

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



KOMFORTGRILL 3-IN-1 GRILL GRIL MULTIFONCTION SKGE 2000 C3

DE AT CH

KOMFORTGRILL

Bedienungsanleitung

FR BE

GRIL MULTIFONCTION

Mode d'emploi

PL

WYGODNY GRILL

Instrukcja obsługi

SK

KOMFORTNÝ GRIL

Návod na obsluhu

GB IE

3-IN-1 GRILL

Operating instructions

NL BE

COMFORTGRILL

Gebruiksaanwijzing

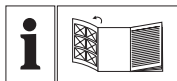
CZ

KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

IAN 300874

DE BE NL CZ



DE AT CH

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

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

PL

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

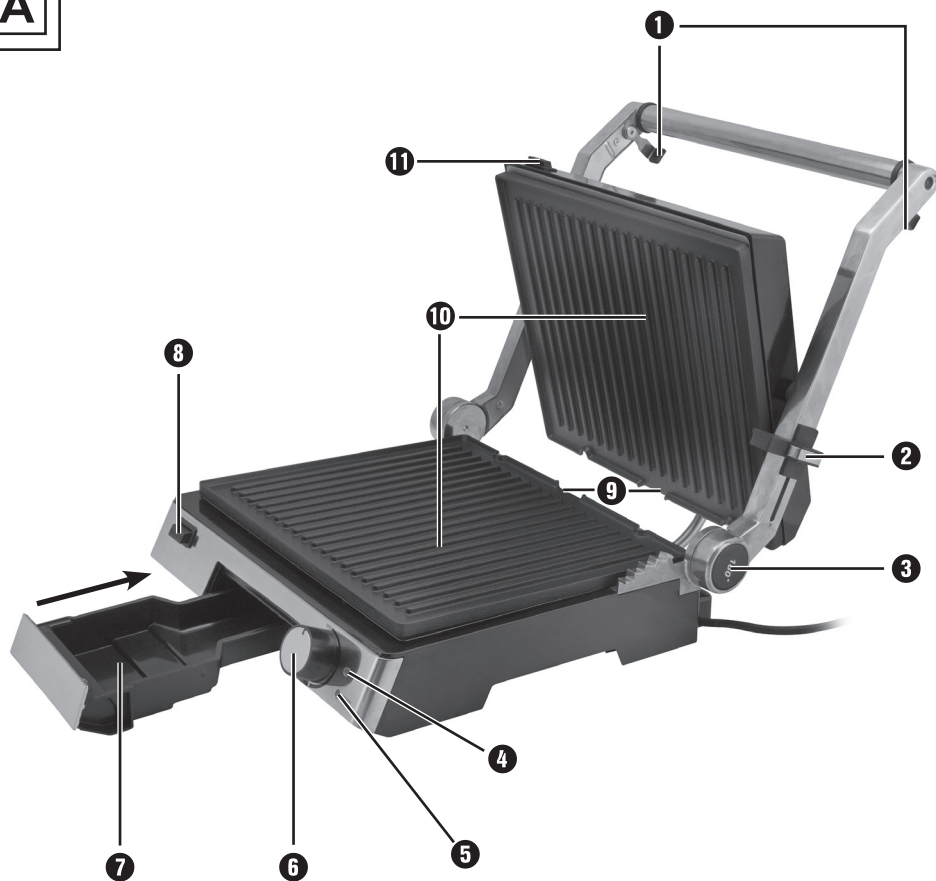
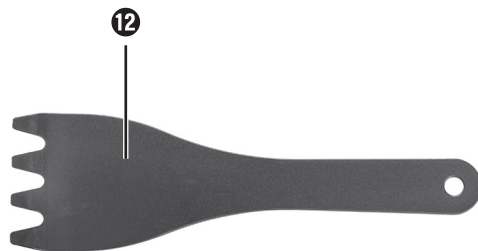
CZ

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

SK

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	27
FR/BE	Mode d'emploi	Page	53
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	79
PL	Instrukcja obsługi	Strona	105
CZ	Návod k obsluze	Strana	131
SK	Návod na obsluhu	Strana	157

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Warnhinweise	2
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	3
Bedienelemente	7
Auspacken und Anschließen	7
Sicherheitshinweise	7
Lieferumfang und Transportinspektion	8
Auspacken	8
Entsorgung der Verpackung	8
Bedienung und Betrieb	9
Vor dem ersten Gebrauch	9
Heizstufenregler	10
Bedienen	10
Position „Kontaktgrill“	11
Position „Paninig grill“	12
Position „Tischgrill“	13
Tipps und Tricks	14
Reinigen und Pflegen	15
Sicherheitshinweise	15
Aufbewahren	16
Rezepte	17
Position „Kontaktgrill“	17
Position „Paninig grill“	18
Position „Tischgrill“	21
Entsorgung	23
Anhang	23
Technische Daten	23
Garantie der Kompersaß Handels GmbH	24
Service	25
Importeur	25

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen von Lebensmitteln im 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.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.



VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Komfortgrill
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1 - 7: Kunststoffe,
- 20 - 22: Papier und Pappe,
- 80 - 98: Verbundstoffe.


HINWEIS

- ▶ Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und Betrieb des Gerätes.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** in die Position  stellen.
- 5) Öffnen Sie das Gerät.
- 6) Wischen Sie die Heizplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab.
- 7) Schließen Sie das Gerät.
- 8) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler **6** auf MAX stellen.

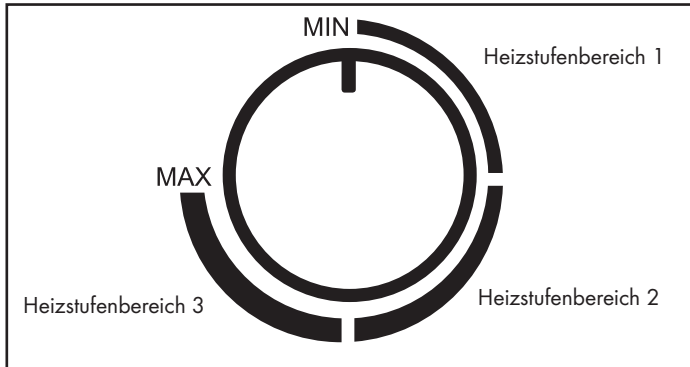
HINWEIS

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

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler **6** stellen Sie die Temperatur ein.

- Heizstufenbereich 1: Aufheizbereich/niedrige Temperatur
- Heizstufenbereich 2: mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)
- Heizstufenbereich 3: hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)



HINWEIS

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

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fett-Auffangschale **7** in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte „Power“ **4** leuchtet. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN steht.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **6** ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** wieder auf.

HINWEIS

- ▶ Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ⑥ auf MIN steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ⑥ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ bis die Temperatur erreicht ist.
- ▶ Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten ⑩ als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte ⑩ als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte ⑩ als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

Position „Kontaktgrill“

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

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ⑩ beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler ⑥ auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

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

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!
- 5) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

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

Position „Tischgrill“

- 1) Klappen Sie die beiden Stützfüße **1** aus (Abb. 1).
- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste 180° **3** (Abb. 1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Heizplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

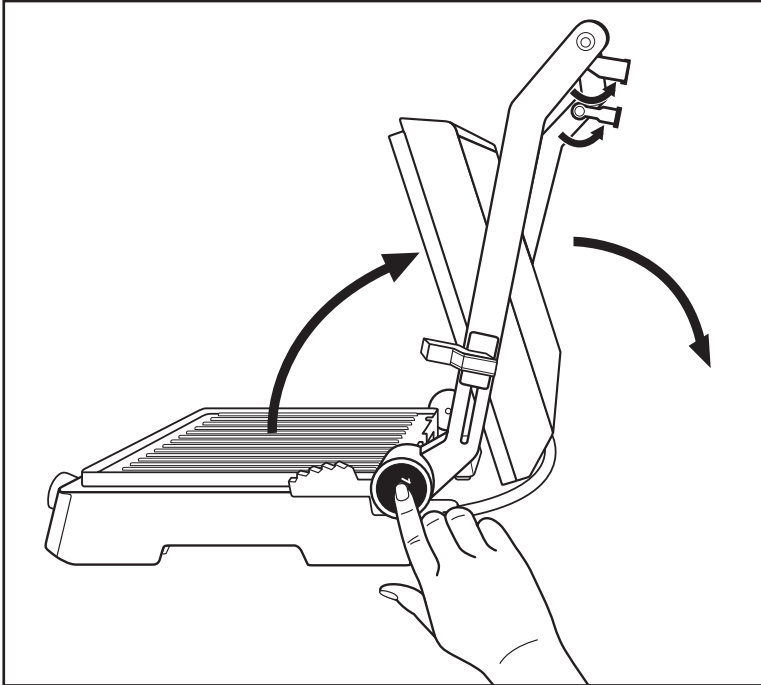


Abb. 1

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

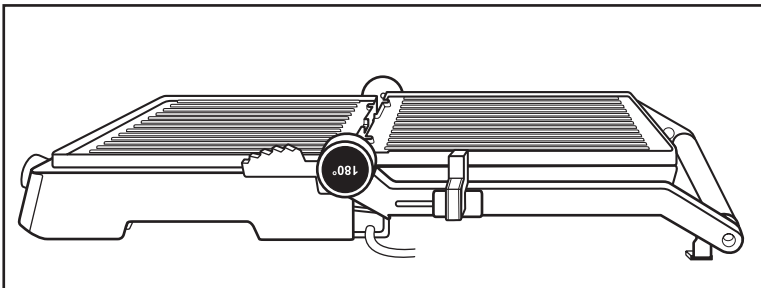


Abb. 2

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden / herunter zu nehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

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

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten **10** sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **12**, nachdem sich die Heizplatten **10** abgekühlt haben, über die Heizplatten **10**, so dass Fett und Rückstände zusammengesoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **7**.
- Wischen Sie die Heizplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antifhaftbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten **10** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **10** ab.
 - Halten Sie die obere Heizplatte **10** fest, damit diese nicht herunter fällt und drücken Sie die Taste RELEASE **11**. Die obere Heizplatte **10** löst sich aus dem Gerät.

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

HINWEIS



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

Um die Heizplatten **10** wieder einzubauen, stecken Sie die Heizplatten **10** so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **9** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte **10** nach unten, dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte **10** genauso.

- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie den Reinigungsschaber **12** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen Sie ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

HINWEIS



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

- Spülen Sie die geleerte Fett-Auffangschale **7** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Fett-Auffangschale **7** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Fett-Auffangschale **7** auch in der Spülmaschine reinigen.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mex-Tex-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

- 1) Vermischen Sie das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel.
- 2) Formen Sie die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburgerscheiben.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufenbereich 3/Max).
- 4) Die Hamburger 8 – 10 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufe Max).
- 3) Grillen Sie das Steak 3 Min. auf Heizstufe Max.
- 4) Bestreichen Sie das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce und garen Sie es weitere 4 Min. im Anfangsbereich von Heizstufenbereich 2.

HINWEIS

Die sich in der Fett-Auffangschale 7 sammelnde Kräutersoße können Sie zum Servieren über das Steak gießen!

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1) Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
- 2) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 3).
- 3) Legen Sie die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill, streuen Sie die Petersilie darüber und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
- 4) Legen Sie die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks und grillen Sie alles ca. 6 – 8 Min.
- 5) Entfernen Sie vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben.

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Die Panini vorsichtig auf den auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizten Paninimaker legen.
- 8) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **10** einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

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

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.

- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Heizplatte **10** legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **10** einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

- 1 Baguette
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Senfgurken
- 40 g Pecorino
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL süßer Senf
- 50 g Butter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer

- 1) Das Baguette in ca. 2 – 3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Heizplatte **10** legen.
- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **10** einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten **10** geben und das Gerät auf den Heizstufenbereich 3 aufheizen.
- 2) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 3) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

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

Kokos-Curry-Garnelen

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

- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
- 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
- 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.
- 4) Schneiden Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Paprika in kleine Stücke.
- 5) Verteilen Sie die Garnelen und das Gemüse gleichmäßig auf 4 Stücke Alufolie. Die Alufolie muss so groß sein, dass man die Zutaten darin einwickeln kann, wie ein Päckchen. Träufeln Sie die Curry-Kokos-Sauce darüber und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
- 6) Verschließen Sie die Päckchen gut, so dass keine Flüssigkeit austreten kann.
- 7) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 vor.
- 8) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten **10** und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

Gegrillte Maiskolben

- 2 Zucker-Maiskolben
- 100 g Kräuterbutter
- Knoblauchsatz
- Salz
- Pfeffer
- Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 auf.
- 4) Legen Sie das Päckchen auf die Heizplatten **10**.
- 5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 300874

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Contents

Introduction	28
Information concerning these operating instructions	28
Copyright	28
Intended use	28
Warning notes	28
Safety	29
Basic safety guidelines	29
Operating components	33
Unpacking and installation	33
Safety instructions	33
Package contents and transport inspection	34
Unpacking	34
Disposal of packaging materials	34
Handling and operation	35
Before initial use	35
Heat level control	36
Operation	36
"Contact grill" position	37
"Panini grill" position	38
"Table grill" position	39
Tips and tricks	40
Cleaning and care	41
Safety instructions	41
Storage	42
Recipes	43
"Contact grill" position	43
"Panini grill" position	44
"Table grill" position	47
Disposal	49
Appendix	49
Technical data	49
Kompernass Handels GmbH warranty	50
Service	51
Importer	51

Introduction

Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is protected by copyright.

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

Intended use

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

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

Warning notes

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

DANGER

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

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

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

WARNING!

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

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

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

Failure to avoid this situation could result in property damage.

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

NOTE

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

Safety

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

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

Basic safety guidelines

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

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

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

**RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

RISK OF BURNS!



Caution! Hot surface!

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Operating components

Figure A:

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

Figure B:

- ⓬ Cleaning scraper

Unpacking and installation

Safety instructions

WARNING!

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

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

Package contents and transport inspection

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

- 3-in-1 Grill
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

NOTE

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

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and any films and labels.

Disposal of packaging materials

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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

- 1-7: Plastics,
- 20-22: Paper and cardboard,
- 80-98: Composites.


NOTE

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

Handling and operation

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

Before initial use

- 1) Clean all accessories as described in the section "Cleaning and care" to remove any production residues.
- 2) Read these operating instructions carefully.
- 3) Install the appliance in accordance with the safety instructions.
- 4) Unlock the appliance by setting the safety catch **2** to the position .
- 5) Open the appliance.
- 6) Wipe the hotplates **10** with a damp cloth.
- 7) Close the appliance.
- 8) Insert the power cable plug into a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the "Technical data" section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control **6** to MAX.

