

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## CONTACT GRILL SKGE 2000 B2

GB

### CONTACT GRILL

Operating instructions

DE AT CH

### KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

GR

### ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 270355

GR



GB

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

---

GR

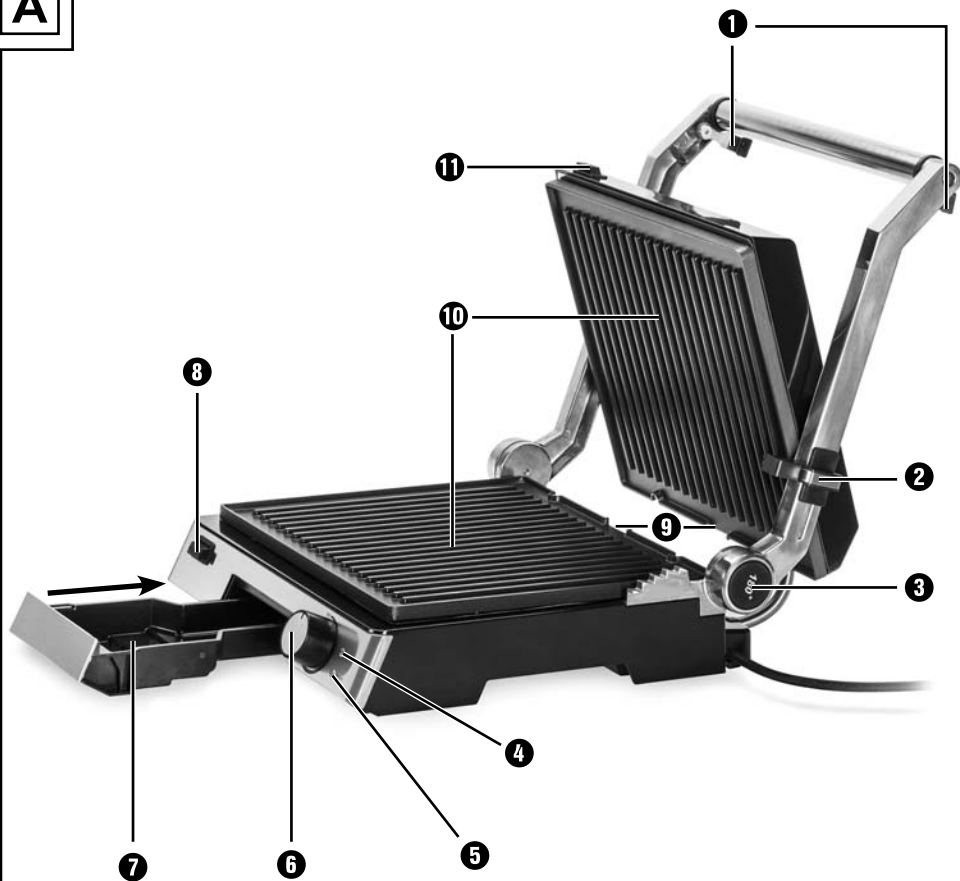
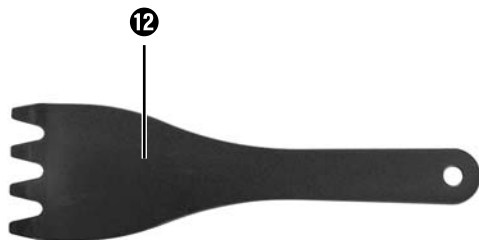
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

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	Operating instructions	Page	1
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	27
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	53

**A****B**

# Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Information concerning these operating instructions .....	2
Copyright .....	2
Intended use .....	2
Warning notes .....	2
<b>Safety</b> .....	<b>3</b>
Basic safety guidelines .....	3
<b>Operating components</b> .....	<b>7</b>
<b>Unpacking and installation</b> .....	<b>7</b>
Safety instructions .....	7
Package contents and transport inspection .....	8
Unpacking .....	8
Disposal of packaging materials .....	8
<b>Handling and operation</b> .....	<b>9</b>
Before initial use .....	9
Heat level control .....	10
Operation .....	10
“Contact grill” position .....	11
“Panini grill” position .....	12
“Table grill” position .....	13
<b>Tips and tricks</b> .....	<b>14</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>15</b>
Safety instructions .....	15
<b>Storage</b> .....	<b>16</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>17</b>
“Contact grill” position .....	17
“Panini grill” position .....	18
“Table grill” position .....	21
<b>Disposal</b> .....	<b>24</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>24</b>
Technical data .....	24
Warranty .....	24
Service .....	25
Importer .....	25

## 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 hot-plate 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):

- Contact grill
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

### NOTE

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

## Unpacking

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

## 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.


### 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.

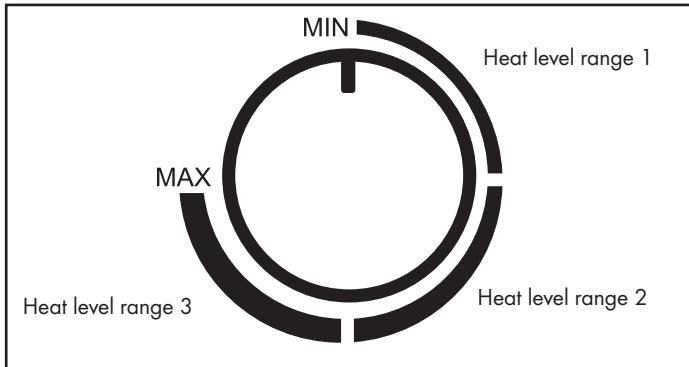
#### NOTE

- ▶ 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). 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.

