. Opstilling og betjening

8.1. Betjening

- 1) Luk produktets låg ved at holde i håndtaget **1**.
- 2) Sæt opsamlingsbakken til kødsaft **8** ind i produktet.
- 3) Sæt stikket i kontakten igen. Den røde indikatorlampe „Power“ **6** lyser.
- 4) Den grønne indikatorlampe „Ready“ **5** lyser, når produktet er varmet op.

i Bemærk

- Denne grill kan anvendes på 2 forskellige måder:
 - Med bevægelig øverste grillplade **9** som kontaktgrill, så f.eks. kød eller fisk kan grilles på begge sider.
 - Klappet helt ud, så begge grillplader **7/9** kan bruges som bordgrill.

8.2. Position „Kontaktgrill“

i Bemærk

- Da den øverste grillplade **9** er bevægelig, vil den altid være parallel med den nederste grillplade **7**, selv om fødevarerne er tykkere. Dermed opnås det optimale grillresultat.
- 1) Stil låsen på stillingen **2**, hvis det ikke allerede er gjort.
 - 2) Åbn produktet ved at holde i håndtaget **1**.
 - 3) Læg grillmaden på den nederste grillplade **7**.
 - 4) Luk produktets låg ved at holde i håndtaget **1**.
 - 5) Kontrollér grillmadens bruningsgrad, når der er gået et stykke tid. Åbn hertil produktets låg ved at holde på håndtaget **1**.

i Bemærk

- Begynd med korte grilltider, og gør dem længere og længere, indtil du har fundet den rigtige tid. Se kapitlet **8.4. Tilberedningstabel**, hvis du har brug for vejledning.

- 6) Tag grillmaden af, når du er tilfreds med bruningen.

! OBS!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande, når du tager grillmaden af. De kan beskadige grillpladernes **7/9** overflader!
- 7) Træk stikket ud af stikkontakten.

8.3. Position „Bordgrill“

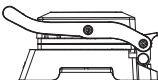
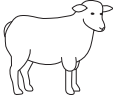
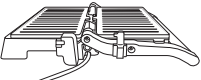
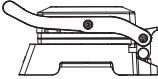
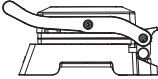
- 1) Stil låsen på stillingen **3**, mens produktet er lukket.
- 2) Åbn produktets låg ved at flytte oplåsingsknappen 180° **4**.
- 3) Åbn produktets låg helt, så håndtaget **1** ligger på overfladen og begge grillplader **7/9** kan bruges.
- 4) Læg madvarerne, der skal grilles, på grillpladerne **7/9**.
- 5) Vend madvarerne af og til, og tag dem af grillpladerne **7/9**, når de er tilberedt.

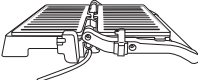
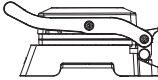
! OBS!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande, når du vender eller tager grillmaden ud. De kan beskadige grillpladernes **7/9** overflader!
- 6) Træk stikket ud af stikkontakten.

8.4. Tilberedningstabel

Den efterfølgende tabel er vejledende med eksempler på tilberedning af forskellige fødevarer. Tilpas opskrifterne efter din personlige smag. Fødevarernes størrelse, tykkelse og kvalitet har indflydelse på tilberedningstiden.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Varier frikadellerne ved at tilsætte lidt ost eller oliven.
		2	3-4		- Smør grillmaden med lidt olie, hvis den ikke er marineret.
		4	9-11		
		1-2	7-9		- Smør grillmaden med lidt olie, hvis den ikke er marineret.
		3	2 x 3-4		- Vend grillmaden efter den halve tilberedningstid. - Du kan også sætte grøntsager på spyd. Pas på, at de ikke bliver brændt!
		3	2x4		- Vend grillmaden efter den halve tilberedningstid.
		3	2 x 5-8		- Vend grillmaden efter den halve tilberedningstid. - Du kan også sætte grøntsager på spyd. Pas på, at de ikke bliver brændt!
		7	25-30		- Marinér grillmaden, og læg den med skindsiden opad.
		8	10-15		- Sørg for, at fisken ikke er for stor til grillristene, hvis du griller hele fisk.
		5	9-12		- Smør grillmaden med lidt olie.

	 cm	 min		
	3	2x3		- Vend grillmaden efter den halve tilberedningstid. Som alternativ kan du stege grillpølserne på stillingen "kontaktgrill".
	1	2x7		- Vend grillmaden efter den halve tilberedningstid.
	2	2x8		- Smør grillmaden med lidt olie.
	8	4-5		- Pensl ydersiderne med lidt kryddersmør. Det gør dem krydrede og sprøde.
	8	7-9		- Hvis fluten er for tyk til kontaktstillingen, kan du tage den øverste halvdel af og grille den øverste og nederste halvdel samtidig på stillingen "bordgrill".