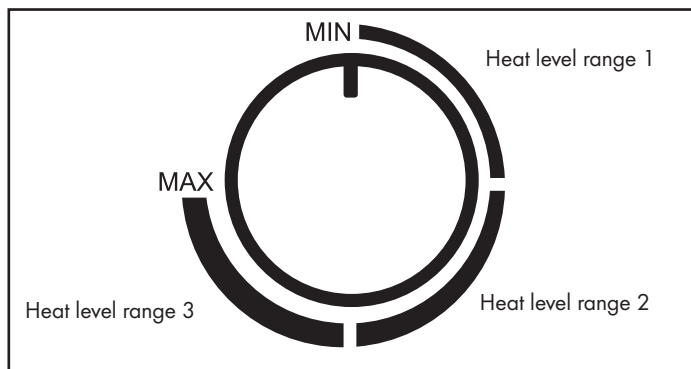
NOTE

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

Heat level control

The temperature is set using the heat level control ⑥.

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



NOTE

- ▶ The green control lamp "Ready" ⑤ lights up when the heat level control ⑥ is set at MIN. As soon as you set the heat level control ⑥ to the desired position, the green control lamp "Ready" ⑤ goes out until the temperature has been reached.
- ▶ The green control lamp "Ready" ⑤ may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.
- ▶ The red control lamp "Power" ④ lights up as soon as the appliance is connected to the mains.

Operation

- 1) Close the appliance lid using the handle.
- 2) Slide the fat collector tray ⑦ into the appliance.
- 3) Replace the plug in the mains power socket. The red control lamp "Power" ④ lights up. The green control light "Ready" ⑤ lights up if the heat level control ⑥ is set to MIN.
- 4) Set the desired level on the heat level control ⑥. The green control lamp "Ready" ⑤ goes out. The green control lamp "Ready" ⑤ comes on again as soon as the set heating level is reached.

NOTE

- ▶ The green control lamp "Ready" ⑤ also comes on when the heat level control ⑥ is set to MIN. As soon as you set the heat level control ⑥ to the desired position, the green control lamp "Ready" ⑤ goes out until the temperature has been reached.
- ▶ The green control lamp "Ready" ⑤ may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.

NOTE

You can use this grill in 3 different ways:

- fully open so that both hotplates ⑩ can be used as a table grill.
- with the movable upper hotplate ⑩ as a contact grill so that, for instance, meat is grilled from both sides.
- with the fixed upper hotplate ⑩ as a panini grill so that, for instance, baguettes can be gratinated.

"Contact grill" position

- 1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate ⑩.
- 2) Close the appliance lid using the handle.
- 3) Due to its movable mount, the upper hotplate ⑩ always lies parallel to the lower hotplate ⑩ even if the food to be grilled is bulky. This guarantees an optimal grilling result.
- 4) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

NOTE

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

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

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates ⑩!
- 6) Turn the heat level control ⑥ to MIN and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

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

"Panini grill" position

- 1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate **10**.
- 2) Close the upper hotplate **10** and lock it at the desired height by pressing the safety catch **2** back (position MIN, II, III, IV, V). When adjusting the safety catch **2**, lift the hot plate **10** a little way. The further back you press the safety catch **2**, the greater the distance between the hotplates **10**.
- 3) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

NOTE

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

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

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!
- 5) Turn the heat level control **6** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

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

"Table grill" position

- 1) Fold out both support feet **1** (Fig. 1).
- 2) Press the unlocking button 180° **3** (Fig. 1) and open the appliance lid until both hotplates **10** can be used as a table grill.

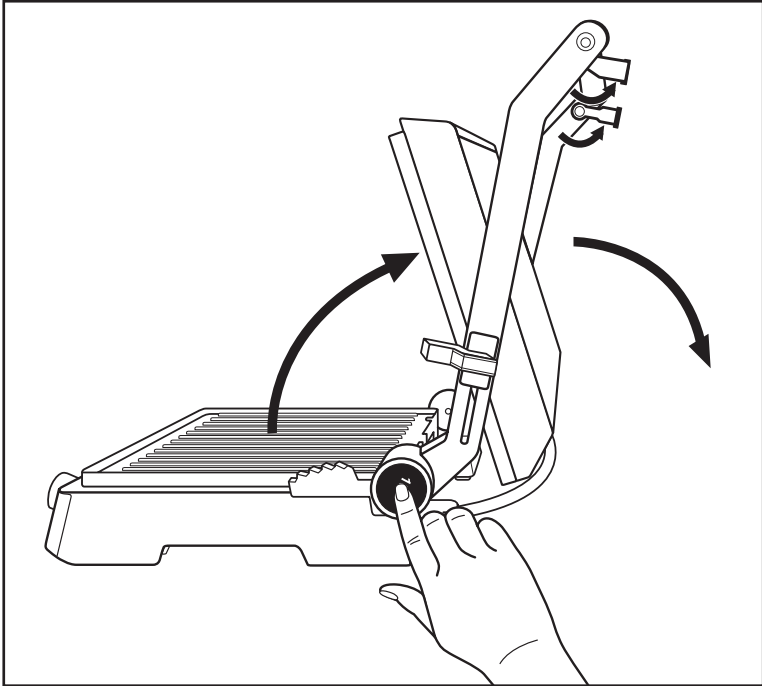


Fig. 1

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

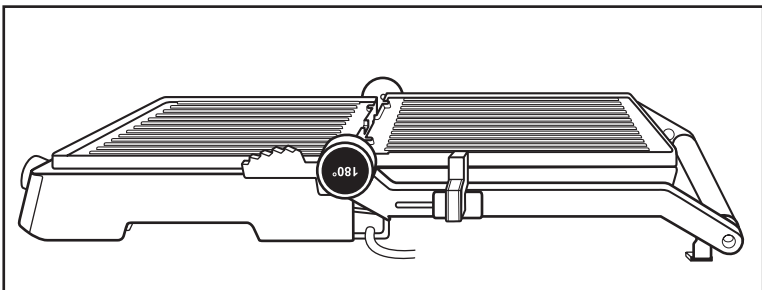


Fig. 2

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

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ Do not use pointed or sharp objects to turn or remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates 10!
- 6) Turn the heat level control 6 to MIN and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

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

Tips and tricks

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

Cleaning and care

Safety instructions



WARNING!

DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.
- ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- Draw the cleaning scraper **12** over the hotplates **10** after the hotplates **10** have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray **7**.
- Wipe the hotplates **10** with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates **10**:
 - Open the appliance.
 - Press the RELEASE button **8** and at the same time, remove the lower hotplate **10**.
 - Hold the upper hotplate **10** in place to prevent it from falling and press the RELEASE button **11**. The upper hotplate **10** is released from the appliance.

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

NOTE



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

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

Proceed in the same way with the second hotplate 10.

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

NOTE



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

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


NOTE



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

Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

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

Recipes

NOTE

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

"Contact grill" position

Mex-Tex burger

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

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

Rump steak with spring onion & herb sauce

- 500 g lean rump steak (each 125 g)
- 120 g margarine
- 1 tsp. Worcestershire sauce
- 1 finely chopped garlic clove
- 4 tbsp. finely chopped parsley
- 4 finely chopped spring onions

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

NOTE

The herb sauce collected in the oil collector tray **7** can be poured over the steak when served.

Tuna with slices of orange

(4 people)

4 fresh tuna steaks (each 170 g)

1 orange

1 tbsp. finely chopped parsley

Salt

Pepper

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

"Panini grill" position

Spinach and cheese panini

250 g spinach leaves

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. cooking oil

2 tsp. lemon juice

1 pinch of salt (and pepper)

4 slices of toasting bread/white bread

40 g herb butter

75 g mozzarella

20 g pine nuts

- 1) Sort and wash the spinach leaves.
- 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- 3) Spread the herb butter onto the toast.
- 4) Cut the mozzarella into slices.
- 5) Divide the mozzarella and drained spinach onto 2 slices of toast and scatter the pine nuts on top.
- 6) Top the panini with a second slice of bread.
- 7) Carefully place the panini onto the panini maker, pre-heated to heat level range 3/Max.
- 8) Using the safety catch **2**, set the desired distance of the upper hotplate **10** and close the lid.
- 9) Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker.

Chicken breast panini

400 g chicken breast

20 g butter

Pepper, salt, paprika powder

120 g bacon, in strips

6 slices of toasting bread/white bread

3 tbsp. salad dressing (yoghurt)

30 g of iceberg lettuce

2 tomatoes

1 avocado

1 tsp. lime juice

50 g cucumber

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

- 5) Cut the chicken breasts along their length and place them on top of the tomatoes.
- 6) Arrange the strips of bacon on the chicken breasts.
- 7) Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
- 8) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 9) Top the panini with a second slice of bread.
- 10) Carefully place the panini onto the hotplate **10**.
- 11) Using the safety catch **2**, set the desired distance of the upper hotplate **10** and close the lid.
- 12) Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

- 1 baguette
- 1 garlic clove
- 50 g mustard-pickled gherkins
- 40 g Pecorino
- 1 tbsp. hot mustard
- 2 tbsp. sweet mustard
- 50 g butter
- 2 tbsp. chopped chives
- Salt, pepper

- 1) Cut into the baguette at 2 - 3 centimetre intervals, but do not cut all the way through.
- 2) Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the Pecorino cheese.
- 3) Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkins, Pecorino cheese and chives, and season with salt and pepper.
- 4) Fill the mustard butter into the baguette slits and wrap the baguettes in aluminium foil.
- 5) Place the baguettes onto the pre-heated hotplate **10** set to heat level range 3/Max.
- 6) Using the safety catch **2**, set the desired distance of the upper hotplate **10** and close the lid.
- 7) The baguette should be golden brown.

"Table grill" position

Chicken/turkey breast

200 g chicken/turkey breast

A little flour

- 1) Coat the hotplates **10** with a little oil that is suitable for grill-roasting and heat the appliance to heat level range 3.
- 2) Cut the 200 g of chicken/turkey breast into slices and lightly dust with flour.
- 3) Grill-roast on one side for around 4 minutes, then turn, sprinkle with a little salt and grill the other side for about 4 minutes.

Grilled vegetables

2 peppers

1 courgette

1 aubergine

Olive oil

Salt

Pepper

Herbs de Provence (seasoning mix)

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

Coconut curry prawns

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

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

Grilled corn on the cob

- 2 sweet corn cobs
- 100 g herb butter
- Garlic salt
- Salt
- Pepper
- Aluminium foil

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

Disposal



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


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



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

Appendix

Technical data

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 300874

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	54
Informations relatives à ce mode d'emploi	54
Droits d'auteur	54
Usage conforme	54
Avertissements	54
Sécurité	55
Consignes de sécurité fondamentales	55
Éléments de commande	59
Déballage et raccordement	59
Consignes de sécurité	59
Contenu de la livraison et inspection après transport	60
Déballer l'appareil	60
Élimination de l'emballage	60
Utilisation et fonctionnement	61
Avant la première utilisation	61
Régulateur de température	62
Utilisation	62
Position « Gril de contact »	63
Position « Gril à panini »	64
Position « Gril de table »	65
Conseils et astuces	66
Nettoyage et entretien	67
Consignes de sécurité	67
Rangement	68
Recettes	69
Position « Gril de contact »	69
Position « Gril à panini »	70
Position « Gril de table »	73
Mise au rebut	75
Annexe	75
Caractéristiques techniques	75
Garantie de Kompernass Handels GmbH	76
Service après-vente	77
Importateur	77

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à la grillade de produits alimentaires à l'intérieur. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L'utilisateur répond lui seul des risques encourus.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi :



Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse menaçante.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- Il faut impérativement suivre les instructions de cet avertissement pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures.

- ▶ Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.

Si la situation dangereuse ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

- ▶ Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

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

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

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

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Les cordons d'alimentation ou appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés ou remplacés par le service après-vente.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- ▶ Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.
- ▶ L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications de votre propre initiative, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

RISQUE DE BRÛLURE !



Attention ! Surface brûlante !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Éléments de commande

Figure A :

- ❶ Pieds
- ❷ Fermeture de sécurité
- ❸ Touche de déverrouillage 180°
- ❹ Voyant de contrôle rouge « Power »
- ❺ Voyant de contrôle vert « Ready »
- ❻ Régulateur de température
- ❼ Bac collecteur de graisses
- ❽ Touche RELEASE (plaque chauffante inférieure)
- ❾ Sortie de la graisse
- ❿ Plaques chauffantes
- ⓫ Touche RELEASE (plaque chauffante supérieure)

Figure B :

- ❿ Racloir de nettoyage

Déballage et raccordement

Consignes de sécurité

ATTENTION

Toute mise en service de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels !

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

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

Contenu de la livraison et inspection après transport

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

- Gril multifonction
- Bac collecteur de graisses
- Racloir de nettoyage
- Mode d'emploi

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre Service après-vente).

Déballer l'appareil

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Enlever tout le matériel d'emballage, les éventuels films et les autocollants.

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:

- 1 - 7 : Plastiques,
- 20 - 22 : Papier et carton,
- 80 - 98 : Matériaux composites.


REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Utilisation et fonctionnement

Ce chapitre contient des remarques importantes sur l'utilisation et le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez tous les accessoires comme décrit au chapitre « Nettoyage entretien » afin de retirer d'éventuels résidus issus de la production.
- 2) Veuillez lire le présent mode d'emploi attentivement et dans son intégralité.
- 3) Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- 4) Déverrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité **2** en position .
- 5) Ouvrez l'appareil.
- 6) Essuyez les plaques chauffantes **10** avec un chiffon humide.
- 7) Refermez l'appareil.
- 8) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur raccordée en bonne et due forme et mise à la terre conformément à la réglementation, et fournissant la tension indiquée au chapitre « Caractéristiques techniques ». Faites chauffer l'appareil à température maximale pendant env. 5 minutes en plaçant le régulateur de température **6** sur MAX.

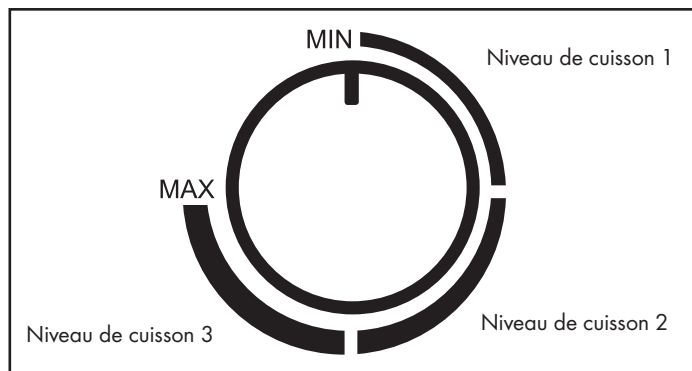
REMARQUE

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

Régulateur de température

Le régulateur de température **6** vous permet de régler la température.