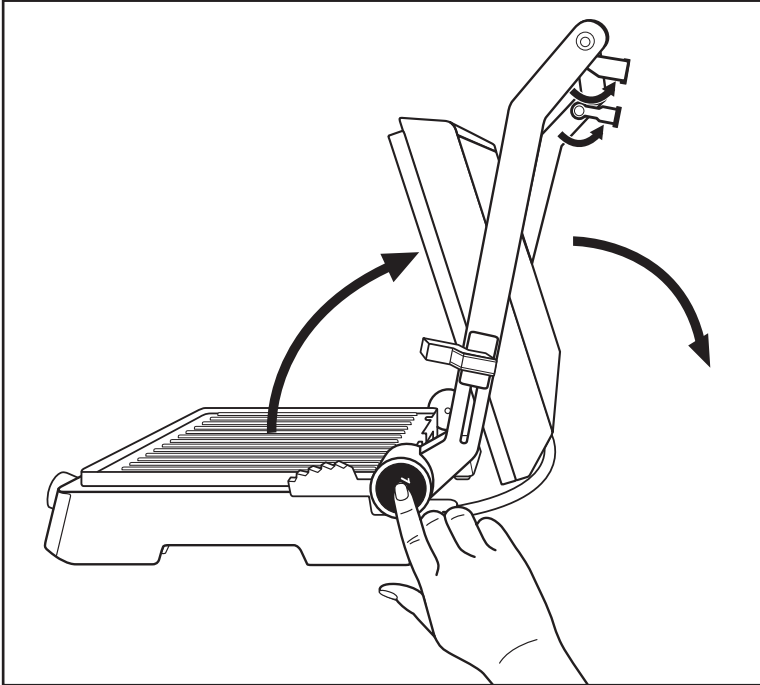


Fig. 1

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

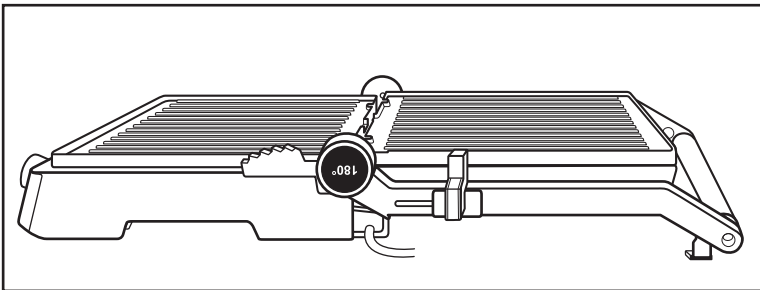


Fig. 2



- 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.

- A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces of the appliance. 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.

## 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 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.

## Appendix

### Technical data

Voltage supply	220 - 240 V ~   50 Hz/60 Hz
Power consumption	2000 W

### Warranty

This appliance is provided with a 3-year warranty valid from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

#### NOTE

- ▶ The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries.

This appliance 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.

Your statutory rights are not restricted by this warranty. 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, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 270355

**Hotline availability:** Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

GB



## Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b> .....	<b>28</b>
Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χρήσης .....	28
Πνευματικά δικαιώματα .....	28
Προβλεπόμενη χρήση .....	28
Υποδείξεις προειδοποίησης .....	28
<b>Ασφάλεια</b> .....	<b>29</b>
Βασικές υποδείξεις ασφαλείας .....	29
<b>Στοιχεία χειρισμού</b> .....	<b>33</b>
<b>Αποσυσκευασία και σύνδεση</b> .....	<b>33</b>
Υποδείξεις ασφαλείας .....	33
Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς .....	34
Αποσυσκευασία .....	34
Απόρριψη της συσκευασίας .....	34
<b>Χειρισμός και λειτουργία</b> .....	<b>35</b>
Πριν την πρώτη χρήση .....	35
Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης .....	36
Χειρισμός .....	36
Θέση «Απλή ψησιέρα» .....	37
Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι» .....	38
Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα» .....	39
<b>Υποδείξεις και τεχνάσματα</b> .....	<b>40</b>
<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b> .....	<b>41</b>
Υποδείξεις ασφαλείας .....	41
<b>Φύλαξη</b> .....	<b>42</b>
<b>Συνταγές</b> .....	<b>43</b>
Θέση «Απλή ψησιέρα» .....	43
Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι» .....	44
Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα» .....	47
<b>Απόρριψη</b> .....	<b>50</b>
<b>Παράρτημα</b> .....	<b>50</b>
Τεχνικά χαρακτηριστικά .....	50
Εγγύηση .....	50
Σέρβις .....	51
Εισαγωγέας .....	51

## Εισαγωγή

### Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

### Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε ανατύπωση ή επανέκδοση, ακόμη και αποσπασματική, καθώς και η αναπαραγωγή των εικόνων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση, επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

### Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο τροφίμων σε εσωτερικό χώρο. Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε βιομηχανικούς ή εργοστασιακούς χώρους.

Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

### Υποδείξεις προειδοποίησης

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι εξής υποδείξεις προειδοποίησης:

#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία επικείμενη επικίνδυνη κατάσταση.**

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή βαριοί τραυματισμοί.

- ▶ Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος θανάτου ή βαριών σωματικών τραυματισμών.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

**Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.**

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

- ▶ Οι οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης γίνονται ώστε να αποφεύγονται σωματικοί τραυματισμοί.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

**Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή υλική ζημιά.**

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η κατάσταση, μπορεί να προκληθούν υλικές ζημιές.

- ▶ Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης ώστε να αποφεύγονται υλικές ζημιές.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

- ▶ Μία υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν το χειρισμό της συσκευής.

## Ασφάλεια

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για το χειρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους προδιαγεγραμμένους κανόνες ασφαλείας. Μία μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

### Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

Τηρείτε τις κάτωθι υποδείξεις ασφαλείας για έναν ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

- Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.



- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Εξαιτίας ακατάλληλων επισκευών μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι για το χρήστη. Επίσης ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Επισκευή της συσκευής κατά το χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς δεν ισχύει η αξίωση εγγύησης σε επακόλουθες φθορές.
- Τα ελαττωματικά μέρη κατασκευής επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η πλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνή φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο γίνεται πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μη γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για την ασφαλή θέση της συσκευής.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- ▶ Καλώδια σύνδεσης ή συσκευές που δεν λειτουργούν άψογα ή παρουσιάζουν βλάβη πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται άμεσα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον.
- ▶ Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.
- ▶ Πιάνετε πάντα το καλώδιο δικτύου από το βύσμα. Μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο και ποτέ μην πιάνετε το καλώδιο δικτύου με βρεγμένα χέρια, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.
- ▶ Μην τοποθετείτε ούτε τη συσκευή ούτε και έπιπλα ή παρόμοια αντικείμενα επάνω στο καλώδιο δικτύου και προσέχετε ώστε αυτό να μη μαγκώνει πουθενά.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής, ούτε να επισκευάζετε ή να τροποποιείτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που το περίβλημα είναι ανοιχτό ή διεξάγετε αυθαίρετες μετασκευές, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας και η εγγύηση παύει να ισχύει.

**⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πιτσιλάει. Γι' αυτό, μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά (π.χ. βάζα) επάνω ή δίπλα στη συσκευή.
- ▶ Σε κάθε διακοπή ή μετά το τέλος χρήσης και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.

**⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!**

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- ▶ Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό αγγίζετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή.

**⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά ανάφλεξης για να λειτουργήσετε τη συσκευή!
- ▶ Η αντικολλητική επίστρωση προστατεύεται όταν δεν χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαιρία, πιρούνια, κλπ. Εάν η αντικολλητική επίστρωση έχει χαλάσει, μη συνεχίζετε τη χρήση της συσκευής.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.

## Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα Α:

- ❶ Πόδια στήριξης
- ❷ Κλείστρο ασφαλείας
- ❸ Πλήκτρο απασφάλισης 180°
- ❹ Κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power»
- ❺ Πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready»
- ❻ Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης
- ❼ Δοχείο συλλογής λίπους
- ❽ Πλήκτρο RELEASE (κάτω θερμαντική πλάκα)
- ❾ Σημείο εκροής λίπους
- ❿ Θερμαντικές πλάκες
- ⓫ Πλήκτρο RELEASE (άνω θερμαντική πλάκα)

Εικόνα Β:

- ⓫ Σπάτουλα καθαρισμού

## Αποσυσκευασία και σύνδεση

### Υποδείξεις ασφαλείας

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Κατά τη θέση σε λειτουργία της συσκευής μπορεί να προκληθούν σωματικοί τραυματισμοί και υλικές ζημιές!**

Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους:

- ▶ Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ▶ Για την αποφυγή υλικών ζημιών, τηρείτε τις υποδείξεις ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής.

## Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία (βλ. αναδιπλούμενη σελίδα):

- Ψησιέρα
- Δοχείο συλλογής λίπους
- Σπάτουλα καθαρισμού
- Οδηγίες χρήσης

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο Σέρβις).

## Αποσυσκευασία

- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, ενδεχόμενες μεμβράνες και αυτοκόλλητα.

## Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.


### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

## Χειρισμός και λειτουργία

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις για το χειρισμό και τη λειτουργία της συσκευής.

### Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα παραγωγής, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 2) Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- 3) Τοποθετήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.
- 4) Απασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας **2** στη θέση .
- 5) Ανοίξτε τη συσκευή.
- 6) Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες **10** με ένα νωπό πανί.
- 7) Κλείστε τη συσκευή.
- 8) Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου δικτύου σε μία σωστά συνδεδεμένη και γειωμένη πρίζα με τάση σύμφωνη με αυτή που ορίζεται στο Κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά». Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ. 5 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, θέτοντας το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MAX.