9. Rengøring og vedligeholdelse

FARE!

- Tag strømskikket ud før rengøring, og vent til produktet er kølet helt af. Fare for personskader!
- Rengør aldrig produktet under rindende vand, og læg det aldrig ned i vand. Produktet kan blive permanent beskadiget!

OBS!

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

1) Fjern overflødig fedt eller sky, som ikke er løbet ned i opsamlingsbakken til kødsaft 8, med et stykke køkkenrulle eller lignende.

2) Tør grillpladerne **7/9** af med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.

3) Tør derefter grillpladerne **7/9** af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel.

- For at rengøre produktets udvendige sider skal du tørre dem af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel. Rester af opvaskemidlet tørres af med en klud, der kun er fugtet med vand. Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før de anvendes igen.

- Skyl den tomme opsamlingsbakke til kødsaft **8** i varmt vand og opvaskemiddel. Fjern rester af opvaskemiddel med rent vand, og tør af.

Bemærk



For at rengøre opsamlingsbakken til kødsaft **8** skånsomt anbefaler vi at vaske den op i hånden som beskrevet.

Du kan dog også rengøre opsamlingsbakken til kødsaft **8** i opvaskemaskinen.

10. Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et tørt sted.

Lås produktet ved at stille sikkerhedslåsen **3** på position **1**.

11. Opskrifter

Bemærk

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

11.1. Middelhavs-kyllin-gefileter

Ingredienser:

- ♦ 2 kyllingebrystfileter
- ♦ 3 spsk. olivenolie
- ♦ 1 tsk. stødt paprika (sød)
- ♦ 1 tsk. tørrede italienske krydderier (f.eks. timian, oregano)
- ♦ Salt, peber
- ♦ Citronskiver (valgfrit)

Tilberedning:

- 1) Bank kyllingegefileterne flade (samme tykkelse).
- 2) Gnid dem ind i olie, krydderier og krydderurter.
- 3) Læg dem i den forvarmede kontaktgrill.
- 4) Grill ca. 6–8 minutter på stillingen „kontakt-grill“, indtil kødet er gennemstegt og lidt brunt.
- 5) Server med citronskiver.

11.2. Laks med citron-krydderurte-skorpe

Ingredienser:

- ♦ 2 laksefileter (uden skind)
- ♦ 1 spsk. citronsaft
- ♦ 1 tsk. dild
- ♦ 1 tsk. persille
- ♦ Salt, peber
- ♦ 3 spsk. olie

Tilberedning:

- 1) Mariner laksen med olie, citronsaft, krydderurter, salt og peber.
- 2) Grill cirka 9–12 minutter i kontaktgrillen, indtil fisken er stegt.
- 3) Smag til med lidt citronsaft.

11.3. Grillede flûtes med grøntsager

Ingredienser:

- ♦ ½ squash
- ♦ ½ peberfrugt
- ♦ ½ aubergine
- ♦ 4 spsk. olivenolie
- ♦ Salt, peber, hvidløgpulver
- ♦ 2 grove flûtes

Tilberedning:

- 1) Bland grøntsagerne med olie og krydderier.
- 2) Grill dem ca. 7–8 minutter på begge sider på stillingen „bordgrill“, indtil de er bløde og brunede.
- 3) Skær de to flûtes igennem, og læg de grillede grøntsager på.
- 4) Læg de to flûtes sammen og læg dem på den nederste grillplade **7**.
- 5) Grill dem cirka 7–9 minutter igen, indtil flûtene er lidt brunede.

11.4. Oksesteak med kryddersmør

Ingredienser:

- ♦ 2 oksesteaks (f.eks. tykstegsfilet, hver ca. 200 g)
- ♦ 2 spsk. olivenolie
- ♦ Salt (f.eks. groft havsalt)
- ♦ Friskmalet sort peber

Til kryddersmørret:

- ♦ 100 g blødt smør
- ♦ 1 fed hvidløg (presset)
- ♦ 1 tsk. citronsaft
- ♦ 1 tsk. sennep (middelstyrke)
- ♦ 1 spsk. friskhakkede krydderurter (f.eks. persille, purløg, timian)
- ♦ Salt & peber efter egen smag

Tilberedning:

- 1) Tilbered først kryddersmørret: Bland alle ingredienser, og rør dem godt sammen.
- 2) Form dem til en rulle i husholdningsfilm, og læg den i køleskabet.
- 3) Steakene skal tages ud af køleskabet mindst 30 minutter, før de grilles, og duppes tør med køkkenrulle.
- 4) Gnid dem med lidt olivenolie, og drys rigeligt salt og peber på begge sider.
- 5) Læg steakene på den nederste grillplade **7**, og luk låget.
- 6) Grill ca. 3–4 minutter afhængigt af den ønskede tilberedning.
- 7) Tag derefter kødet af grillen, og lad det hvile 3–5 minutter dækket let til med alufolie.
- 8) Læg en skive kryddersmør på steakene før servering.