- Niveau de cuisson 1 : niveau de préchauffage / température basse
- Niveau de cuisson 2 : température moyenne (par ex. cuisson de légumes)
- Niveau de cuisson 3 : température élevée (par ex. rôtir une viande)



REMARQUE

- Le voyant de contrôle vert « Ready » **5** s'allume aussi lorsque le régulateur de température **6** se trouve sur MIN. Dès que vous amenez le régulateur de température **6** sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert « Ready » **5** s'éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- Le voyant de contrôle vert « Ready » **5** peut à nouveau s'éteindre temporairement. Cela signifie que la température réglée est redescendue en-dessous de celle réglée et que l'appareil se remet à chauffer.
- Le voyant de contrôle rouge « Power » **4** s'allume dès que l'appareil est branché dans une prise de courant.

Utilisation

- 1) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 2) Introduisez le bac collecteur de graisses **7** dans l'appareil.
- 3) Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle rouge « Power » **4** s'allume. Le voyant de contrôle vert « Ready » **5** s'allume lorsque le régulateur de température **6** se trouve sur MIN.
- 4) Réglez le régulateur de température **6** sur le niveau de chauffage souhaité. Le voyant de contrôle vert « Ready » **5** s'éteint. Dès que la température définie est atteinte, le voyant de contrôle vert « Ready » **5** s'éteint.

REMARQUE

- ▶ Le voyant de contrôle vert « Ready » ⑤ s'allume aussi lorsque le régulateur de température ⑥ se trouve sur MIN. Dès que vous amenez le régulateur de température ⑥ sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert « Ready » ⑤ s'éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- ▶ Le voyant de contrôle vert « Ready » ⑤ peut à nouveau s'éteindre temporairement. Cela signifie que la température réglée est redescendue en-dessous de celle réglée et que l'appareil se remet à chauffer.

REMARQUE

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

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

Position « Gril de contact »

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

REMARQUE

Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée adaptée.

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

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

ATTENTION

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

Position « Gril à panini ».

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

REMARQUE

Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée adaptée.

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

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

ATTENTION

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

Position « Gril de table »

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

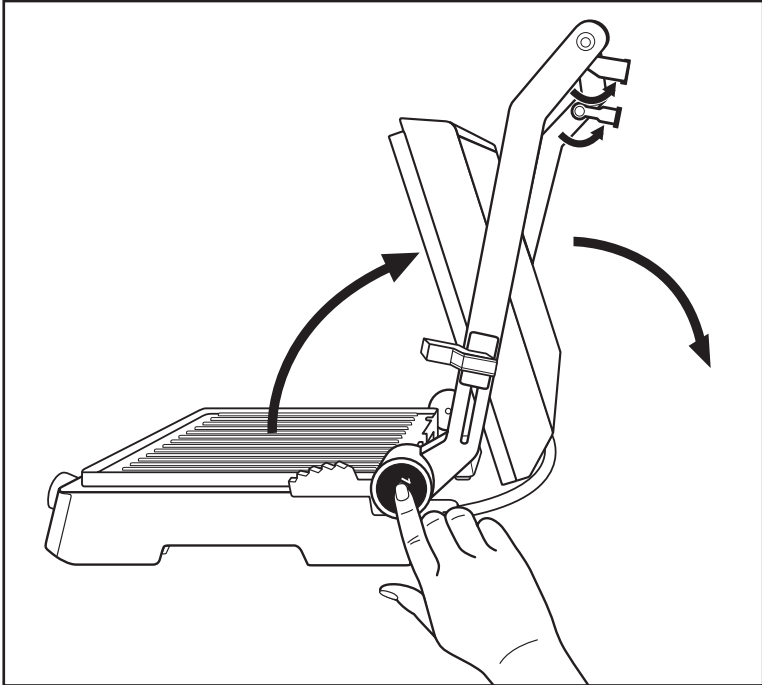


Fig. 1

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

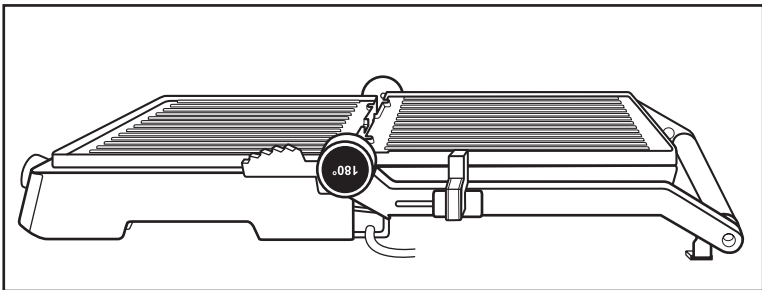


Fig. 2

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- ▶ N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retourner/retirer les aliments grillés. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes 10 !

- 6) Tournez le régulateur de température 6 sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION

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

Conseils et astuces

- Pour attendre la viande et accélérer le processus de grillade, vous pouvez la faire mariner au préalable. Vous pouvez la faire mariner par exemple dans de la crème fraîche, du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus de papaye ou d'ananas frais. Rajoutez des herbes et des épices selon vos préférences. Ne salez pas la viande pour éviter de la déshydrater et de la rendre dure. Déposez la viande dans la marinade qui doit entièrement recouvrir la viande ; refermez ensuite le récipient. Laissez mariner de préférence une nuit entière.
- Les plaques chauffantes 10 sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Pour être sûr que l'intérieur de la préparation à griller est cuit, utilisez un thermomètre à viande disponible dans le commerce.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

Risque de dommages corporels pendant le nettoyage de l'appareil.

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- ▶ Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
- ▶ Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou qui risque de rayer.
- Passez le racloir de nettoyage 12, une fois les plaques chauffantes 10 refroidies sur les plaques chauffantes 10, de manière à ce que la graisse et les restes soient rassemblés et poussez-les dans le bac collecteur de graisses 7.
- Essuyez les plaques chauffantes 10 avec un essuie-tout humide. Pour nettoyer, n'utilisez pas de produit nettoyant agressif, d'éponges à dos récurant ou d'objets pointus car ils risqueraient de détruire le revêtement anti-adhésif. En cas de salissures tenaces ou de résidus incrustés, retirez les plaques chauffantes 10 :
 - Ouvrez l'appareil.
 - Appuyez sur la touche RELEASE 8 et levez parallèlement la plaque chauffante inférieure 10.
 - Tenez bien la plaque chauffante supérieure 10 pour qu'elle ne tombe pas à terre et appuyez sur la touche RELEASE 11. La plaque chauffante supérieure 10 se détache de l'appareil.

Nettoyez les plaques chauffantes 10 retirées à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. En cas d'incrustations coriaces, faites tremper un peu les plaques chauffantes 10 dans l'eau de rinçage. Rincez ensuite les plaques chauffantes 10 à l'eau claire après le lavage afin d'éliminer les restes de liquide vaisselle. Bien sécher le tout. Les plaques chauffantes 10 doivent être sèches avant de les remonter dans l'appareil !

REMARQUE



Pour un nettoyage en douceur des plaques chauffantes 10 nous recommandons comme décrit, de les laver à la main. Vous pouvez cependant également laver les plaques chauffantes 10 au lave-vaisselle.

Pour remonter les plaques chauffantes 10, placez à nouveau les plaques chauffantes 10 sur la base de manière à ce que les deux évidements à côté de la sortie du jus 9 s'encliquètent dans les crochets. Appuyez ensuite sur la partie avant de la plaque chauffante 10 de manière à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.

Répétez l'opération avec la deuxième plaque chauffante 10.

- Pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil, essuyez-les avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Essuyez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon uniquement humidifié d'eau. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces ont entièrement séché.
- Essuyez le racloir de nettoyage 12 avec un chiffon humide. En cas de salissures plus coriaces, mettez un liquide vaisselle doux sur le chiffon ou rincez-le à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

REMARQUE



Pour un nettoyage en douceur du racloir de nettoyage 12, nous recommandons de le laver à la main conformément à la description. Cependant, vous pouvez aussi laver le racloir de nettoyage 12 au lave-vaisselle.

- Rincez le bac collecteur de graisses 7 vide à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Éliminez les restes de liquide vaisselle à l'eau claire et séchez bien le bac.


REMARQUE



Pour un nettoyage en douceur du bac collecteur de graisses 7, nous recommandons de le laver à la main comme décrit. Cependant, vous pouvez aussi laver le bac collecteur de graisses 7 au lave-vaisselle.

Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Verrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité 2 en position .

Recettes

REMARQUE

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

Position « Gril de contact »

Mex-Tex-Burger

900 g de viande hachée

6 c. à soupe de sauce barbecue

6 c. à soupe d'oignons finement hachés

3 c. à soupe de salsa fraîche ou prête à l'emploi

1/2 cc de piment en poudre

4 grands pains à hamburger

- 1) Mélangez la viande hachée, les oignons, la salsa, le piment en poudre et la sauce barbecue dans un grand saladier.
- 2) Formez quatre galettes hamburger de 2 cm d'épaisseur avec la masse de viande hachée.
- 3) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson 3/ Max).
- 4) Grillez les hamburgers 8 - 10 min sur l'appareil préchauffé en position contact. Servez ensuite les hamburgers avec les ingrédients et épices de votre choix dans les pains à hamburger.

Rumpsteak dans une sauce aux herbes aromatiques aux petits oignons

500 g de rumpsteak maigre (125 g chacun)

120 g de margarine

1 cc de sauce Worcestershire

1 gousse d'ail finement hachée

4 c. à soupe de persil haché

4 petits oignons verts finement hachés

- 1) Mélangez la margarine et la sauce Worcestershire dans un petit bol et incorporez l'ail, le persil et les petits oignons.
- 2) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson Max).
- 3) Grillez le steak 3 min au niveau de cuisson max.
- 4) Badigeonnez le steak avec la sauce aux herbes aromatiques et aux petits oignons et laissez-le cuire 4 min de plus au début du niveau de cuisson 2.

REMARQUE

Vous pouvez verser sur le steak pour le servir la sauce aux herbes aromatiques qui coule dans le bac collecteur de graisse ⑦.

Thon aux rondelles d'orange

- (4 personnes)
- 4 steaks de thon frais (170 g chacun)
- 1 orange
- 1 c. à soupe de persil haché
- Sel
- Poivre

- 1) Épluchez l'orange et coupez-la en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur.
- 2) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson 3).
- 3) Placez les steaks de thon sur le gril préchauffé, saupoudrez de persil, salez et poivrez.
- 4) Placez les rondelles d'orange sur les steaks de thon et grillez le tout 6 - 8 minutes.
- 5) Avant de servir, retirez les rondelles d'orange grillées.

Position « Gril à panini »

Panini épinards et fromage

- 250 g d'épinards en branches
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile
- 2 cc de jus de citron
- 1 pincée de sel (et de poivre)
- 4 tranches de toast / pain blanc
- 40 g de beurre aux fines herbes
- 75 g de mozzarella
- 20 g de pignons de pin

- 1) Équeutez les épinards et lavez-les.
- 2) Pelez l'oignon et la gousse d'ail, hachez-les finement puis faites-les blondir dans de l'huile bien chaude. Rajoutez les épinards. Assaisonnez avec le jus de citron, le sel et le poivre.
- 3) Badigeonnez le toast de beurre aux herbes aromatiques.
- 4) Coupez la mozzarella en tranches.
- 5) Répartissez la mozzarella et les épinards égouttés sur 2 tranches de pain et parsemez de pignons de pin.
- 6) Recouvrez les paninis d'une deuxième tranche de toast.
- 7) Placez les paninis avec précaution sur le paninimaker préchauffé sur le niveau de cuisson 3/Max.
- 8) Avec la fermeture de sécurité **2**, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure **10** et fermez le couvercle.
- 9) Attendez que les paninis aient bien doré et bruni. Ensuite, retirez-les du gril à panini.

Paninis au blanc de poulet

400 g de blanc de poulet

20 g de beurre

Poivre, sel, paprika en poudre

120 g de bacon en lanières

6 tranches de pain blanc / de toast

3 c. à soupe d'assaisonnement (au yaourt)

30 g de salade iceberg

2 tomates

1 avocat

1 cc de jus de citron vert

50 g de concombre

- 1) Rincez brièvement les blancs de poulet sous l'eau du robinet puis tamponnez-les avec de l'essuie-tout pour les sécher. Faites cuire sur l'appareil préchauffé en position contact et sur le niveau de cuisson MAX.
- 2) Revenez au début du niveau de cuisson 3 puis finissez de poêler les blancs de poulet pendant environ 10 minutes. Après la cuisson, salez, poivrez et saupoudrez de paprika, retirez les blancs de la poêle puis mettez-les de côté.
- 3) Faites revenir les tranches de bacon dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 4) Sur 3 tranches de toast / de pain blanc, étalez la sauce au yaourt, garnissez avec la salade iceberg, découpez les tomates en tranche, assaisonnez-les puis posez-les dessus.

- 5) Découpez les filets dans le sens de la longueur puis déposez-les sur les tomates.
- 6) Posez les lanières de bacon sur les blancs de poulet.
- 7) Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur puis effectuez une rotation pour détacher le noyau. Retirez la peau puis découpez la chair d'avocat en tranches. Versez quelques gouttes du jus de citron vert dessus afin qu'il ne brunisse pas. Déposez les tranches sur les paninis.
- 8) Découpez le concombre en tranches et déposez-les sur l'avocat.
- 9) Recouvrez les paninis d'une deuxième tranche de toast.
- 10) Posez les paninis avec précaution sur la plaque chauffante ⑩.
- 11) Avec la fermeture de sécurité ②, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure ⑩ et fermez le couvercle.
- 12) Attendez que les paninis aient doré et bruni, puis retirez-les avec précaution du gril à panini.

Baguette à la moutarde

- 1 baguette
- 1 gousse d'ail
- 50 g de cornichons
- 40 g de pecorino
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 2 c. à soupe de moutarde douce
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe de ciboulette coupée en petits morceaux
- Sel, poivre

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

- 6) Avec la fermeture de sécurité ②, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure ⑩ et fermez le couvercle.
- 7) Attendez que les baguettes aient doré / bruni.