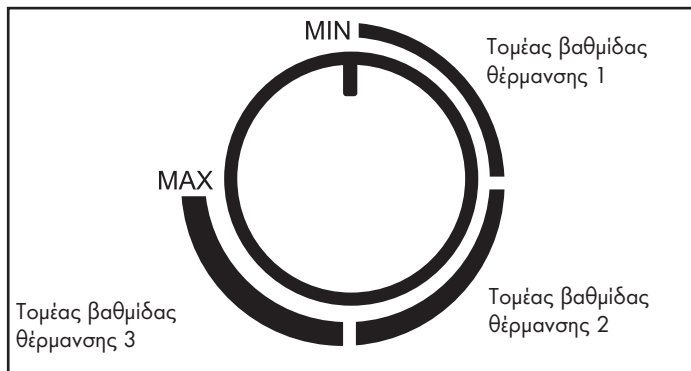
#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- 9) Αφού η συσκευή ζεσταθεί, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
  - 10) Καθαρίστε ακόμη μία φορά τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

## Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης

Στον ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** ρυθμίζετε τη θερμοκρασία.

- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 1: Τομέας θέρμανσης/χαμηλή θερμοκρασία
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 2: Μεσαία θερμοκρασία (π.χ. μαγείρεμα λαχανικών)
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3: Υψηλή θερμοκρασία (π.χ. ψήσιμο κρέατος)



### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης **6** είναι στη θέση MIN. Μόλις γυρίσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στην επιθυμητή θέση, η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** σβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία.
- ▶ Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** μπορεί ενδιάμεσα να σβήσει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε και η συσκευή ζεσταίνεται πάλι!
- ▶ Η κόκκινη λυχνία ελέγχου "Power" **4** ανάβει, μόλις συνδεθεί η συσκευή με το δίκτυο ρεύματος.

## Χειρισμός

- 1) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
- 2) Σπρώξτε το δοχείο συλλογής λίπους **7** μέσα στη συσκευή.
- 3) Συνδέστε ξανά το βύσμα στην πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» **4** ανάβει. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης **6** βρίσκεται στη θέση MIN.
- 4) Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα στο ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6**. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** σβήνει. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα θέρμανσης, ανάβει πάλι η πράσινη λυχνία ελέγχου **5** «Ready».

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

- ▶ Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" 5 ανάβει ακόμη και όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης 6 είναι στη θέση MIN. Μόλις γυρίσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στην επιθυμητή θέση, η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" 5 σβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία.
- ▶ Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" 5 μπορεί ενδιάμεσα να σβήσει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε και η συσκευή ζεσταίνεται πάλι!

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την ψηστήρα με 3 διαφορετικούς τρόπους:

- πλήρως ανοιχτή, έτσι ώστε και οι δύο θερμομαντικές πλάκες 10 να μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σαν επιτραπέζια ψηστήρα.
- με κινούμενη άνω θερμομαντική πλάκα 10 ως απλή ψηστήρα, έτσι ώστε να ψήνεται π.χ. κρέας και από τις δύο πλευρές.
- με σταθερή άνω θερμομαντική πλάκα 10 ως ψηστήρα για ψωμάκια πανίνι, έτσι ώστε να ψήνονται μπαγκέτες.

**Θέση «Απλή ψηστήρα»**

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμομαντική πλάκα 10.
- 2) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
- 3) Χάρη στην κινητή επάνω θερμομαντική πλάκα 10, η πλάκα αυτή παραμένει πάντα παράλληλη προς την κατώτερη θερμομαντική πλάκα 10, όσο χοντρό και εάν είναι το προϊόν ψησίματος. Έτσι, έχετε πάντα ένα τέλειο αποτέλεσμα.
- 4) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια.

- 5) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

**ΠΡΟΣΟΧΗ****Ζημιά στη συσκευή!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μπετό ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτό μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμομαντικών πλακών 10!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.



**ΠΡΟΣΟΧΗ**

- ▶ Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN!

GR

**Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανί»**

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα **10**.
- 2) Κλείστε την άνω θερμαντική πλάκα **10** και στερεώστε την στο επιθυμητό ύψος, πιέζοντας το κλείστρο ασφαλείας **2** προς τα πίσω (θέση MIN, II, III, IV, V). Όσο πιο πίσω πιέζεται το κλείστρο ασφαλείας **2**, τόσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση μεταξύ των θερμαντικών πλακών **10**.
- 3) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια.