11.5. Grillet frugt med ahornsirup

Ingredienser:

- ♦ Frugt (f.eks. bananer, ananas, æbler eller pærer)
- ♦ 1 tsk. ahornsirup eller agavesirup
- ♦ Kanel
- ♦ Vaniljeis
- ♦ Alufolie

Tilberedning:

- 1) Skær frugten i skiver.
- 2) Læg dem på alufolien, dryp med ahornsirup og drys kanel på, hvis du ønsker det.
- 3) Luk alufolien til små pakker.
- 4) Læg pakkerne på den nederste grillplade **7**, og grill dem ca. 3–5 minutter på stillingen „kontaktgrill“.
- 5) Server med vaniljeis – perfekt som dessert.

11.6. Middelhavs-kyllingespyd

Ingredienser:

- ♦ 1 kyllingebrystfilet, skåret i firkanter
- ♦ 1 rød peber, skåret i firkanter
- ♦ 1 squash, skåret i skiver
- ♦ 1 lille rødløg, skåret i stykker
- ♦ 4 spsk. olivenolie
- ♦ 1 tsk. stødt paprika
- ♦ 1 tsk. tørret oregano
- ♦ Salt, peber
- ♦ Træspyd (opblødt i vand)

Tilberedning:

- 1) Marinér kødet og grøntsagerne i en skål med olie og krydderier (mindst 15 minutter).
- 2) Sæt rejerne og grøntsagerne på spyd.
- 3) Grill på stillingen „bordgrill“ i ca. 10–16 minutter, vend ind imellem, indtil kødet er mørt.

11.7. Halloumi-grøntsags-pakker (vegetarisk)

Ingredienser:

- ♦ 200 g halloumi i skiver
- ♦ 1 lille squash, i skiver
- ♦ 1 rød peber, i strimler
- ♦ 1 tsk. timian (frisk eller tørret)
- ♦ 1 spsk. olivenolie
- ♦ Peber
- ♦ Alufolie

Tilberedning:

- 1) Bland grøntsagerne med olie, peber og timian.
- 2) Læg det i alufolie med halloumi.
- 3) Grill pakkerne på grillen ca. 10–12 minutter, indtil osten er blød, og grøntsagerne er møre.

11.8. Grillede grøntsager med kikærte-marinade (vegansk)

Ingredienser:

- ♦ 1 lille aubergine, i skiver
- ♦ 1 gul peberfrugt, i strimler
- ♦ 1 lille sød kartoffel, skåret i tynde skiver
- ♦ 100 g kogte kikærter, pureret
- ♦ 1 tsk. citronsaft
- ♦ 1 tsk. ahornsirup
- ♦ 1 tsk. sojasauce
- ♦ 1 tsk. stødt paprika

Tilberedning:

- 1) Rør kikærtepureen sammen med krydderier, smør grøntsagerne med denne blanding.
- 2) Læg grøntsagerne på grillpladerne **7/9** på stillingen „bordgrill“, og grill dem 10–15 minutter - vend ind imellem.

11.9. Grillede reje-spyd med hvidløg-citron-marinade

Ingredienser:

- ♦ 200 g store rejer eller king prawns (pil dem, og fjern tarmen)
- ♦ 1 fed hvidløg, finthakket
- ♦ 1 økologisk citron (saft + lidt revet skal)
- ♦ 2 spsk. olivenolie
- ♦ 1 tsk. honning eller agavesirup
- ♦ 1 knivspids chili
- ♦ Salt, peber
- ♦ Frisk persille
- ♦ Træspyd (opblødt i vand)

Tilberedning:

- 1) Bland citronsaft, revet citronskal, olivenolie, hvidløg, honning, chili, salt og peber i en skål.
- 2) Marinér de store rejer 10–15 minutter.
- 3) Sæt rejerne og grøntsagerne på spyd.
- 4) Grill ca. 2–3 minutter på hver side på stillingen „bordgrill“, indtil de er rosa og lidt brunede.
- 5) Strø persille på og server.