Position « Gril de table »

Blanc de volaille

200 g de blanc de volaille
un peu de farine

- 1) Versez un peu d'huile adaptée à la cuisson sur les plaques chauffantes ⑩ et préchauffez l'appareil sur le niveau de cuisson 3.
- 2) Coupez le blanc de volaille en tranches et farinez-les légèrement.
- 3) Faites cuire pendant env. 4 minutes d'un côté, puis retournez, salez légèrement et faites cuire l'autre côté env. 4 minutes.

Légumes grillés

2 poivrons
1 courgette
1 aubergine
Huile d'olive
Sel
Poivre
Herbes de Provence (mélange d'épices)

- 1) Lavez soigneusement les légumes. Coupez le poivron en deux, épépinez-le et coupez-le en tranches. Coupez l'aubergine et la courgette en deux moitiés dans le sens de la longueur, puis en morceaux de respectivement 0,5 cm.
- 2) Badigeonnez les légumes d'huile d'olive.
- 3) Préchauffez l'appareil (niveau de cuisson 2).
- 4) Posez les légumes sur la plaque chauffante ⑩ préchauffée et faites griller les légumes des deux côtés pendant env. 8 à 10 minutes jusqu'à atteindre une couleur brun clair.
- 5) Saupoudrez les légumes de sel, de poivre et selon vos préférences d'herbes de Provence.

Gambas au curry et au lait de coco

- 100 g de pâte de curry rouge
- 50 ml de lait de noix de coco
- 400 g de gambas (ou du crabe ou des crevettes)
- 200 g de pois mange-tout
- 2 poivrons
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre
- Feuille d'aluminium

- 1) Mélangez la pâte de curry et le lait de coco.
- 2) Lavez les gambas, les pois mange-tout et le poivron.
- 3) Épluchez les oignons et les gousses d'ail.
- 4) Découpez les oignons, les gousses d'ail et le poivron en petits dés.
- 5) Répartissez les gambas et les légumes uniformément sur 4 feuilles d'aluminium. La taille de la feuille d'aluminium doit être telle que l'on peut y emballer les ingrédients, comme un petit paquet. Répartissez la sauce curry-coco et assaisonnez le tout avec du sel et du poivre.
- 6) Refermez bien les paquets de sorte qu'aucun liquide ne puisse s'en échapper.
- 7) Préchauffez l'appareil à la fin du niveau de cuisson 2.
- 8) Posez les paquets garnis sur les plaques chauffantes **10** préchauffées et faites cuire des deux côtés pendant env. 15 minutes respectivement.

Épis de maïs grillés

- 2 épis de maïs sucré
- 100 g de beurre aux fines herbes
- Sel aromatisé à l'ail
- Sel
- Poivre
- Feuille d'aluminium

- 1) Badigeonnez un morceau de feuille d'aluminium de beurre aux herbes.
- 2) Salez l'épi de maïs et enroulez-le dans la feuille d'aluminium.
- 3) Chauffez l'appareil à la fin du niveau de cuisson 2.
- 4) Placez les petit paquets sur les plaques chauffantes 10.
- 5) Retournez-le au bout de 15 minutes et faites cuire les épis de maïs 15 minutes de plus.
- 6) Assaisonnez les épis de maïs de sel aromatisé à l'ail et de poivre.

Mise au rebut



Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).


Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance absorbée	2000 W
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 300874

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	80
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	80
Auteursrecht	80
Gebruik in overeenstemming met bestemming	80
Waarschuwingen	80
Veiligheid	81
Basisveiligheidsvoorschriften	81
Bedieningselementen	85
Uitpakken en aansluiten	85
Veiligheidsvoorschriften	85
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	86
Uitpakken	86
De verpakking afvoeren	86
Bediening en gebruik	87
Vóór de ingebruikname	87
Warmteniveauregelaar	88
Bedienen	88
Stand "Contactgrill"	89
Stand "Paninigriil"	90
Stand "Tafelgrill"	91
Tips en trucs	92
Reiniging en onderhoud	93
Veiligheidsvoorschriften	93
Opbergen	94
Recepten	95
Stand "Contactgrill"	95
Stand "Paninigriil"	96
Stand "Tafelgrill"	99
Afvoeren	101
Appendix	101
Technische gegevens	101
Garantie van Kompertaß Handels GmbH	102
Service	103
Importeur	103

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke vermenigvuldiging resp. elke reproductie, ook die van delen van het document, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

GEVAAR

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor fataal of ernstig letsel van personen te voorkomen.



WAARSCHUWING

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- ▶ Neem de aanwijzingen in deze waarschuwingen in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- ▶ Volg de aanwijzingen in deze waarschuwing op om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- ▶ Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Veiligheid

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

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

Basisveiligheidsvoorschriften

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

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

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

 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 vloeistoffresten in aanraking komen met stroomgeleidende delen.
- ▶ Pak het snoer altijd bij de stekker vast. Trek niet aan het snoer zelf en pak het snoer nooit vast met natte handen, omdat dit kortsluiting of een elektrische schok kan veroorzaken.
- ▶ Zet het apparaat of meubelstukken en dergelijke niet op het snoer en let erop dat het snoer niet ingeklemd raakt.
- ▶ U mag de apparaatbehuizing niet openen en het apparaat niet repareren of modificeren. Bij een geopende behuizing of eigenmachtige modificaties bestaat er levensgevaar door een elektrische schok en vervalt de garantie.

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

VERBRANDINGSGEVAAR!



Let op! Heet oppervlak!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ① Steunvoetjes
- ② Veiligheidssluiting
- ③ Ontgrendelknop 180°
- ④ Rood indicatielampje "Power"
- ⑤ Groen indicatielampje "Ready"
- ⑥ Warmteniveauregelaar
- ⑦ Vetopvangbak
- ⑧ Knop RELEASE (onderste grillplaat)
- ⑨ Vetuitloop
- ⑩ Grillplaten
- ⑪ Knop RELEASE (bovenste grillplaat)

Afbeelding B:

- ⑫ Reinigingsschraper

Uitpakken en aansluiten

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Bij de ingebruikname van het apparaat kan persoonlijk letsel en materiële schade optreden!

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te vermijden:

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

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

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

- Comfortgrill
- Vetopvangbak
- Reinigingschraper
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele folie en stickers van het apparaat.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

- 1-7: kunststoffen,
- 20-22: papier en karton,
- 80-98: composietmaterialen.


OPMERKING

- ▶ Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwesitie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen voor de bediening en het gebruik van het apparaat.

Vóór de ingebruikname

- 1) Reinig alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen.
- 2) Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- 3) Stel het apparaat op in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
- 4) Ontgrendel het apparaat door de veiligheidssluiting ② op de stand  te zetten.
- 5) Open het apparaat.
- 6) Veeg de grillplaten ⑩ af met een vochtige doek.
- 7) Sluit het apparaat.
- 8) Steek de stekker van het netsnoer in een volgens de voorschriften aangesloten en geaard stopcontact, dat de in het hoofdstuk "Technische gegevens" beschreven spanning levert. Laat het apparaat ca. 5 minuten lang op de maximale temperatuurstand heet worden door de warmteniveaugelaar ⑥ op MAX te zetten.

OPMERKING

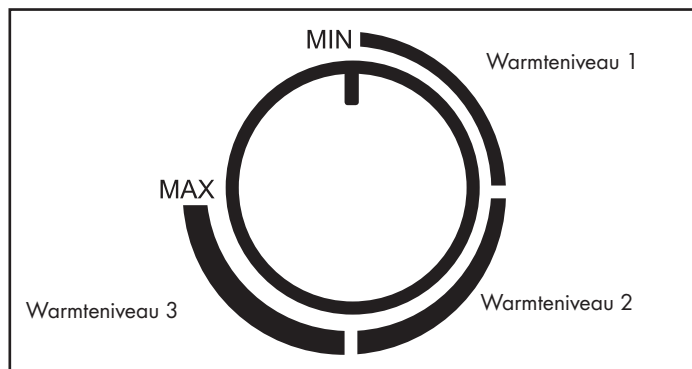
- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- 9) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 10) Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

Warmteniveauregelaar

Met de warmteniveauregelaar **6** stelt u de temperatuur in.

- Warmteniveau 1: Voorverwarmen/lage temperatuur
- Warmteniveau 2: Gemiddelde temperatuur (bijv. groente garen)
- Warmteniveau 3: Hoge temperatuur (bijv. vlees braden)



OPMERKING

- ▶ Het groene indicatielampje "Ready" **5** brandt wanneer de warmteniveauregelaar **6** op MIN staat. Zodra u de warmteniveauregelaar **6** op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" **5** uit tot de temperatuur is bereikt.
- ▶ Het groene indicatielampje "Ready" **5** kan tussendoor weer doven. Dit betekent dat de temperatuur te laag is geweest en dat het apparaat weer wordt verhit.
- ▶ Het rode indicatielampje "Power" **4** brandt zodra de stekker in een stopcontact wordt gestoken.

Bedienen

- 1) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 2) Schuif de vetopvangbak **7** in het apparaat.
- 3) Steek de stekker weer in het stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" **4** gaat branden. Het groene indicatielampje "Ready" **5** gaat branden, wanneer de warmteniveauregelaar **6** op MIN staat.
- 4) Stel het gewenste niveau in op de warmteniveauregelaar **6**. Het groene indicatielampje "Ready" **5** dooft. Zodra het ingestelde verwarmingsniveau is bereikt, gaat het groene indicatielampje "Ready" **5** weer branden.

OPMERKING

- ▶ Het groene indicatielampje "Ready" 5 brandt ook wanneer de warmteniveauregelaar 6 op MIN staat. Zodra u de warmteniveauregelaar 6 op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" 5 uit tot de temperatuur is bereikt.
- ▶ Het groene indicatielampje "Ready" 5 kan tussendoor weer doven. Dit betekent dat de temperatuur te laag is geweest en dat het apparaat weer wordt verhit.

OPMERKING

U kunt deze grill op 3 verschillende manieren gebruiken:

- volledig opengekapt, zodat u beide grillplaten 10 kunt gebruiken als tafelgrill;
- met een beweegbare bovenste grillplaat 10 als contactgrill, zodat u bijvoorbeeld vlees aan beide zijden kunt grillen;
- met vastgezette bovenste grillplaat 10 als paninigrill, zodat u bijvoorbeeld baguettes kunt afbakken.

Stand "Contactgrill"

- 1) Open het deksel van het apparaat en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste grillplaat 10.
- 2) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 3) Doordat de bovenste grillplaat 10 in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dickere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste grillplaat 10. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
- 4) Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het te grillen product. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep.

OPMERKING

Begin met korte grilltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden.

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

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten 10 beschadigen!
- 6) Draai de warmteniveauregelaar 6 naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP

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

Stand "Paninigrill"

- 1) Open het deksel van het apparaat en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste grillplaat 10.
- 2) Sluit de bovenste grillplaat 10 en zet deze op de gewenste hoogte vast door de veiligheidssluiting 2 naar achteren te drukken (stand MIN, II, III, IV, V). Til bij het afstellen van de veiligheidssluiting 2 de grillplaat 10 iets op. Hoe verder u veiligheidssluiting 2 naar achteren drukt, des te groter wordt de afstand tussen beide grillplaten 10.
- 3) Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het te grillen product. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep.

OPMERKING

Begin met korte griltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden.

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

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

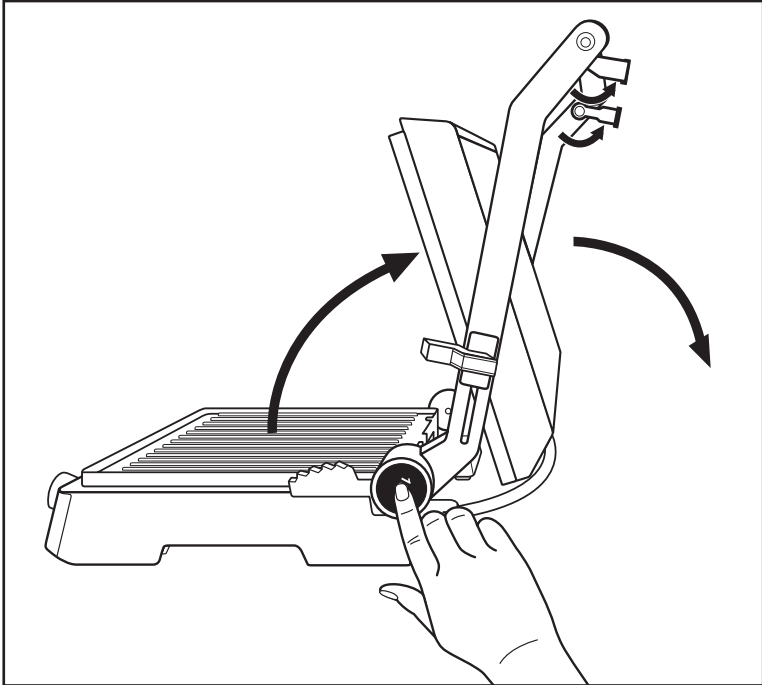
- ▶ Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten 10 beschadigen!
- 5) Draai de warmteniveaugelaar 6 naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP

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

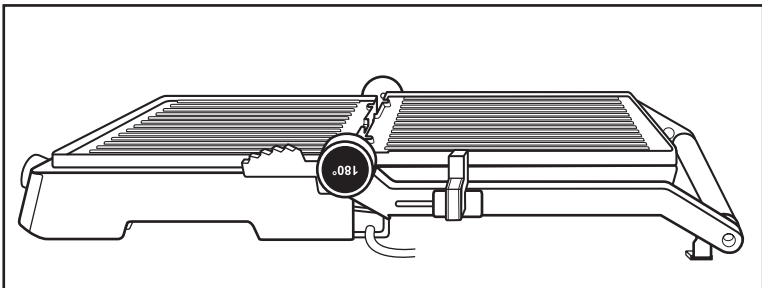
Stand "Tafelgrill"

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



Afb. 1

- 3) De grillplaten ❷ liggen nu naast elkaar en kunnen als tafelgrill worden gebruikt (afb. 2).



Afb. 2

- 4) Leg de te grillen levensmiddelen op de grillplaten 10.
- 5) Keer de te grillen levensmiddelen en neem ze van de grillplaten 10 als ze gaar zijn.

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct te keren of uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten 10 beschadigen!
- 6) Draai de warmteniveaugelaar 6 naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP

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

Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marinieren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaya- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, omdat dat water aan het vlees onttrekt en het hard maakt. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. Het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- De grillplaten 10 hebben een antiaanbaklaag, daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is om mee te bakken, gebruik bijv. raapzaadolie.
- Wanneer u twijfelt of het te grillen product ook van binnen helemaal gaar is, gebruikt u een in de winkel verkrijgbare vleesthermometer.