- 4) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

**ΠΡΟΣΟΧΗ****Ζημιά στη συσκευή!**

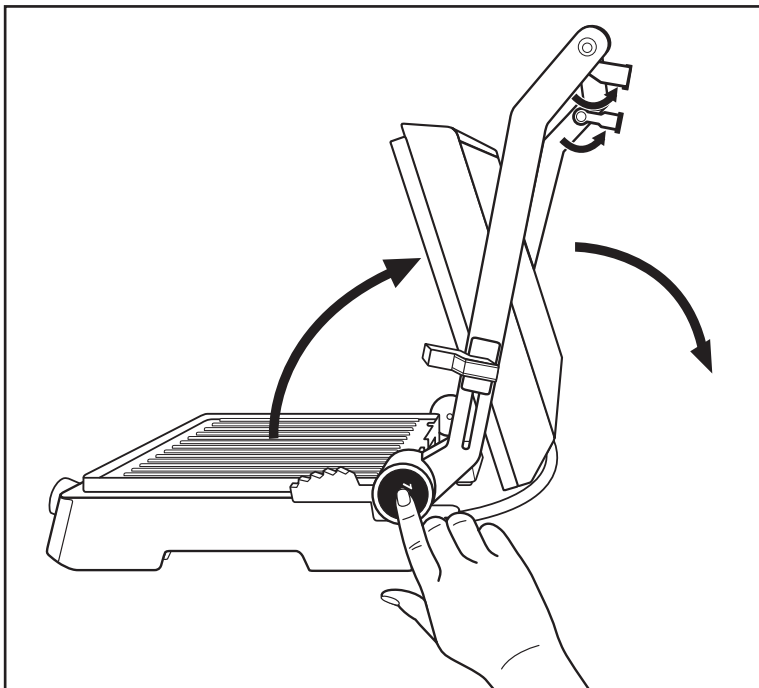
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών **10**!
- 5) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

- ▶ Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN!

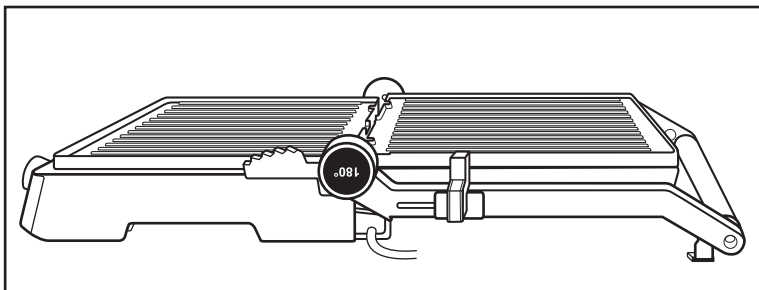
## Θέση «Επιτραπέζια ψηστήρα»

- 1) Ανοίξτε τα δύο πόδια στήριξης **1** (Εικ. 1).
- 2) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης 180° **3** (Εικ. 1) και ανοίξτε το καπάκι της συσκευής τόσο, ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες **10** να μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψηστήρα.



Εικ. 1

- 3) Οι θερμαντικές πλάκες **10** είναι τώρα η μια δίπλα στην άλλη και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψηστήρα (Εικ. 2).



Εικ. 2

- 4) Τοποθετήστε τα τρόφιμα για ψήσιμο επάνω στις θερμαντικές πλάκες 10.
- 5) Γυρίζετε το προϊόν ψησίματος ενδιάμεσα και όταν ψηθεί απομακρύνετε το από τις θερμαντικές πλάκες 10.

**ΠΡΟΣΟΧΗ****Ζημιά στη συσκευή!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να γυρίσετε/απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών 10!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

- ▶ Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN!

## Υποδείξεις και τεχνάσματα

- Για να κάνετε το κρέας πιο τρυφερό και να επιταχύνετε το ψήσιμο στο γκριλ, μπορείτε προηγουμένως να το μαρινάρετε. Κατάλληλα υλικά για τη μαρινάδα είναι, παραδείγματος χάριν, η ξινή κρέμα, το κόκκινο κρασί, το ξύδι, το ξινόγαλο ή φρέσκος χυμός από παπάγια ή ανανά. Μπορείτε, εάν θέλετε, να προσθέσετε βότανα και μπαχαρικά. Μην ρίχνετε αλάτι, διότι τραβάει τα υγρά του κρέατος και το σκληραίνει. Σκεπάστε καλά το κρέας με τη μαρινάδα και κλείστε το μπολ. Αφήστε το κατά προτίμηση να μείνει έτσι ολόκληρη νύχτα.
- Οι θερμαντικές πλάκες 10 έχουν αντικολλητική επιστρώση, γι' αυτό δεν χρειάζονται επιπλέον λίπος. Εάν ωστόσο εσείς θέλετε να χρησιμοποιήσετε λίπος, προσέξτε ώστε το λίπος/λάδι να ενδείκνυται για το ψήσιμο, όπως για παράδειγμα το κραμβέλαιο.
- Εάν δεν είστε σίγουροι ότι το προϊόν ψησίματος έχει ψηθεί εσωτερικά, χρησιμοποιήστε ένα συνηθισμένο θερμόμετρο κρέατος.

## Καθαρισμός και φροντίδα

### Υποδείξεις ασφαλείας

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΩΗΣ ΛΟΓΩ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

#### Κατά τον καθαρισμό της συσκευής μπορεί να προκύψουν σωματικές βλάβες!

Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους:

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα και περιμένετε, μέχρι η συσκευή να κρυώσει εντελώς. Κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε και να τη βυθίζετε σε νερό. Η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη!