11.10. Fyldt guldbrasen

Ingredienser:

- ♦ 1 lille guldbrasen (renset, afskællet)
- ♦ 1 fed hvidløg
- ♦ ½ citron
- ♦ 1 spsk. olivenolie
- ♦ Frisk timian, frisk dild
- ♦ Salt, peber

Tilberedning:

- 1) Vask fisken grundigt indvendigt og udvendigt. Skær 3 riller ind i fisken på begge sider.
- 2) Pil hvidløget, og skær det i skiver.
- 3) Pres hvidløget ind i åbningerne, så det ikke brænder på grillen.

- 4) Skær citronen i skiver.
- 5) Fyld fisken med de friske krydderurter, læg citronskiver ind.
- 6) Pensl fisken med olie, tilsæt og peber.
- 7) Grill ca. 10-15 minutter på stillingen „kontaktgrill“, indtil skindet er sprødt, og fiskekødet er hvidt.

12. Bortskaffelse



Symbollet med den overstregede af-faldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationsselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

13. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 494689_2504 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.

- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlægelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 494689_2504.

13.1. Service

(DK) Service Danmark
 Tel.: 32 710005
 E-Mail: kompernass@lidl.dk
 IAN 494689_2504

13.2. Importør

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

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

Indice

1. Introduzione	142
2. Uso conforme	142
3. Avvertenze e simboli utilizzati	142
4. Sicurezza	143
4.1. Avvertenze basilari sulla sicurezza.	143
5. Elementi di comando	147
6. Dati tecnici	147
7. Materiale in dotazione	147
7.1. Prima messa in funzione.	147
8. Collocazione e uso dell'apparecchio	148
8.1. Uso.	148
8.2. Posizione „grill a contatto”	148
8.3. Posizione „grill da tavolo”	148
8.4. Tabella dei tempi di cottura	148
9. Pulizia e manutenzione	150
10. Conservazione	151
11. Ricette	151
11.1. Petto di pollo alla mediterranea	151
11.2. Salmone con crosta di erbe aromatiche al limone	151
11.3. Baguette alle verdure grigliate	152
11.4. Bistecca di manzo con burro alle erbe.	152
11.5. Frutta grigliata con sciroppo di acero	152
11.6. Spiedini di pollo alla mediterranea	153
11.7. Pacchetti di halloumi e verdure (vegetariani)	153
11.8. Verdure grigliate con marinatura di ceci (vegane)	153
11.9. Spiedini di scampi grigliati con marinatura all'aglio e limone	153
11.10. Orata farcita.	154
12. Smaltimento	154
13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	154
13.1. Assistenza.	156
13.2. Importatore.	156

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.

 ES/PT	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone. L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
  	  Points de collecte sur www.quifairdesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !  FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

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“

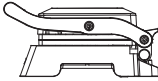
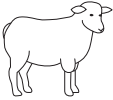
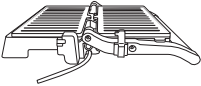
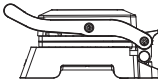
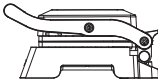
- 1) Con l'apparecchio chiuso, spostare il dispositivo di blocco in posizione ❶.
- 2) Aprire ora il coperchio dell'apparecchio premendo il tasto di sblocco 180° ❹.
- 3) Aprire completamente il coperchio dell'apparecchio in modo che il manico ❶ poggia sulla superficie e sia possibile utilizzare le due 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.

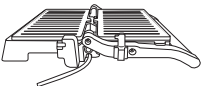
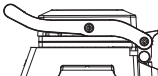
❶ ATTENZIONE!

- 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 cosperso 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 barato 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

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	158
2. Rendeltetésszerű használat	158
3. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	158
4. Biztonság	159
4.1. Alapvető biztonsági figyelmeztetések	159
5. Kezelőelemek	163
6. Műszaki adatok	163
7. A csomag tartalma	163
7.1. Első üzembe helyezés	163
8. A készülék felállítása és használata	163
8.1. Használat	163
8.2. „Kontakt grill” állás	164
8.3. „Asztali grill” állás	164
8.4. Sütési táblázat	164
9. Tisztítás és ápolás	166
10. Tárolás	167
11. Receptek	167
11.1. Mediterrán csirkemell	167
11.2. Lazac citromos-fűszeres kéreggel	167
11.3. Grillezett zöldséges baguette	167
11.4. Marha steak fűszeres vajjal	168
11.5. Grillezett gyümölcs juharsziruppal	168
11.6. Mediterrán csirkenyárs	168
11.7. Halloumi-zöldséges batyu (vegetáriánus)	169
11.8. Grillzöldség csicseriborsó páccal (vegán)	169
11.9. Grillezett koktélrák nyársak fokhagymás-citromos páccal	169
11.10. Töltött aranydurbincs	170
12. Ártalmatlanítás	170
13. A Kompernass Handels GmbH garanciája	170
13.1. Szervíz	171
13.2. Gyártja	171

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához! Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

2. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek grillezésére szolgál belső térben. Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésellenesnek minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra. A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

3. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):



VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.