Reiniging en onderhoud

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR DOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Bij de reiniging van het apparaat kan er persoonlijk letsel ontstaan!

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te vermijden:

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

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ Zorg ervoor dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken, om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- ▶ Gebruik voor de reiniging van de oppervlakken geen scherpe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen, en ook geen puntige of krassende voorwerpen.
- Trek de reinigingsschraper **12**, nadat de grillplaten **10** zijn afgekoeld, over de grillplaten **10** om vet en resten te verzamelen en in de vetopvangbak **7** te schuiven.
- Veeg de grillplaten **10** af met een vochtige doek. Gebruik voor de reiniging geen scherpe schoonmaakmiddelen, grove schuursponsjes of puntige voorwerpen, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
Neem bij hardnekkig vuil of aangekoekte resten de grillplaten **10** van het apparaat:
 - Open het apparaat.
 - Druk op de knop RELEASE **8** en til tegelijkertijd de onderste grillplaat **10** van het apparaat.
 - Houd de bovenste grillplaat **10** vast om te voorkomen dat die valt en druk op de knop RELEASE **11**. De bovenste grillplaat **10** komt los uit het apparaat.

Reinig de verwijderde grillplaten 10 in warm water met een beetje afwasmiddel. Bij sterk aangekoekt vuil laat u de grillplaten 10 een tijdje weken in het warme sop. Spoel de grillplaten 10 na het reinigen af met schoon water om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog alles goed af. De grillplaten 10 moeten droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet!

OPMERKING



We adviseren om de grillplaten 10 op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat ze beschadigd raken. U kunt de grillplaten 10 echter ook in de vaatwasser reinigen.

Steek de grillplaten 10, om ze weer in te bouwen, zo op de basis dat de beide uitsparingen naast de vetuitloop 9 in de haken op de basis grijpen. Druk dan het voorste gedeelte van de grillplaat 10 omlaag tot deze hoorbaar vastklikt.

Ga met de tweede grillplaat 10 net zo te werk.

- Voor de reiniging van de buitenvlakken van het apparaat veegt u het met een vochtige en met afwasmiddel bevochtigde doek af. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die alleen is bevochtigd met water. Zorg ervoor dat alle delen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.
- Veeg de reinigingsschraper 12 af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil een mild afwasmiddel op de doek of spoel de schraper af met warm water en een mild afwasmiddel.

OPMERKING



We adviseren om de reinigingsschraper 12 op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat ze beschadigd raken. U kunt de reinigingsschraper 12 echter ook in de vaatwasser reinigen.

- Spoel de geleegde vetopvangbak 7 in warm water met wat afwasmiddel. Verwijder afwasmiddelrestanten met schoon water en droog de bak af.

OPMERKING



We adviseren om de vetopvangbak 7 op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat die beschadigd raakt. U kunt de vetopvangbak 7 echter ook in de vaatwasser reinigen.

Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op.

Vergrendel het apparaat door de veiligheidssluiting 2 op de stand  te zetten.

Recepten

OPMERKING

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

Stand "Contactgrill"

Mex-Tex-burger

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

- 1) Meng het rundergehakt, de uien, de salsa, het chilipoeder en de barbecuesaus in een grote kom.
- 2) Verdeel het rundergehaktmengsel in vier even grote 2 cm dikke hamburger-schijven.
- 3) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau 3/Max).
- 4) Grill de hamburgers 8 - 10 min. in het voorverwarmde apparaat op de stand contactgrill. Serveer de hamburgers meteen met groenten en alles wat u erbij wilt geven op de hamburgerbroodjes.

Rumpsteak met een saus van lente-uitjes en kruiden

- 500 g magere rumpsteak (4 x 125 g)
- 120 g margarine
- 1 tl Worcestershiresauce
- 1 fijngehakt teentje knoflook
- 4 el fijngesneden peterselie
- 4 fijngesneden lente-uitjes

- 1) Meng de margarine en de Worcestershiresauce in een kleine kom en meng er de knoflook, de peterselie en de lente-uitjes door.
- 2) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau Max).
- 3) Grill de steak 3 min. op de stand Max.
- 4) Bestrijk de steak met de saus van lentje-uitjes en kruiden en gaar de steak nog 4 minuten in het eerste deel van verwarmingsniveau 2.

OPMERKING

De kruidensaus die in de vetopvangbak 7 komt, kunt u voor het serveren over de steak gieten!

Tonijn met schijfjes sinaasappel

(4 personen)

4 verse tonijnsteaks (elk 170 g)

1 sinaasappel

1 el fijngesneden peterselie

Zout

Peper

- 1) Pel de sinaasappel en snijd hem in ongeveer 5 mm dikke plakken.
- 2) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau 3).
- 3) Leg de tonijnsteaks op de voorverwarmde grill, strooi er de peterselie over en kruid ze met peper en zout.
- 4) Leg de sinaasappelschijven op de tonijnsteaks en grill het geheel ongeveer 6 - 8 min.
- 5) Verwijder voor het serveren de gegrillde sinaasappelschijven.

Stand "Paninigrill"

Spinazie-kaas-panini

250 g bladspinazie

1 ui

1 knoflookteen

1 el olie

2 tl citroensap

1 snufje zout (en peper)

4 plakjes tostibrood/witbrood

40 g kruidenboter

75 g mozzarella

20 g pijnboompitten

- 1) Sorteert en was de bladspinazie.
- 2) Schil de ui en de knoflookteen, hak ze fijn, fruit ze in hete olie tot ze glazig zijn. Voeg de spinazie toe. Breng het geheel op smaak met citroensap, zout en peper.
- 3) Bestrijk het brood met kruidenboter.
- 4) Snijd de mozzarella in plakjes.
- 5) Verdeel de mozzarella en de uitgelekte spinazie over 2 plakken brood en bestrooi ze met pijnboompitten.
- 6) Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- 7) Leg de panini voorzichtig in de op warmteniveau 3/Max voorverwarmde paninimaker.
- 8) Stel met de veiligheidssluiting ② de gewenste afstand tussen de beide grillplaten ⑩ in en sluit het deksel.
- 9) Wacht tot de panini's goudbruin geroosterd zijn. Haal de panini's uit de paninimaker.

Kipfilet-panini

- 400 g kipfilet
- 20 g boter
- Peper, zout, paprikapoeder
- 120 g bacon, in reepjes
- 6 plakjes witbrood/tostbrood
- 3 el saladedressing (yoghurt)
- 30 g ijsbergsla
- 2 tomaten
- 1 avocado
- 1 tl citroensap
- 50 g komkommer

- 1) Spoel de kipfilet onder stromend water kort af en dep de filet met keukenpapier droog. Braad de kipfilet in de contactpositie op de stand MAX kort aan.
- 2) Schakel het apparaat terug naar het eerste deel van verwarmingsniveau 3 en braad de kipfilets ca. 10 minuten. Kruid de filet na het braden met zout, peper en paprika en leg ze weg.
- 3) Bak in een koekenpan de reepjes bacon knapperig.
- 4) Verdeel de yoghurt dressing over 3 plakjes tosti-/witbrood, leg er ijsbergsla op, snijd de tomaten in plakjes, kruid ze en leg ze op de sla.

- 5) Snijd de kipfilets in de lengte open en leg ze op de tomaten.
- 6) Leg de baconreepjes op de kipfilets.
- 7) Snijd de avocado in de lengte rondom open en maak hem met een draai-beweging los van de pit. Trek de schil eraf en snijd de avocado in plakjes. Besprenkel de avocado met het citroensap, zodat deze niet bruin kleurt. Leg de plakjes op de panini's.
- 8) Snijd de komkommer in plakjes en leg die op de avocado.
- 9) Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- 10) Leg de panini voorzichtig op de grillplaat 10.
- 11) Stel met de veiligheidssluiting 2 de gewenste afstand tussen de beide grillplaten 10 in en sluit het deksel.
- 12) Wacht tot de panini's goudbruin zijn geroosterd en haal ze voorzichtig uit de paninimaker.

Mosterd-baguette

- 1 baguette
- 1 teentje knoflook
- 50 g mosterdaugurken
- 40 g pecorino
- 1 el scherpe mosterd
- 2 el zoete mosterd
- 50 g boter
- 2 el verse bieslook
- Zout, peper

- 1) Snijd de baguette met tussenruimtes van ca. 2 – 3 centimeter overdwers in, maar niet door.
- 2) Schil de knoflook en pers hem uit, snijd de mosterdaugurken in kleine blokjes en rasp de pecorino.
- 3) Vermeng de scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, komkommer, pecorino en bieslook, en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- 4) Smeer de mosterdboter in de ingesneden openingen van de baguette en wikkel de baguette in aluminiumfolie.
- 5) Leg de baguettes op de op warmteniveau 3/Max voorverwarmde grillplaat 10.

- 6) Stel met de veiligheidssluiting ② de gewenste afstand tussen de beide grillplaten ⑩ in en sluit het deksel.
- 7) De baguette moet goudbruin zijn.

Stand "Tafelgrill"

Kippen-/kalkoenborst

200 g kippen-/kalkoenborst

Een beetje bloem

- 1) Doe een beetje voor braden geschikte olie op de grillplaten ⑩ en verwarm het apparaat voor op verwarmingsniveau 3.
- 2) Snijd de 200 g kippen-/kalkoenborst in plakken en bestrooi die licht met bloem.
- 3) Braad ze ong. 4 minuten aan een kant, keer ze, bestrooi ze met wat zout en braad ze ong. 4 minuten aan de andere kant.

Gegrilde groenten

2 paprika's

1 courgette

1 aubergine

Olijfolie

Zout

Peper

Provençaalse kruiden (kruidenmengsel)

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

Kokos-curry-garnalen

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

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

Gegrillde maïskolven

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

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

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).


Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

Appendix

Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Vermogen	2000 W
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst 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 handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 300874

Importeur

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

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

Spis treści

Wstęp	106
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	106
Prawa autorskie	106
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	106
Ostrzeżenia	106
Bezpieczeństwo	107
Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	107
Elementy obsługowe	111
Wypakowanie i podłączenie	111
Wskazówki bezpieczeństwa	111
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	112
Rozpakowanie	112
Utylizacja opakowania	112
Obsługa i eksploatacja	113
Przed pierwszym użyciem	113
Regulator mocy grzania	114
Obsługa	114
Pozycja „grill stykowy”	115
Pozycja „grill do panini”	116
Pozycja „grill stołowy”	117
Wskazówki i porady	118
Czyszczenie i konserwacja	119
Wskazówki bezpieczeństwa	119
Przechowywanie	120
Przepisy	121
Pozycja „grill stykowy”	121
Pozycja „grill do panini”	122
Pozycja „grill stołowy”	125
Utylizacja	127
Załącznik	127
Dane techniczne	127
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	128
Serwis	129
Importer	129

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

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.

Prawa autorskie

Niniejsza dokument jest chroniony prawem autorskim.

Wszelki rodzaj powielania lub przedruku, także we fragmentach, jak również reprodukcja ilustracji, również w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

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 nefachowych napraw, zmianami wprowadzonymi bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych są wykluczone. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do śmierci lub powstania ciężkich obrażeń.

- ▶ Należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć niebezpieczeństwa śmierci lub ciężkich obrażeń ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE**Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

- ▶ Należy przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszej wskazówce ostrzegawczej, by uniknąć obrażeń u osób.

UWAGA**Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkody materialnej.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

- ▶ Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Bezpieczeństwo

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

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

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu 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.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
- W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.
- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chronić 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.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ 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.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieostygnięty płomień.
- ▶ Do urządzenia nie można wrzucać węgla ani żadnych innych, podobnych materiałów palnych!
- ▶ Chronić 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.

Elementy obsługowe

Rysunek A:

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

Rysunek B:

- ⓬ Skrobak do czyszczenia

Wypakowanie i podłączenie

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

Przy uruchamianiu urządzenia może dojść do obrażeń osób i powstania szkód materialnych!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

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

- Wygodny grill
- Pojemnik na tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

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

Rozpakowanie

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

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



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


WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Obsługa i eksploatacja

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

Przed pierwszym użyciem

- 1) Oczyszczyć wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
- 2) Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- 3) Ustawić urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
- 4) Odrygluj urządzenie, ustawiając przetącznik ② w położenie .
- 5) Otwórz urządzenie.
- 6) Wytrzymaj płytki grzewcze ⑩ wilgotną szmatką.
- 7) Zamknij urządzenie.
- 8) Włóż wtyk kabla zasilającego do poprawnie zamontowanego i uziemionego gniazda, które dostarcza napięcia podanego w rozdziale „Dane techniczne”. Odczekaj ok. 5 minut na rozgrzanie się urządzenia przy temperaturze ustawionej na maksimum. W tym celu obróć regulator mocy grzania ⑥ do pozycji MAX.

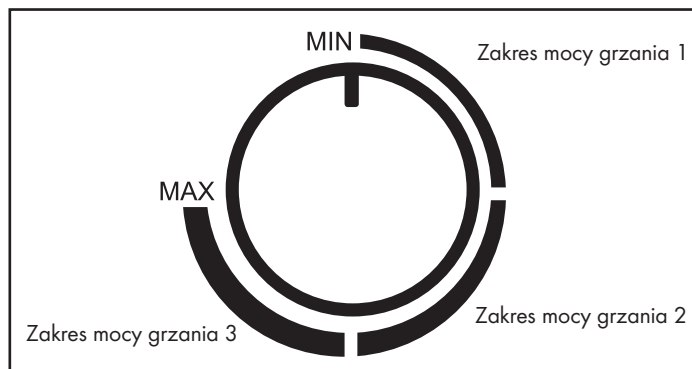
WSKAZÓWKA

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

Regulator mocy grzania

Ustaw temperaturę na regulatorze mocy grzania ⑥.

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



WSKAZÓWKA

- ▶ Zielona kontrolka „Ready” ⑤ świeci się także wtedy, gdy regulator mocy grzania ⑥ znajduje się w położeniu MIN. Po ustawieniu regulatora mocy grzania ⑥ w żądanym położeniu świeci się zielona kontrolka „Ready” ⑤ aż do osiągnięcia zadanej temperatury.
- ▶ W międzyczasie może ponownie włączyć się zielona kontrolka „Ready” ⑤. Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.
- ▶ Czerwona kontrolka „Power” ④ świeci się zawsze, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.