#### ΠΡΟΣΟΧΗ

##### Ζημιά στη συσκευή!

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι κατά τον καθαρισμό δεν εισέρχεται υγρασία μέσα στη συσκευή, ώστε να αποφύγετε ανεπανόρθωτη ζημιά της.
- ▶ Για τον καθαρισμό των επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ούτε αιχμηρά τριβικά ή χημικά απορρυπαντικά, ούτε και μυτερά αντικείμενα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε.
- Περάστε τη σπάτουλα καθαρισμού **12**, αφού κρυώσουν οι θερμαντικές πλάκες **10**, επάνω από τις θερμαντικές πλάκες **10**, ώστε να τρίψετε το λίπος και τα υπολείμματα και ωθήστε τα στο δοχείο συλλογής λίπους **7**.
- Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες **10** με ένα νωπό πανί. Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή μυτερά αντικείμενα, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολλητική επιστρώση. Σε επίμονες ακαθαρσίες ή σκληρά υπολείμματα, αφαιρέστε τις θερμαντικές πλάκες **10**:
  - Ανοίξτε τη συσκευή.
  - Πιέστε το πλήκτρο RELEASE **8**, σηκώνοντας ταυτόχρονα την κάτω θερμαντική πλάκα **10**.
  - Κρατήστε την άνω θερμαντική πλάκα **10** σφικτά, ώστε να μην πέσει κάτω και πιέστε το πλήκτρο RELEASE **11**. Η άνω θερμαντική πλάκα **10** λασκάρει από τη συσκευή.

Καθαρίστε τις θερμαντικές πλάκες 10 που απομακρύνθηκαν σε ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Σε επίμονες εναποθέσεις αφήστε τις θερμαντικές πλάκες 10 να μαλακώσουν λίγο στο νερό πλύσης. Ξεπλύνετε τις θερμαντικές πλάκες 10 μετά τον καθαρισμό με καθαρό νερό, ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα όλα καλά. Οι θερμαντικές πλάκες 10 πρέπει να είναι στεγνές προτού τις τοποθετήσετε πάλι στη συσκευή!

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Για έναν προστατευτικό καθαρισμό των θερμαντικών πλακών 10 συστήνουμε να τις πλένετε όπως περιγράφηκε με το χέρι. Μπορείτε ωστόσο να καθαρίζετε τις θερμαντικές πλάκες 10 και στο πλυντήριο πιάτων.


Για να τοποθετήσετε πάλι τις θερμαντικές πλάκες 10, τοποθετήστε τις ξανά στη βάση, ώστε οι δύο εγκοπές δίπλα στο σημείο εκροής λίπους 9 να πιάνουν στα άγκιστρα στη βάση. Κατόπιν πιέστε το μπροστινό τμήμα της θερμαντικής πλάκας 10 προς τα κάτω, ώστε να κουμπώσει με ήχο.

Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία και με τη δεύτερη θερμαντική πλάκα 10.

- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής αρκεί ένα νωπό πανί. Φροντίζετε ώστε, πριν την εκ νέου χρήση, όλα τα εξαρτήματα να έχουν στεγνώσει εντελώς.
- Σκουπίστε τη σπάτουλα καθαρισμού 12 με ένα νωπό πανί. Σε πιο επίμονες ακαθαρσίες, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί ή πλύντε την σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

## Φύλαξη

Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε ένα στεγνό χώρο.

Ασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας 2 στη θέση .

## Συνταγές

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ανάλογα με το είδος των συστατικών, μπορεί να ποικίλουν οι αναφερόμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας ή τα στοιχεία των χρόνων στις συνταγές!

GR

## Θέση «Απλή ψηστήρα»

### Μπέργκερ Mex-Tex

900 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

6 ΚΣ σος μπάρμπεκιου

6 ΚΣ λεπποκομμένα κρεμμύδια

3 ΚΣ φρέσκια ή έτοιμη σάλσα

1/2 ΚΓ σκόνη τσίλι

4 μεγάλα ψωμάκια χάμπουργκερ

- 1) Ανακατεύετε τον κιμά, τα κρεμμύδια, τη σάλσα, τη σκόνη τσίλι και τη σος μπάρμπεκιου σε ένα μεγάλο μπολ.
- 2) Σχηματίζετε από τη μάζα κιμά έξι μεγάλες φέτες χάμπουργκερ, πάχους σχεδόν 2 εκ.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3/Max).
- 4) Ψήνετε τα χάμπουργκερ για 8 - 10 λεπτά στην προθερμασμένη συσκευή στη θέση επαφής. Στη συνέχεια σερβίρετε τα χάμπουργκερ μαζί με τα υλικά και τα μπαχαρικά της επιλογής σας στα ψωμάκια χάμπουργκερ.

### Καρδιά φιλέτου με σος φρέσκων κρεμμυδιών και βοτάνων

500 γρ. άπαχο κιλότο (από 125 γρ.)