	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Váltóáram/-feszültség
	Olvassa el az útmutatót.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Mosogatógépben is tisztítható.
	Figyelem! Forró felület!
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.

	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

ES/PT

AZUL

ES/PT

AMARILLO
AMARELO

ES/PT

FR

Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN

OU

A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quelfairedemesdechets.fr

Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

BAC DE TRI

FR

FR: A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

4. Biztonság

Ebben a fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerheti meg.

A készülék megfelel a biztonsági előírásoknak. A szakszerűtlen használat személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

4.1. Alapvető biztonsági figyelmeztetések

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.

- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.
- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típus-tábláján megadott feszültséggel.
- A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezetékét, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.
- Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázat) a készülékre vagy a készülék mellé.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Figyelem! Forró felület!

- A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat. A készüléket csak a fogantyúnál fogja meg.
- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- Ne használjon szemet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetésére!
- A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- A készüléket csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

5. Kezelőelemek

- ❶ fogantyú
- ❷ lékifolyó
- ❸ biztonsági záróelem
- ❹ kireteszelő gomb 180°
- ❺ zöld „Ready” jelzőlámpa
- ❻ piros „Power” jelzőlámpa
- ❼ alsó sütőlap
- ❽ léfelfogó tálca
- ❾ felső sütőlap

6. Műszaki adatok

Tápellátás	220 - 240 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	1000 W

7. A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi komponensekkel szállítjuk (lásd a kihajtható oldalt):

- kontakt grill
- léfelfogó tálca
- használati útmutató
- ♦ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- ♦ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges fóliákat és címkéket.

❶ Tudnivaló

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **13.1. Szerviz** fejezetet).

7.1. Első üzembe helyezés

- 1) A gyártásból visszamaradt anyagok eltávolításához tisztítsa meg a készüléket és a léfelfogó tálcát **❽** az **9. Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint.
- 2) Retteselje ki a készüléket a biztonsági záróelem **❸** helyzetbe állításával.

- 3) Nyissa fel a készüléket.
- 4) Törölje át a sütőlapokat **❼/❾** egy nedves törölruhával.
- 5) Csukja le a készüléket.
- 6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- 7) Hagyja melegedni a készüléket kb. 5 percig.

❶ Tudnivaló

- A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.
- 8) Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- 9) Ismét tisztítsa meg a készüléket egy nedves törölruhával.

8. A készülék felállítása és használata

8.1. Használat

- 1) Csukja le a készülék fedelét a fogantyúnál **❶** fogva.
- 2) Tolja a léfelfogó tálcát **❽** a készülékbe.
- 3) Ismét csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. A piros „Power” jelzőlámpa **❻** világít.
- 4) A zöld „Ready” jelzőlámpa **❺** világítani kezd, ha a készülék felmelegedett.

❶ Tudnivaló

- Ez a grillező készülék 2 különböző módon használható:
 - mozgatható felső sütőlappal **❾** kontakt grillként, ily módon például a hús vagy hal mindkét oldala grillezésre kerül.
 - teljesen kihajtvá úgy, hogy a sütőlapok **❼/❾** asztali grillként használhatók.

8.2. „Kontakt grill” állás

Tudnivaló

- A mozgatható felső sütőlap **9** vastagabb grillezni kívánt ételek esetén is mindig párhuzamos marad az alsó sütőlappal **7**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.
- 1) Tolja a reteszt  pozícióba, ha még nem tette meg.
 - 2) Nyissa fel a készüléket a fogantyúnál **1** fogva.
 - 3) Helyezze az élelmiszereket az alsó sütőlapra **7**.
 - 4) Csukja le a készülék fedelét a fogantyúnál **1** fogva.
 - 5) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyúnál **1** fogva.