Obsługa

- 1) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
- 2) Wsuń do urządzenia pojemnik na tłuszcz ⑦.
- 3) Włóż wtyk do gniazda sieciowego. Czerwona kontrolka „Power” ④ świeci się. Zielona kontrolka „Ready” ⑤ świeci się, gdy regulator mocy grzania ⑥ jest ustawiony na MIN.
- 4) Regulatorem mocy grzania ⑥ ustaw teraz żądaną moc. Zielona kontrolka „Ready” ⑤ gaśnie. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, zielona kontrolka „Ready” ⑤ zaświeci się ponownie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Zielona kontrolka „Ready” ⑤ świeci się także wtedy, gdy regulator mocy grzania ⑥ znajduje się w położeniu MIN. Po ustawieniu regulatora mocy grzania ⑥ w żądanym położeniu świeci się zielona kontrolka „Ready” ⑤ aż do osiągnięcia zadanej temperatury.
- ▶ W międzyczasie może ponownie włączyć się zielona kontrolka „Ready” ⑤. Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.

WSKAZÓWKA

Z tego grilla można korzystać na 3 sposoby:

- kompletnie rozłożony tak, że z obu płyt grzewczych ⑩ można korzystać jak z grilla stołowego;
- z ruchomą górną płytą grzewczą ⑩ jako grillem stykowym tak, że można np. piec mięso z obu stron;
- z ustawioną na stałe górną płytą grzewczą ⑩ jak grill do panini, co umożliwia np. zapiekanie bagietek.

Pozycja „grill stykowy”

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

WSKAZÓWKA

Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów.

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

UWAGA**Uszkodzenie urządzenia!**

- ▶ Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych ⑩!
- 6) Przesław regulator mocy grzania ⑥ do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA

- ▶ Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania ❹ do położenia MIN!

Pozycja „grill do panini”

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

WSKAZÓWKA

Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów.

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

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

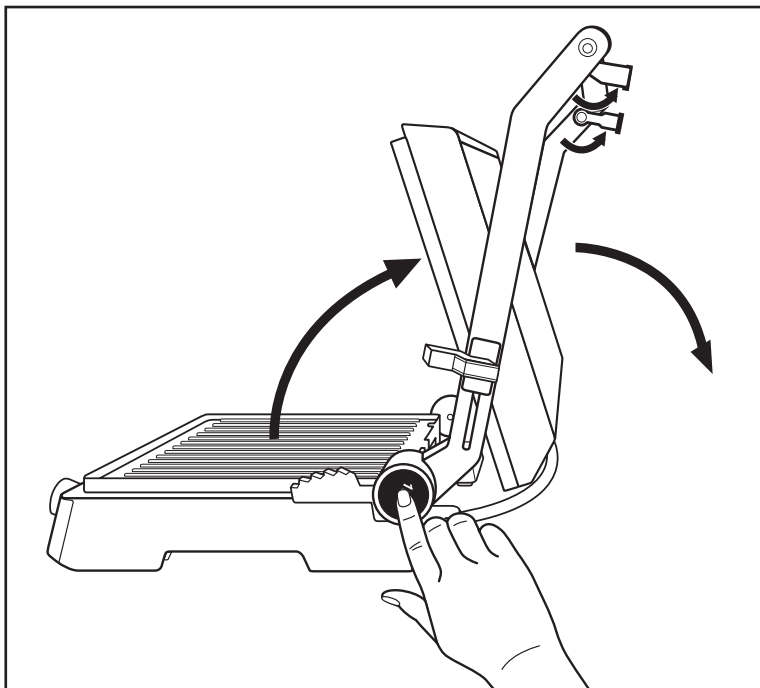
- ▶ Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych ❶!
- 5) Przetaw regulator mocy grzania ❹ do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA

- ▶ Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania ❹ do położenia MIN!

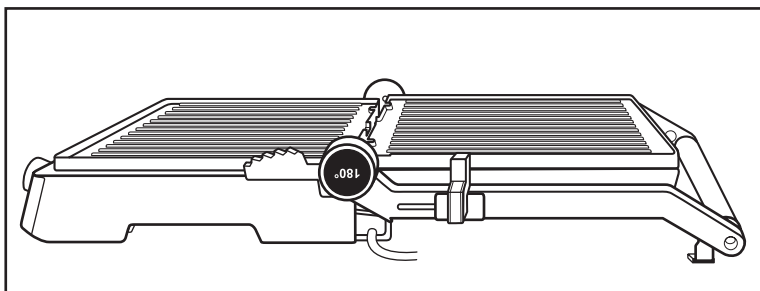
Pozycja „grill stołowy”

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



Rys. 1

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



Rys. 2

- 4) Ułóż produkty do grillowania na płytach grzewczych 10.
- 5) W trakcie grillowania obracaj produkty i zdejmij je z płyt grzewczych 10, gdy są gotowe.

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Do obracania/zdejmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych 10!
- 6) Przesław regulator mocy grzania 6 do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA

- ▶ Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania 6 do położenia MIN!

Wskazówki i porady

- Aby mięso było bardziej delikatne, a czas grillowania krótszy, mięso można wcześniej zamarynować. Podstawą marynaty może być np. kwaśna śmietana, czerwone wino, ocet, maślanka lub świeży sok z owoców papai lub ananasa. Do smaku można dodać zioła i przyprawy. Nie należy dodawać soli, gdyż wyciąga ona soki z mięsa i powoduje jego twardnienie. Mięso należy w całości przykryć marynatą i zamknąć naczynie. Najlepiej marynować mięso przez noc.
- Płyty grzewcze 10 są pokryte powłoką zapobiegającą przyleganiu, dzięki czemu do przyrządzania potraw nie trzeba używać dodatkowo tłuszczu. Jeżeli jednak chcesz używać tłuszczu do smażenia, upewnij się, że tłuszcz/olej nadaje się do smażenia, np. olej rzepakowy.
- Jeżeli nie masz pewności, że mięso jest upieczone także w środku, postępuj się dostępnym w handlu termometrem do mięsa.

Czyszczenie i konserwacja

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA WSKUTEK
PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.
- Po schłodzeniu się płyt grzewczych 10 użyj skrobaka 12 do usunięcia z płytek grzewczych 10 tłuszczu i resztek produktów spożywczych, by łatwiej można było oczyścić powierzchnie. Tłuszcz i resztki produktów zsuń do pojemnika na tłuszcz 7.
- Wytrzyj płytki grzewcze 10 wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu. W razie uporczywych zanieczyszczeń lub zapieczonych resztek produktów zdejmij obie płyty grzewcze 10:
 - Otwórz urządzenie.
 - Naciśnij szary przycisk odblokowujący RELEASE 8, unosząc jednocześnie dolną płytę grzewczą 10.
 - Przytrzymaj górną płytę grzewczą 10, by nie spadła i naciśnij przycisk RELEASE 11. Górna płyta grzewcza 10 oddzieli się od urządzenia.

Umyj zdjęte płyty grzewcze 10 ciepłą wodą z niewielkim dodatkiem środka do mycia naczyń. Przy silnych zapieceniach namocz obie płyty grzewcze 10 w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz płyty grzewcze 10 w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Osusz dokładnie wszystkie części. Przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu obie płyty grzewcze 10 muszą być całkowicie suche!

WSKAZÓWKA



Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt grzewczych 10, zalecamy myć je ręcznie, jak opisano powyżej. Płyty grzewcze 10 można też jednak myć w zmywarce do naczyń.

Aby ponownie zamontować płyty grzewcze 10, umieść płyty grzewcze 10 w podstawie tak, by oba wycięcia obok odpływu tłuszczu 9 trafiły na haki w podstawie. Następnie naciśnij przednią część płyty grzewczej 10 w dół, by wyraźnie się zatrzasknęła.

Z drugą płytą grzewczą 10 postąp tak samo.

- Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy ściereczka zwilżona płynem do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną tylko czystą wodą. Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.
- Skrobak do czyszczenia 12 wytrzyj wilgotną szmatką. W razie uporczywych zanieczyszczeń dodaj na szmatkę nieco środka do mycia naczyń lub namocz go w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA



Aby nie dopuścić do uszkodzenia skrobaka do czyszczenia 12, zalecamy myć go ręcznie, jak opisano powyżej. Skrobak do czyszczenia 12 można jednak również myć w zmywarce do naczyń.

- Opróżniony pojemnik na tłuszcz 7 zmywaj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą, a następnie odłóż element do wyschnięcia.

WSKAZÓWKA



Aby nie dopuścić do uszkodzenia pojemnika na tłuszcz 7, zalecamy myć go ręcznie, jak opisano powyżej. Pojemnik na tłuszcz 7 można też jednak również myć w zmywarce do naczyń.

Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zarygluj urządzenie, ustawiając zamknięcie bezpieczeństwa 2 w położeniu .

Przepisy

WSKAZÓWKA

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

Pozycja „grill stykowy”

Burger Mex-Tex

900 g mielonego mięsa wołowego

6 łyżek stołowych sosu barbecue

6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli

3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy

1/2 łyżeczki chili w proszku

4 duże bułki do hamburgerów

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

Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

500 g chudego rumsztyku (po 125 g)

120 g margaryny

1 łyżka stołowa sosu Worcestershire

1 drobno posiekany ząbek czosnku

4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

4 drobno posiekane szalotki

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

WSKAZÓWKA

Zgromadzony w pojemniku na tłuszcz **7** sos ziołowy możesz wykorzystać do serwowania steków!

Tuńczyk z plasterami pomarańczy

Ilość dla 4 osób

4 świeże steki z tuńczyka (ok. 170 g każdy)

1 pomarańcza

1 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

Sól

Pieprz

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

Pozycja „grill do panini”

Panini ze szpinakiem i serem

250 g liści szpinaku

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka stołowa oleju

2 łyżeczki soku z cytryny

1 szczypta soli i pieprzu

4 kromki białego chleba tostowego

40 g masła ziołowego

75 g mozzarelli

20 g orzeszków piniowych

- 1) Przebierz i umyj liście szpinaku.
- 2) Cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj, zeszklij na gorącym oleju. Dodaj szpinak. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- 3) Posmaruj tosty masłem ziołowym.
- 4) Pokrój mozzarellę w plasterki.
- 5) Rozłóż mozzarellę i odsączony szpinak na dwóch tostach i posyp orzeszkami piniowymi.
- 6) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 7) Ułóż ostrożnie panini na grillu rozgrzanym do stopnia mocy grzania 3/MAX.
- 8) Zamknięciem bezpieczeństwa ② ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej ⑩ i zamknij pokrywę.
- 9) Odczekaj, aż panini staną się złoto-brązowe. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Panini z piersią kurczaka

400 g filetów z piersi kurczaka

20 g masła

Pieprz, sól, papryka w proszku

120 g plastrów bekonu

6 kromek białego chleba tostowego

3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek

30 g sałaty lodowej

2 pomidory

1 awokado

1 łyżeczka soku z limonki

50 g ogórka sałatkowego

- 1) Filety z piersi kurczaka krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem kuchennym. W pozycji grilla stykowego i przy stopniu mocy grzania MAX przesmaż krótko filety.
- 2) Zmniejsz temperaturę grilla do początku zakresu 3 i smaż filety dalej przez ok. 10 minut. Po usmażeniu dopraw solą, pieprzem i papryką, wyjąć z patelni i odłóż na bok.
- 3) Paski bekonu podsmaż na chrupko na patelni.
- 4) 3 kromki tostów/białego chleba posmaruj dressingiem jogurtowym, następnie ułóż na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plastry; dopraw.

- 5) Filety pokrój wzdłuż na plastry i ułóż na pomidorach.
- 6) Ułóż paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
- 7) Awokado przetnij dokola i ruchem obrotowym oddziel od pestki. Obierz ze skórki i pokrój w plastry. Skrop sokiem z limonki, by nie zbrzozwiały. Plastry ułóż na panini.
- 8) Ogórki pokrój w plastry i ułóż na awokado.
- 9) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 10) Ułóż ostrożnie panini na płycie grzewczej 10.
- 11) Zamknięciem bezpieczeństwa 2 ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej 10 i zamknij pokrywę.
- 12) Odczekaj, aż upieką się na złoto-brązowy kolor, potem wyjmij je ostrożnie z opiekacza.

Bagietka z musztardą

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

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

Pozycja „grill stołowy”

Pierś z kurczaka/indyka

200 g piersi z kurczaka/indyka

niewiele mąki

- 1) Na płytę grzewczą **10** dodaj niewiele oleju nadającego się do smażenia i rozgrzej urządzenie na stopniu mocy grzania 3.
- 2) 200 g piersi z kurczaka/indyka pokrój w plastry i lekko oprósz mąką.
- 3) Smaż przez ok. 4 minuty z jednej strony, następnie odwróć, lekko posól i smaż na drugiej stronie przez kolejne ok. 4 minuty.

Grillowane warzywa

2 papryki

1 cukinia

1 bakłażan

Oliwa

Sól

Pieprz

Zioła prowansalskie (mieszanka ziół)

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

Krewetki curry z kokosem

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

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

Grillowane kolby kukurydzy

2 kolby kukurydzy cukrowej

100 g masła ziołowego

Sól czosnkowa

Sól

Pieprz

Folia aluminiowa

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

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).


Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy	2000 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

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 oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

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 dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane 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 (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- 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.

Serwis

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

IAN 300874

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompennass.com

Obsah

Úvod	132
Informace k tomuto návodu k obsluze	132
Autorské právo	132
Použití v souladu s určením	132
Výstražná upozornění	132
Bezpečnost	133
Základní bezpečnostní pokyny	133
Ovládací prvky	137
Vybalení a zapojení	137
Bezpečnostní pokyny	137
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	138
Vybalení	138
Likvidace obalu	138
Obsluha a provoz	139
Před prvním použitím	139
Regulátor topných stupňů	140
Obsluha	140
Poloha „kontaktní gril“	141
Poloha „gril na panini“	142
Poloha „stolní gril“	143
Tipy a triky	144
Čištění a údržba	145
Bezpečnostní pokyny	145
Uložení	146
Recepty	147
Poloha „kontaktní gril“	147
Poloha „gril na panini“	148
Poloha „stolní gril“	151
Likvidace	153
Příloha	153
Technické údaje	153
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	154
Servis	155
Dovozce	155

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře 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.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

Použití v souladu s určením

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

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

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

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

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

⚠ VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

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

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

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

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

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – 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 užitelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

 NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!



Pozor! Horký povrch!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- ❿ stěrka na čištění

Vybalení a zapojení

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA

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

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Vybalení

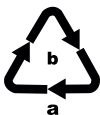
- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál, případně ochranné fólie a nálepky.