120 γρ. μαργαρίνη

1 ΚΓ σος Worcester

1 λεπποκομμένη σκελίδα σκόρδο

4 ΚΣ λεπποκομμένος μαϊντανός

4 λεπποκομμένα φρέσκα κρεμμύδια

- 1) Ανακατεύετε τη μαργαρίνη και τη σος Worcester σε ένα μικρό μπολ και προσθέτετε το σκόρδο, το μαϊντανό και τα φρέσκα κρεμμύδια.
- 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (βαθμίδα θέρμανσης Max).
- 3) Ψήνετε το φιλέτο για 3 λεπτά στη βαθμίδα θέρμανσης Max.
- 4) Αλείφετε το φιλέτο με τη σος φρέσκων κρεμμυδιών - βοτάνων και ψήνετε για άλλα 4 λεπτά στην αρχική διαδικασία του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

Κατά το σερβίρισμα μπορείτε να περιχύσετε τη σος βοτάνων που συγκεντρώνεται στην υποδοχή συλλογής λαδιού επάνω στο φιλέτο.

GR

**Τόνος με φέτες πορτοκαλιού**

- (4 άτομα)
- 4 φρέσκα φιλέτα τόνου (έκαστο 170 γρ.)
- 1 πορτοκάλι
- 1 ΚΣ λεπποκομμένος μαϊντανός
- Αλάτι
- Πιπέρι

- 1) Ξεφλουδίζετε το πορτοκάλι και το κόβετε σε φέτες πάχους περίπου 5 χιλ.
- 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3).
- 3) Τοποθετείτε τα φιλέτα τόνου στην προθερμασμένη ψηστήρα, πασπαλίζετε με το μαϊντανό και αλατοπιπερώνετε.
- 4) Τοποθετείτε τις φέτες πορτοκαλιού επάνω στα φιλέτα τόνου και τα ψήνετε όλα περ. για 6-8 λεπτά.
- 5) Πριν το σερβίρισμα απομακρύνετε τις ψημένες φέτες πορτοκαλιού.

**Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίни»****Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί**

- 250 γρ. φύλλα σπανάκι
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 ΚΣ λάδι
- 2 ΚΓ χυμός λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι (και πιπέρι)
- 4 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί
- 40 γρ. βούτυρο με μυρωδικά
- 75 γρ. μοτσαρέλα
- 20 γρ. κουκουναρόσποροι

- 1) Ξεδιαλέγετε και πλένετε τα φύλλα από σπανάκι.
- 2) Ξεφλουδίζετε και κόβετε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια και τη σκελίδα σκόρδο και τα σοτάρετε, μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτετε το σπανάκι. Στη συνέχεια ρίχνετε το χυμό λεμονιού, το αλάτι και το πιπέρι.
- 3) Αλείφετε το τοστ με βούτυρο με μυρωδικά.
- 4) Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες.
- 5) Μοιράζετε τη μοτσαρέλα και το στραγγισμένο σπανάκι σε 2 φέτες του τοστ και τα πασπαλίζετε με κουκουναρόσπορους.
- 6) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 7) Τοποθετείτε προσεκτικά τα ψωμάκια στην προθερμασμένη ψησιέρα rapini makee στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
- 8) Με το κλείστρο ασφαλείας **2** ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας **10** και κλείνετε το καπάκι.
- 9) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψησιέρα.

## Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου

400 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου

20 γρ. βούτυρο

Πιπέρι, αλάτι, σκόνη πάπρικα

120 γρ. μπέικον σε λωρίδες

6 φέτες λευκό ψωμί/ψωμί του τοστ

3 ΚΣ ντρέισινγκ για σαλάτες (γιαούρτι)

30 γρ. μαρούλι άισπεργκ

2 τομάτες

1 αβοκάντο

1 ΚΓ χυμός λάιμ

50 γρ. αγγούρι

- 1) Πλένετε το φιλέτο από στήθος κοτόπουλου κάτω από τρεχούμενο νερό και το στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας. Τσιγαρίζετε σύντομα στη θέση επαφής και σε προθερμασμένη συσκευή στη βαθμίδα θέρμανσης MAX.
- 2) Γυρίζετε στην έναρξη του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3 και ψήνετε τα φιλέτα στήθους κοτόπουλου για περ. 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι και την πάπρικα και τα αφήνετε στην άκρη.
- 3) Σε ένα τηγάνι ψήνετε τις λωρίδες μπέικον μέχρι να γίνουν τραγανές.



- 4) Σε 3 φέτες ψωμί του τoστ/λευκό ψωμί απλώνετε το ντρέσινγκ γιαουρτιού, από πάνω το μαρούλι άισμπεργκ, κόβετε τις τομάτες σε φέτες, αλατοπιπερώνετε και τις τοποθετείτε από πάνω.
- 5) Κόβετε τα φιλέτα κοτόπουλου κατά μήκος και τα τοποθετείτε επάνω από τις τομάτες.
- 6) Επάνω από τα φιλέτα κοτόπουλου βάζετε τις λωρίδες μπέικον.
- 7) Κόβετε περιμετρικά και κατά μήκος το αβοκάντο και περιστρέφοντάς το αφαιρείτε το κουκούτσι. Το ξεφλουδίζετε και το κόβετε σε φέτες. Βάζετε το χυμό λάιμ επάνω στο αβοκάντο, ώστε να μην ξεροψηθεί. Τοποθετείτε τις φέτες επάνω στα ψωμάκια.
- 8) Κόβετε το αγγούρι σε φέτες και το τοποθετείτε επάνω στο αβοκάντο.
- 9) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τoστ.
- 10) Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά επάνω στην θερμομαντική πλάκα 10.
- 11) Με το κλειστό ασφαλείας 2 ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμομαντικής πλάκας 10 και κλείνετε το καπάκι.
- 12) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοποιηθούν και τα βγάξετε προσεκτικά από την ψηστήρα.