Tudnivaló

- Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg megtalálja a megfelelő időtartamot. Tájékozódásképpen vegye figyelembe a **8.4. Sütési táblázat** fejezetben leírtakat is.
- 6) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

FIGYELEM!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek kárt tehetnek a sütőlapok **7/9** felületében!
- 7) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

8.3. „Asztali grill” állás

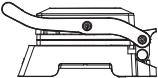
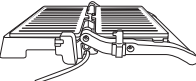
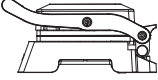
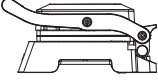
- 1) Lecsukott készüléknél tolja a reteszt  állásba.
- 2) Ezután nyissa fel a készülék fedelét a kireteszelő gomb 180° **4** megnyomásával.
- 3) Nyissa fel teljesen a készülék fedelét úgy, hogy a fogantyú **1** a felületen feküdjön és mindkét sütőlap **7/9** használható legyen.
- 4) Helyezze a grillezni kívánt élelmiszert a sütőlapokra **7/9**.
- 5) Időnként fordítsa meg a grillezett élelmiszert és vegye le a sütőlapokról **7/9**, ha megsült.

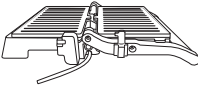
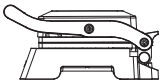
FIGYELEM!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett étel forgatásához/elvételéhez. Ezek kárt tehetnek a sütőlapok **7/9** felületében!
- 6) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

8.4. Sütési táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző élelmiszerek sütésére vonatkozó példákkal. Igazítsa az adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez. Különösen az élelmiszer jellege, például mérete, vastagsága vagy minősége befolyásolja a sütési időt.

		 cm	 min		
		3	6-8		- Variálja a húsgombócot kevés sajt vagy olajbogyó hozzáadásával.
		2	3-4		- Ha a grillezni kívánt étel- mísz nincs bepácolva, kenje meg egy kevés olajjal.
		4	9-11		
		1-2	7-9		
		3	2 x 3-4		- Fordítsa meg a grillezett ételt a sütési idő felénél. - Zöldségeket is nyársra húzhat. Ügyeljen arra, hogy ne égjenek meg!
		3	2x4		- Fordítsa meg a grillezett ételt a sütési idő felénél.
		3	2 x 5-8		- Fordítsa meg a grillezett ételt a sütési idő felénél. - Zöldségeket is nyársra húzhat. Ügyeljen arra, hogy ne égjenek meg!
		7	25-30		- Pácolja be a grillezni kívánt étel- míszert és úgy helyezze el, hogy a bőrös fele legyen felfelé.
		8	10-15		- Egész halaknál ügyeljen arra, hogy ne legyenek túl nagyok a grillfelülethez képest.
		5	9-12		- Kenje meg a grillezni kívánt étel- míszert egy kevés olajjal.

	 cm	 min		
	3	2x3		- Fordítsa meg a grillezett ételt a sütési idő felénél. Sült kolbászt „kontakt grill” állásban is süthet.
	1	2x7		- Fordítsa meg a grillezett ételt a sütési idő felénél.
	2	2x8		- Kenje meg a grillezni kívánt élelmiszert egy kevés olajjal.
	8	4-5		- Kenje be a külső felületet kevés fűszeres vajjal. Ez biztosítja a fűszeres kérget.
	8	7-9		- Ha a baguette túl vastag a kontakt grill álláshoz, egyszerűen csak vegye le a felső felét, és pirítsa a felső és alsó felét egyszerre „asztali grill” állásban.

9. Tisztítás és ápolás

VESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg amíg a készülék teljesen lehűl. Sérülésveszély!
- ▶ Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt és soha ne merítse vízbe. A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

FIGYELEM!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- ▶ A felületek tisztításához ne használjon súroló hatású vagy vegyi tisztítószeret, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.

1) A felesleges zsírt és húslet, ami nem folyt a léfelfogó tálcába , törölje le konyhai papírtörölkővel vagy hasonlóval.

2) Törölje át a sütőlapokat / egy enyhén megnedvesített törölkűhával és enyhe hatású tisztítószerrel.

3) Törölje át a sütőlapokat / egy nedves törölkűhával, tisztítószer használata nélkül.

- A készülék külső felületének tisztításához törölje le a felületet nedves mosogatószeres törölkűhával. Törölje le a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel benedvesített törölkűhával. Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- Mosogassa el a kiürített léfelfogó tálcát  mosogatószeres meleg vízben. Távolítsa el a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel és törölje szárazra.

Tudnivaló



A léfelfogó tálca  kímélő tisztítása érdekében azt javasoljuk, hogy a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A léfelfogó tálca  mosogatógépben is tisztítható.

10. Tárolás

Tárolja a megtisztított készüléket száraz helyen.

Zárja le a készüléket a biztonsági záróelem  állásba tolásával.

11. Receptek

Tudnivaló

- ▶ A receptekben megadott hőmérséklet-beállítások vagy időre vonatkozó információk a hozzávalók jellegétől függően változhatnak!