Likvidace obalu

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



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



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

- 1–7: Plasty,
- 20–22: Papír a lepenka,
- 80–98: Kompozitní materiály.


UPOZORNĚNÍ

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

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

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

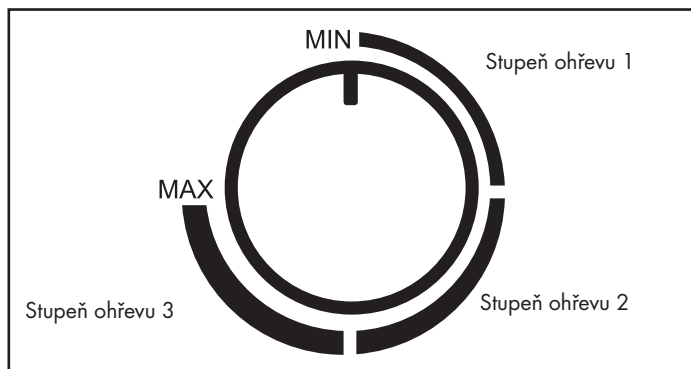
UPOZORNĚNÍ

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

Regulátor topných stupňů

Pomocí regulátoru topných 6 stupňů nastavte teplotu.

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



UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zelená kontrolní indikace „Ready“ 5 svítí, když je regulátor topných stupňů 6 nastavený na MIN. Jakmile regulátor topných stupňů 6 nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ 5, až se dosáhne požadované teploty.
- ▶ Zelená kontrolní indikace „Ready“ 5 mezitím může zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!
- ▶ Červená kontrolní indikace „Power“ 4 se rozsvítí, jakmile přístroj zapojíte do elektrické sítě.

Obsluha

- 1) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 2) Zasuňte odkapávací misku na tuk 7 do přístroje.
- 3) Síťovou zástrčku zastrčte opět do zásuvky. Červená kontrolní indikace „Power“ 4 svítí. Zelená kontrolní indikace „Ready“ 5 se rozsvítí, jestliže je regulátor topných stupňů 6 nastavený na MIN.
- 4) Regulátorem topných stupňů 6 nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolní indikace „Ready“ 5 zhasne. Jakmile je dosaženo nastaveného stupně ohřevu, zelená kontrolní indikace „Ready“ 5 se znovu rozsvítí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zelená kontrolní indikace „Ready“ 5 svítí také, když je regulátor topných stupňů 6 nastavený na MIN. Jakmile regulátor topných stupňů 6 nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ 5, až se dosáhne požadované teploty.
- ▶ Zelená kontrolní indikace „Ready“ 5 mezitím může zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!

UPOZORNĚNÍ

Tento gril můžete používat třemi různými způsoby:

- kompletně otevřený, takže obě topné desky 10 slouží jako stolní gril.
- s pohyblivou horní topnou deskou 10 jako kontaktní gril, přičemž se např. maso griluje z obou stran.
- s pevně zajištěnou horní topnou deskou 10 jako gril na panini, takže můžete např. rozpéct bagetu.

Poloha „kontaktní gril“

- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku 10.
- 2) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 3) Díky pohyblivé uložené horní topné desce 10 je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou 10. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- 4) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Kryt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

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

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

POZOR

Poškození přístroje!

- ▶ Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek 10!
- 6) Otočte regulátor topných stupňů 6 na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- ▶ Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů **6** na MIN!

Poloha „gril na panini“

- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku **10**.
- 2) Zavřete horní topnou desku **10** a zajistěte ji v požadované výšce tím, že posunete bezpečnostní uzávěr **2** směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Při nastavení bezpečnostního uzávěru **2** mírně nadzvedněte topnou desku **10**. Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr **2** posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami **10**.
- 3) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Krypt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

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

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

POZOR

Poškození přístroje!

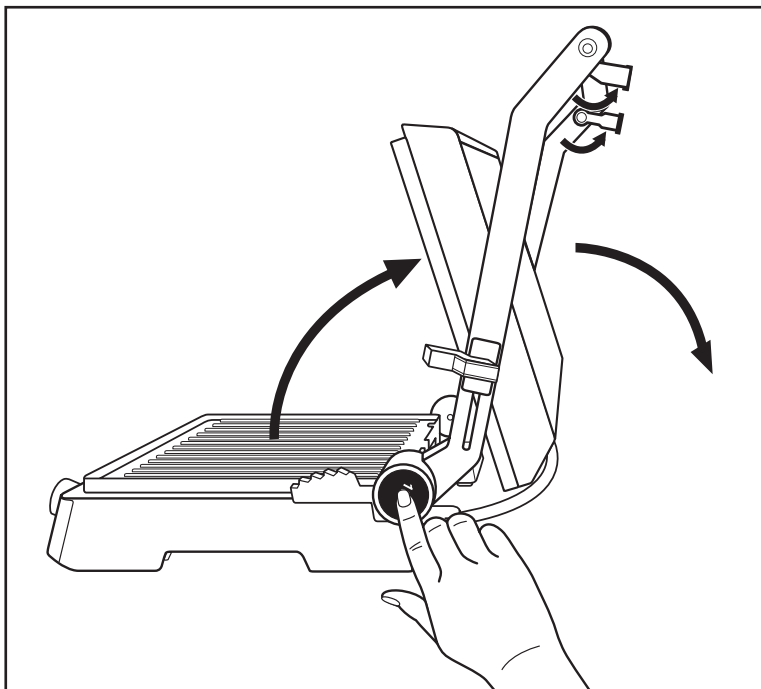
- ▶ Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek **10**!
- 5) Otočte regulátor topných stupňů **6** na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- ▶ Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů **6** na MIN!

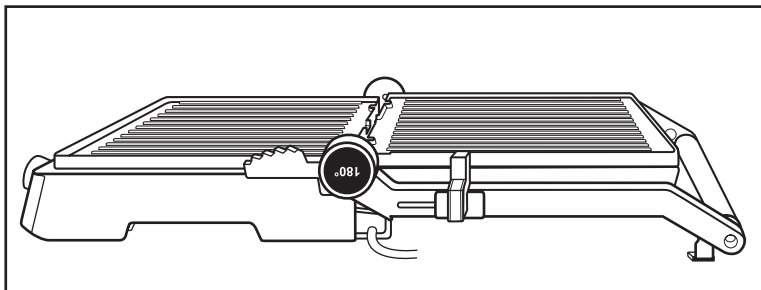
Poloha „stolní gril“

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



Obr. 1

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



Obr. 2

- 4) Položte na topné desky 10 potraviny, které chcete grilovat.
- 5) Grilované potraviny průběžně otáčejte a když jsou připravené, odeberte je z topných desek 10.

POZOR

Poškození přístroje!

- ▶ Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění/otáčení grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek 10!
- 6) Otočte regulátor topných stupňů 6 na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- ▶ Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů 6 na MIN!

Tipy a triky

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

Čištění a údržba

Bezpečnostní pokyny



VÝSTRAHA!

NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

POZOR

Poškození přístroje!

- ▶ Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- ▶ Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Po vychladnutí přejeďte stěrkou na čištění 12 po topných deskách 10 tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do odkapávací misky na tuk 7.
- Ořete topné desky 10 vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.
Vyskytne-li se silnější znečištění nebo připečené zbytky, topné desky 10 odeberte:
 - Přístroj otevřete.
 - Stiskněte tlačítko RELEASE 8 a současně nadzdvihněte dolní topnou desku 10.
 - Pevně přidržte horní topnou desku 10, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE 11. Horní topná deska 10 se uvolní od přístroje.

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

UPOZORNĚNÍ



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

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

U druhé topné desky 10 postupujte stejně.

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

UPOZORNĚNÍ



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

- Vyprázdněnou odkapávací misku na tuk 7 opláchněte v teplé vodě s mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a vysušte.

UPOZORNĚNÍ



Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění odkapávací misky na tuk 7 vám doporučujeme ruční mytí. Odkapávací misku na tuk 7 ale můžete také mýt v myčce na nádobí.

Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

Přístroj zablokuje posunutím bezpečnostního uzávěru 2 do polohy .

Recepty

UPOZORNĚNÍ

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

Poloha „kontaktní gril“

Burger Mex Tex

900 g mletého hovězího masa

6 PL barbecue omáčky

6 PL jemně nakrájené cibule

3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy

1/2 lžičky čili prášku

4 velké hamburgerové bulky

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

Rumpsteak s omáčkou z bylinek a jarní cibulky

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

120 g margarínu

1 ČL worcesterové omáčky

1 jemně utřený stroužek česneku

4 PL jemně nasekané petrželky

4 jemně nakrájené jarní cibulky

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

UPOZORNĚNÍ

Bylinkovou omáčku, která se nashromáždila v odkapávací misce na tuk **7**, můžete při servírování přelít přes steaky!

Tuňák s plátky pomeranče

(pro 4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuňáka (po 170 g)

1 pomeranč

1 PL jemně nasekané petrželky

sůl

pepř

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

Poloha „gril na panini“

Panini se špenátem a sýrem

250 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citronové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 krajíce toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzarely

20 g piniových oříšků

- 1) Listový špenát rozeberte a opláchněte.
- 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zeskloužet v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
- 3) Potřete toast bylinkovým máslem.
- 4) Nakrájejte mozzarellu na kolečka.
- 5) Položte kolečka mozzareilly na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypejte ji piniovými oříšky.
- 6) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 7) Panini opatrně položte na sendvičovač rozehřátý na stupeň ohřevu 3/Max.
- 8) Pomocí bezpečnostního uzávěru ② nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ⑩ a zavřete víko.
- 9) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s kuřecími prsíčky

- 400 g kuřecích prsíček
- 20 g másla
- pepř, sůl, paprika v prášku
- 120 g slaniny, proužky
- 6 krajíců bílého/toastového chleba
- 3 PL salátového dresinku (jogurt)
- 30 g ledového hlávkového salátu
- 2 rajčata
- 1 avokádo
- 1 ČL citronové šťávy
- 50 g salátové okurky

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

- 5) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- 6) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
- 7) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezhnědlo. Plátky položte na panini.
- 8) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 9) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 10) Panini opatrně položte na grilovací desku **10**.
- 11) Pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **10** a zavřete víko.
- 12) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

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

- 1) Bagetu příčně nařízněte na plátky, hrubé cca 2 – 3 cm, ale ji úplně neprořízněte.
- 2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
- 3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, okurkami, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
- 4) Veřete hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu do alobalu.
- 5) Bagety položte na topnou desku **10** předehřátou na stupeň ohřevu 3/Max.
- 6) Pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **10** a zavřete víko.
- 7) Bageta by měla být dozlatova.

Poloha „stolní gril“

Kuřecí nebo krůtí prsa

200 g kuřecích nebo krůtích prsou

troška mouky

- 1) Na topné desky **10** naneste malé množství oleje na smažení a předehejte přístroj na stupeň ohřevu 3.
- 2) 200 g kuřecích nebo krůtích prsou nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
- 3) Grilujte asi 4 minuty z jedné strany, otočte, lehce osolte a druhou stranu grilujte další 4 minuty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 lilek

olivový olej

sůl

pepř

provensálské koření (směs koření)

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

Kari garnáty s kokosovým mlékem

- 100 g červené kari pasty
- 50 ml kokosového mléka
- 400 g garnátů (alternativně krabů nebo krevet)
- 200 g cukrových lusků
- 2 papriky
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- sůl a pepř
- alobal

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

Grilovaná kukuřice

2 cukrové kukuřice
100 g bylinkového másla
česneková sůl
sůl
pepř
alobal

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

Likvidace



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


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



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Příloha

Technické údaje

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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními 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 (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 300874

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	158
Informácie o tomto návode na obsluhu	158
Autorské právo	158
Používanie v súlade s určením	158
Výstražné upozornenia	158
Bezpečnosť	159
Základné bezpečnostné upozornenia	159
Ovládacie prvky	163
Vybalenie a zapojenie	163
Bezpečnostné upozornenia	163
Rozsah dodávky a kontrola po doručení	164
Vybalenie	164
Likvidácia obalu	164
Obsluha a prevádzka	165
Pred prvým použitím	165
Regulátor stupňov ohrevu	166
Obsluha	166
Poloha „kontaktný gril“	167
Poloha „Panini gril“	168
Poloha „stolový gril“	169
Tipy a triky	170
Čistenie a údržba	171
Bezpečnostné upozornenia	171
Uskladnenie	172
Recepty	173
Poloha „kontaktný gril“	173
Poloha „Panini gril“	174
Poloha „stolový gril“	177
Zneškodnenie	179
Dodatok	179
Technické údaje	179
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH	180
Servis	181
Dovozca	181

Úvod

Informácie o tomto návode na obsluhu

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 upozoreniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo doťah, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

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.

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú nasledujúce výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to viesť až k usmrteniu alebo ťažkým zraneniam.

- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu usmrtenia alebo ťažkým zraneniam osôb, riaďte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

⚠ VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok zranenia.

- ▶ Aby ste zabránili zraneniam osôb, riadte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok vecné škody.

- ▶ Aby ste zabránili vecným škodám, riadte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

UPOZORNENIE

- ▶ Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

Bezpečnosť

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

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

Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístrojmi. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaisťte 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.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ 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.

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!



Pozor! Horúci povrch!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Ovládacie prvky

Obrázok A:

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

Obrázok B:

- ❿ škrabka na čistenie

Vybalenie a zapojenie

Bezpečnostné upozornenia

VÝSTRAHA

Pri uvedení prístroja do prevádzky môže dôjsť k ohrozeniu zdravia a k vecným škodám!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

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

Rozsah dodávky a kontrola po doručení

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

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

UPOZORNENIE

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

Vybalenie

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

Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú vybrané podľa aspektov ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetrí suroviny a znižujú sa náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1-7: Plasty,

20-22: Papier a lepenka,

80-98: Kompozitné materiály.


UPOZORNENIE

- ▶ Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Obsluha a prevádzka

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

Pred prvým použitím

- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistíte všetky súčasti príslušenstva podľa postupu uvedeného v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Pozorne si prečítajte návod na obsluhu.
- 3) Prístroj umiestnite podľa bezpečnostných pokynov.
- 4) Prístroj odblokujete nastavením bezpečnostného uzáveru ② do polohy .
- 5) Otvorte prístroj.
- 6) Poutierajte vyhrievacie platne ⑩ vlhkou utierkou.
- 7) Prístroj zatvorte.
- 8) Zastrčte zástrčku sieťového kábla do riadne zapojenej a uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorá dodáva napätie uvedené v kapitole „Technické údaje“. Nechajte prístroj zohriať ca. 5 minút pri maximálnej teplote po otočení regulátora stupňov ohrevu ⑥ na MAX.