11.1. Mediterrán csirkemell

Hozzávalók:

- ◆ 2 csirkemell filé
- ◆ 3 ek. olívaolaj
- ◆ 1 tk. őrölt paprika (édesnemes)
- ◆ 1 tk. olasz fűszernövény (pl. oregánó, kakukkfű)
- ◆ só, bors
- ◆ citromszeletek (opcionális)

Elkészítés:

- 1) Klopfolja laposra (egyforma vastagra) a csirkemellet.
- 2) Dörzsölje be olajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
- 3) Tegye az előmelegített kontakt grillbe.
- 4) Grillezze oldalanként kb. 6–8 percig „kontakt grill” állásban, amíg a hús át nem sül és enyhén meg nem barnul.
- 5) Tálalja citromszeletekkel.

11.2. Lazac citromos-fűszeres kéreggel

Hozzávalók:

- ◆ 2 lazacfilé (bőr nélkül)
- ◆ 1 ek. citromlé
- ◆ 1 tk. kapor
- ◆ 1 tk. petrezselyem
- ◆ só, bors
- ◆ 3 ek. olaj

Elkészítés:

- 1) Pácolja be a lazacot citromlével, fűszernövényekkel, sóval és borsal.
- 2) Grillezze kontakt grillben kb. 9–12 percig, amíg a hal megpuhul.
- 3) Ízesítse kevés extra citromlével.

11.3. Grillezett zöldséges baguette

Hozzávalók:

- ◆ ½ cukkini
- ◆ ½ paprika
- ◆ ½ padlizsán
- ◆ 4 ek. olívaolaj
- ◆ só, bors, fokhagymapor
- ◆ 2 rusztikus baguette

Elkészítés:

- 1) Keverje össze a zöldségeket az olajjal és a fűszerekkel.
- 2) Grillezze kb. 7–8 percig mindkét oldalát „asztali grill” állásban, amíg meg nem puhul és meg nem barnul.
- 3) Vágja fel a baguette-eket és rakja rájuk a grillezett zöldséget.
- 4) Csukja össze a baguette-eket és helyezze azokat az alsó sütőlapra .
- 5) Píritsa további 7–9 percig „kontakt grill” állásban, amíg a baguette-k enyhén meg nem barnulnak.

11.4. Marha steak fűszeres vajjal

Hozzávalók:

- ◆ 2 marha steak
(pl. hátszín szelet, egyenként kb. 200 g)
- ◆ 2 ek. olívaolaj
- ◆ só (pl. nagyszemű tengeri só)
- ◆ frissen őrölt fekete bors

A fűszeres vajhoz:

- ◆ 100 g puha vaj
- ◆ 1 gerezd fokhagyma (préselve)
- ◆ 1 tk. citromlé
- ◆ 1 tk. mustár (közepesen erős)
- ◆ 1 ek. friss apróra vágott fűszernövény
(pl. petrezselyem, metélőhagyma, kakukkfű)
- ◆ só és bors ízlés szerint

Elkészítés:

- 1) Először készítse el a fűszeres vajat:
Keverje össze és jól keverje el a hozzávalókat.
- 2) Formázzon hengert frissen tartó fóliába csomagolva és tegye hűtőbe.
- 3) Grillezés előtt legalább 30 perccel vegye ki a steaket a hűtőszekrényből és törölje szárazra konyhai papírtörölővel.
- 4) Kissé dörzsölje be olívaolajjal, sózza és borsozza meg mindkét oldalát.
- 5) Helyezze a steakeket az alsó sütőlapra 7 és csukja rá a fedelet.
- 6) Grillezze 3–4 percgig, a kívánt sütési foktól függően.
- 7) Ezután vegye le a húst a grillről és pihentesse 3–5 percgig, alufóliával lazán letakarva.
- 8) Tálalás előtt tegyen egy szelet fűszeres vajat a steakre.

11.5. Grillezett gyümölcs juharsziruppal

Hozzávalók:

- ◆ gyümölcs
(pl. banán, ananász, alma vagy körte)
- ◆ 1 ek. juharszirup vagy agavé szirup
- ◆ fahéj
- ◆ vanília fagyalt
- ◆ alufólia

Elkészítés:

- 1) Vágja a gyümölcsöt szeletekre.
- 2) Helyezze alufóliára, locsolja meg juharsziruppal és ízlés szerint szórja meg fahéjjal.
- 3) Hajtsa össze az alufóliát és formázzon kis batyukat.
- 4) Helyezze a batyukat az alsó sütőlapra 7 és grillezze kb. 3–5 percgig „kontakt grill” állásban.
- 5) Tálalja vanília fagyalttal. Tökéletes desszert.

11.6. Mediterrán csirkegyárs

Hozzávalók:

- ◆ 1 csirkemell filé, kockára darabolva
- ◆ 1 paprika, kockára darabolva
- ◆ 1 cukkini, szeletelve
- ◆ 1 kicsi lilahagyma, darabokra vágva
- ◆ 4 ek. olívaolaj
- ◆ 1 tk. őrölt paprika
- ◆ 1 tk. szárított oregánó
- ◆ só, bors
- ◆ fa nyárs (vízbe áztatva)

Elkészítés:

- 1) Pácolja be a húst és a zöldségeket egy tálban olajjal és fűszerekkel (legalább 15 percgig).
- 2) Húzza a nyársakra.
- 3) Grillezze „asztali grill” állásban kb. 10–16 percgig, időnként fordítsa meg, hogy a hús átsüljön.

11.7. Halloumis-zöldséges batyu (vegetáriánus)

Hozzávalók:

- ◆ 200 g halloumi, szeletelve
- ◆ 1 kis cukkini, szeletelve
- ◆ 1 piros paprika, csíkokra vágva
- ◆ 1 tk. kakukkfű (friss vagy szárított)
- ◆ 1 ek. olívaolaj
- ◆ bors
- ◆ alufólia

Elkészítés:

- 1) Keverje össze a zöldségeket az olajjal, a borsal és a kakukkfűvel.
- 2) Csomagolja alufóliába a halloumival.
- 3) Grillezze a batyukat kb. 10–12 percig, amíg a sajt puha lesz és a zöldség megsül.

11.8. Grillzöldség csicseriborsó páccal (vegán)

Hozzávalók:

- ◆ 1 kisebb padlizsán, szeletelve
- ◆ 1 sárga paprika, csíkokra vágva
- ◆ 1 kisebb édesburgonya, vékonyra vágva
- ◆ 100 g főtt csicseriborsó, pürésítve
- ◆ 1 tk. citromlé
- ◆ 1 tk. juharszirup
- ◆ 1 tk. szójaszósz
- ◆ 1 tk. őrölt paprika

Elkészítés:

- 1) Keverje össze a csicseriborsó pürét a fűszerekkel, majd kenje a zöldségekre.
- 2) „Asztali grill” állásban helyezze a sütőlapokra **7/9** és grillezze 10–15 percig, időnként fordítsa meg.

11.9. Grillezett koktélrák nyársak fokhagymás-citromos páccal

Hozzávalók:

- ◆ 200 g koktélrák vagy királyrák (héjazott, belezett)
- ◆ 1 gerezd fokhagyma, finomra aprítva
- ◆ 1 bio citrom (lé + egy kevés héj)
- ◆ 2 ek. olívaolaj
- ◆ 1 tk. méz vagy agavé szirup
- ◆ 1 csipet chili
- ◆ só, bors
- ◆ friss petrezselyem
- ◆ fa nyárs (vízbe áztatva)

Elkészítés:

- 1) Keverje össze a citromlevet, a citromhéjat, az olívaolajat, a fokhagymát, a mézet, a chilit, a sót és a borsot egy tálban.
- 2) Pácolja 10–15 percig a koktélrákat.
- 3) Húzza a nyársakra.
- 4) Grillezze oldalanként kb. 2–3 percig „asztali grill” állásban, amíg rózsaszínűek nem lesznek és enyhén meg nem barnulnak.
- 5) Szórja meg petrezselyemmel és tálalja.

11.10. Töltött aranydurbincs

Hozzávalók:

- ♦ 1 kisebb aranydurbincs (konyhakész)
- ♦ 1 gerezd fokhagyma
- ♦ ½ citrom
- ♦ 1 ek. olívaolaj
- ♦ friss kakukkfű, friss kapor
- ♦ só, bors

Elkészítés:

- 1) Alaposan mossa meg kívül-belül az aranydurbincset. Irdalja be 3 helyen, nem túl mélyen mindkét oldalon.
- 2) Hámozza meg és szeletelje fel a fokhagymát.
- 3) Dugja az irdalásokba, hogy ne égjen a grillre.
- 4) Szeletelje fel a citromokat.
- 5) Töltse meg a hasüreget friss fűszernövényekkel, helyezzen bele citromszeleteket.
- 6) Kenje meg olajjal, sózza és borsozza a halat.
- 7) Grillezze kb. 10–15 percig „kontakt grill” állásban, amíg a bőr ropogós, a hús pedig fehér nem lesz.

12. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekese szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

13. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlőről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Ez esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélő vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvétel-nél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 494689_2504.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 494689_2504 megnyithatja a használati útmutatót.

13.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 494689_2504

13.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Stan informacjì · Stav informácií

Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni

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

IAN 494689_2504