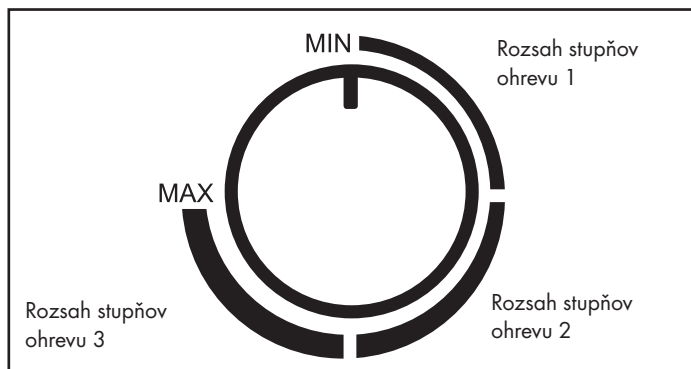
UPOZORNENIE

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- 9) Po zohriatí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
 - 10) Ešte raz vyčistíte prístroj vlhkou utierkou.

Regulátor stupňov ohrevu

Regulátorm stupňov ohrevu ⑥ nastavte teplotu.

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



UPOZORNENIE

- ▶ Zelená kontrolka „Ready“ ⑤ sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu ⑥ nachádza na MIN. Po nastavení regulátora stupňov ohrevu ⑥ do želanej polohy zhasne zelená kontrolka „Ready“ ⑤, dokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota.
- ▶ Zelená kontrolka „Ready“ ⑤ sa môže z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znovu zohrieva!
- ▶ Červená kontrolka „Power“ ④ svieti, pokiaľ je prístroj zapojený do elektrickej siete.

Obsluha

- 1) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
- 2) Zastrčte zbernú misku na tuk ⑦ do prístroja.
- 3) Znovu zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ ④ svieti. Zelená kontrolka „Ready“ ⑤ sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu ⑥ nachádza na MIN.
- 4) Pomocou regulátora stupňov ohrevu ⑥ nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolka „Ready“ ⑤ zhasne. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota ohrevu, znova sa rozsvieti zelená kontrolka „Ready“ ⑤.

UPOZORNENIE

- ▶ Zelená kontrolka „Ready“ ⑤ svieti tiež, keď sa regulátor stupňov ohrevu ⑥ nachádza na MIN. Po nastavení regulátora stupňov ohrevu ⑥ do želanej polohy zhasne zelená kontrolka „Ready“ ⑤, dokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota.
- ▶ Zelená kontrolka „Ready“ ⑤ sa môže z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znovu zohrieva!

UPOZORNENIE

Tento gril môžete používať 3 rôznymi spôsobmi:

- kompletne rozložený, takže obidve vyhrievacie platne ⑩ sa môžu používať ako stolový gril.
- s pohyblivou hornou vyhrievacou platňou ⑩ ako kontaktný gril, takže napr. mäso sa môže grilovať z oboch strán.
- so zaaretovanou hornou vyhrievacou platňou ⑩ ako Panini gril, takže sa môžu napr. zapekať bagety.

Poloha „kontaktný gril“

- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu ⑩.
- 2) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
- 3) Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa ⑩ na spodnú vyhrievaciu platňu ⑩ vždy rovnobežne, a to aj pri tlstších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
- 4) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu.

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

POZOR**Poškodenie prístroja!**

- ▶ Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích plátň ⑩!
- 6) Otočte regulátor stupňov ohrevu ⑥ na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

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

Poloha „Panini gril“

- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
- 2) Zatvorte hornú vyhrievaciu platňu **10** a zafixujte ju v požadovanej výške zatlačením bezpečnostného uzáveru **2** dozadu (poloha MIN, II, III, IV, V). Pri prestavovaní bezpečnostného uzáveru **2** mierne nadvihnite vyhrievaciu platňu **10**. Čím ďalej je bezpečnostný uzáver **2** zatlačený dozadu, o to väčší je odstup medzi vyhrievacími platňami **10**.
- 3) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu.

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

POZOR

Poškodenie prístroja!

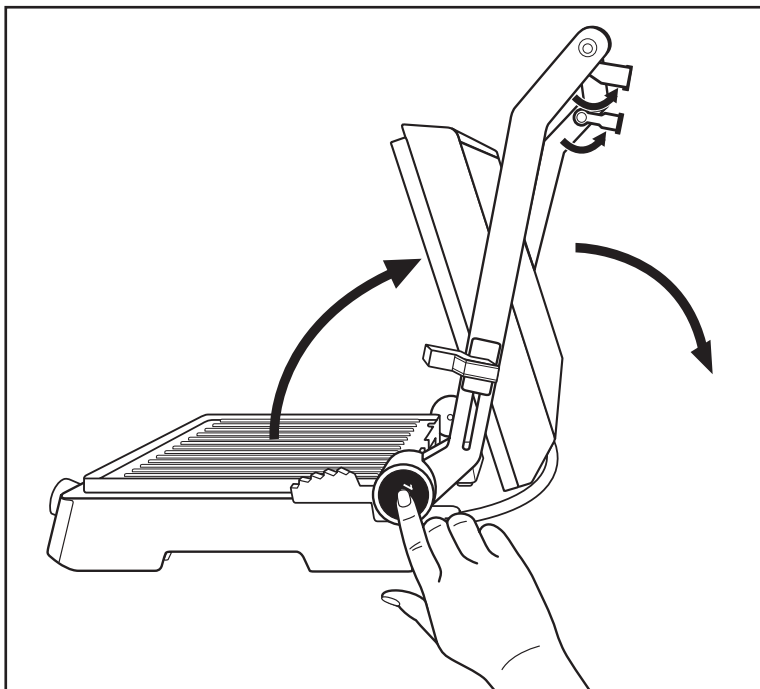
- ▶ Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!
- 5) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

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

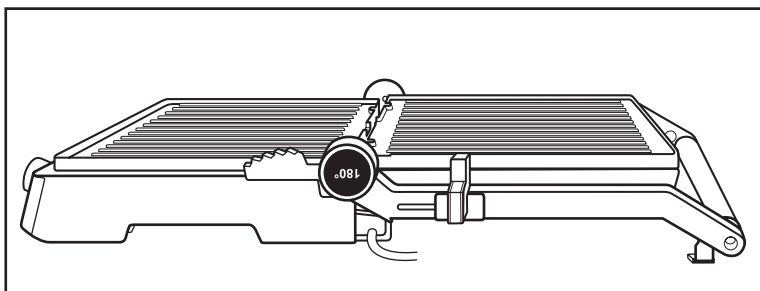
Poloha „stolový gril“

- 1) Vyklopte obidve oporné nohy **1** (obr. 1).
- 2) Stlačte tlačidlo odblokovania 180° **3** (obr. 1) a otvorte veko prístroja nahor, aby sa obidve vyhrievacie platne **10** mohli používať ako stolový gril.



Obr. 1

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



Obr. 2

- 4) Na vyhrievaciu platňu 10 položte potraviny určené na grilovanie.
- 5) Z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z vyhrievacej platne 10, keď sú prepečené.

POZOR

Poškodenie prístroja!

- ▶ Na otáčanie/odoberanie grilovaných potravín nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní 10!
- 6) Otočte regulátor stupňov ohrevu 6 na MIN a vyťahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

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

Tipy a triky

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

Čistenie a údržba

Bezpečnostné upozornenia

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k zraneniu osôb!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

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

POZOR

Poškodenie prístroja!

- ▶ Uistite sa, že sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa zabránilo jeho nenapraviteľnému poškodeniu.
- ▶ Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškrabať.
- Prejdite škrabkou na čistenie 12, po vychladnutí vyhrievacích platní 10, po povrchu vyhrievacích platní 10 tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky a zosunúť ich do zbernej misky na tuk 7.
- Poutierajte vyhrievacie platne 10 vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabráňte tak poškodeniu nepríľnavej povrchovej úpravy. V prípade neodolných nečistôt alebo pripálených zvyškoch odoberte vyhrievacie platne 10:
 - Otvorte prístroj.
 - Stlačte tlačidlo RELEASE 8 a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu 10.
 - Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu 10, aby nespadla a stlačte tlačidlo RELEASE 11. Horná vyhrievacia platňa 10 sa uvoľní z prístroja.

Umyte odobraté vyhrievacie platne 10 v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku. Pri veľmi príľnavých nečistotách nechajte vyhrievacie platne 10 trocha namočiť vo vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení opláchnite vyhrievacie platne 10 čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Všetko poriadne vytrite dosucha. Vyhrievacie platne 10 musia byť suché, než ich znova nasadíte na prístroj!

UPOZORNENIE



Na zabezpečenie šetrného čistenia vyhrievacích platin 10 odporúčame, umývať ich ručne tak, ako je popísané vyššie. Vyhrievacie platne 10 môžete však umývať aj v umývačke riadu.

Na opätovné nasadenie vyhrievacích platin 10 zastrčte vyhrievacie platne 10 na základňu tak, aby oba výrezy vedľa odtoku tuku 9 zaskočili do hákov na základne. Zatláčte potom predný diel vyhrievacej platne 10 nadol, aby počutelne zaskočil.

Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni 10.

- Na čistenie vonkajších plôch prístroja použite utierku navlhčenú umývacím prostriedkom. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou navlhčenou vodou. Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.
- Poutierajte škrabku na čistenie 12 vlhkou utierkou. V prípade neodolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok alebo ich opláchnite v teplej vode a umývacím prostriedkom.

UPOZORNENIE



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

- Vyprázdnenú zbernú misku na tuk 7 umyte v teplej vode a s umývacím prostriedkom. Odstráňte zvyšky umývacieho prostriedku čistou vodou a vysušte ju.

UPOZORNENIE



Kvôli šetrnému čisteniu zbernej misky na tuk 7 odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie. Zbernú misku na tuk 7 môžete však umývať aj v umývačke riadu.

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávajte na suchom mieste.

Prístroj zablokujete posunutím bezpečnostného uzáveru 2 do polohy .

Recepty

UPOZORNENIE

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

Poloha „kontaktný gril“

Mex-Tex-Burger

900 g hovädzieho mletého mäsa

6 PL omáčky barbecue

6 PL jemne nakrájanej cibule

3 PL čerstvej alebo hotovej salsy

1/2 ČL práškového čili korenia:

4 veľké hamburgerové pečivá

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

Rumpsteak s omáčkou zo zelenej cibulky a bylínok

500 g chudého rumpsteaku (po 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcestrovej omáčky

1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku

4 PL jemne nakrájaného petržlenu

4 jemne nakrájané jarné cibulky

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

UPOZORNENIE

Bylinkovú omáčku, ktorá sa nazbiera v miske na tuk **7**, môžeme pri servírovaní poliať na steak!

Tuniak s pomarančovými plátkami

(4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuniaka (po 170 g)

1 pomaranč

1 PL jemne nakrájaného petržlenu

soľ

čierne korenie

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

Poloha „Panini gril“

Panini so špenátom a syrom

250 g listového špenátu

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 PL oleja

2 ČL citrónovej šťavy

1 štipka soli (a čierneho korenia)

4 plátky toastového chleba/bieleho chleba

40 g bylinkového masla

75 g syra Mozzarella

20 g píniových jadier

- 1) Preberieme a umyjeme listový špenát.
- 2) Olúpeme cibuľu a strúčik cesnaku, najemno ich nakrájame a opečieme ich na oleji do sklovita. Pridáme špenát. Ochutíme citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.
- 3) Toast natrieme bylinkovým maslom.
- 4) Mozzarellu nakrájame na plátky.
- 5) Rozdelíme Mozzarellu a odkvapkaný špenát na 2 toastové plátky a posypeme ich píniovými jadrami.
- 6) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 7) Panini opatrne položíme na sendvičovač na panini nahriaty na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.
- 8) Pomocou bezpečnostného uzáveru ② nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ⑩ a zatvoríme kryt.
- 9) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda. Potom ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Panini s kuracími prsiami

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

- 1) Kuracie prsia krátko opláchneme pod tečúcou vodou a osušíme ich kuchynskými papierovými utierkami. Krátko opečieme na prístroji nastavenom v kontaktnej pozícii a na vyhrievacom stupni MAX.
- 2) Prístroj prepne na začiatok rozsahu stupňov ohrevu 3 a dopečieme filety z kuracích prs ca. 10 minút. Po upečení ochutíme soľou, čiernym korením a paprikou a odložíme.
- 3) Na panvici opečieme plátky slaniny do chrupkava.
- 4) Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba rozdelíme jogurtový dressing, na to položíme ľadový šalát, narežeme paradajky na plátky, okoreníme ich a poukladáme.

- 5) Narežeme filé z kuracích prs po dĺžke a uložíme ich na paradajky.
- 6) Na filé z kuracích prs položíme plátky slaniny.
- 7) Rozrežeme avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberieme kôstku. Olúpeme ho a narežeme na plátky. Avokádo pokvapkáme limetkovou šťavou, aby nezhnadlo. Tieto plátky poukladáme na panini.
- 8) Nakrájame šalátovú uhorku na plátky a položíme ju na avokádo.
- 9) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 10) Panini opatrne položíme na vyhrievaciu platňu **10**.
- 11) Pomocou bezpečnostného uzáveru **2** nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne **10** a zatvoríme kryt.
- 12) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda a opatrne ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Bageta s horčicou

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

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

Poloha „stolový gril“

Kuracie/morčacie prsia

200 g kuracích/morčacích prs

trocha múky

- 1) Na vyhrievaciu platňu **10** dáme trocha oleja vhodného na pečenie a prístroj nahrejeme na rozsah stupňov ohrevu 3.
- 2) 200 g kuracích/morčacích prs narežeme na plátky a trocha poprášime múkou.
- 3) Pečieme na jednej strane približne 4 minúty, potom otočíme, ľahko osolíme a druhú stranu pečieme približne 4 minúty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 baklažán

olivový olej

soľ

čierne korenie

provensálske bylinky (zmes korenín)

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


Krevety s kokosom a karí korením

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

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

Grilovaná kukurica

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

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

Zneškodnenie



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).


Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo v miestnom zbernom dvore na zneškodňovanie odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Dodatok

Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	2000 W
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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 a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie 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 (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- 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 webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručok, videá o výrobkoch a softvéri.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 300874

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacj · Stav informacj · Stav informáci:

07/2018 · Ident.-No.: SKGE2000C3-072018-2

IAN 300874