## Μπαγκέτα με μουστάρδα

- 1 μπαγκέτα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 50 γρ. αγγουράκια με μουστάρδα
- 40 γρ. πεκορίνο
- 1 ΚΣ πικάντικη μουστάρδα
- 2 ΚΣ γλυκιά μουστάρδα
- 50 γρ. βούτυρο
- 2 ΚΣ κλωνάρια σχοινόπρασο
- Αλάτι, πιπέρι

- 1) Χαράζετε σε περ. 2-3 εκατοστά, δεν την κόβετε, τη μπαγκέτα εγκάρσια και σε μεγάλες αποστάσεις.
- 2) Καθαρίζετε και λιώνετε το σκόρδο, κόβετε σε πολύ λεπτά κυβάκια τα αγγουράκια με μουστάρδα και τρίβετε το πεκορίνο.
- 3) Ανακατεύετε την πικάντικη και τη γλυκιά μουστάρδα με το μαλακό βούτυρο, το σκόρδο, το αγγούρι, το πεκορίνο και το σχοινόπρασο και αλατοπιπερώνετε.
- 4) Γεμίζετε το βούτυρο μουστάρδας στα κομμάτια της μπαγκέτας και τυλίγετε τις μπαγκέτες σε αλουμινόχαρτο.

- 5) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα 10 στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
- 6) Με το κλείστρο ασφαλείας 2 ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας 10 και κλείνετε το καπάκι.
- 7) Η μπαγκέτα θα πρέπει να ροδοψηθεί.

## Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»

### Στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

200 γρ. στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

Λίγο αλεύρι

- 1) Βάζετε λίγο κατάλληλο λάδι τηγανίσματος στις θερμαντικές πλάκες 10 και ζεσταίνετε τη συσκευή στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3.
- 2) Κόβετε τα 200 γρ. στήθους κοτόπουλου/γαλοπούλας σε φέτες και αλευρώνετε ελαφρώς.
- 3) Ψήνετε περ. για 4 λεπτά από τη μια πλευρά, μετά γυρίζετε, αλατίζετε ελαφρώς και ψήνετε και τη δεύτερη πλευρά περ. για 4 λεπτά.

### Ψητά λαχανικά

2 πιπεριές

1 κολοκύθι

1 μελιτζάνα

Ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι

Μυρωδικά Προβηγκίας (μείγμα μπαχαρικών)

- 1) Πλένετε καλά τα λαχανικά. Κόβετε τις πιπεριές στη μέση, βγάζετε τα σπόρια και τις κόβετε σε λωρίδες. Κόβετε τη μελιτζάνα και το κολοκύθι κατά μήκος σε δύο μισά και μετά το κάθε ένα σε μεγάλα κομμάτια περ. 0,5 εκ.
- 2) Αλειψτε τα λαχανικά με ελαιόλαδο.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 2).
- 4) Τοποθετείτε τα λαχανικά στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα 10 και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 8 - 10 λεπτά, έως ότου πάρουν ένα ανοιχτό καφέ χρώμα.
- 5) Πασπαλίζετε τα λαχανικά με αλάτι, πιπέρι και, εάν επιθυμείτε, με μυρωδικά Προβηγκίας.

## Γαρίδες με καρύδα και κάρυ

- 100 γρ. κόκκινη πάστα κάρυ
- 50 ml γάλα καρύδας
- 400 γρ. γαρίδες (εναλλακτικά και καβούρια)
- 200 γρ. στρογγυλά φασόλια
- 2 πιπεριές
- 2 κρεμμύδια
- 2 σκελίδες σκόρδο
- Αλάτι και πιπέρι
- Αλουμινόχαρτο

- 1) Ανακατεύετε την πάστα κάρυ και το γάλα καρύδας.
- 2) Πλένετε τις γαρίδες, τα φασολάκια και την πιπεριά.
- 3) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τις σκελίδες σκόρδου.
- 4) Κόβετε τα κρεμμύδια, τις σκελίδες σκόρδου και τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια.
- 5) Μοιράζετε ομοιόμορφα τις γαρίδες και τα λαχανικά σε 4 κομμάτια αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο πρέπει να είναι τόσο μεγάλο, ώστε να μπορείτε να τυλίξετε σε αυτό τα υλικά σαν ένα πακετάκι. Στάζετε από επάνω τη σάλτσα κάρυ-καρύδας και αλατοπιπερώνετε.
- 6) Κλείνετε καλά τα πακετάκια, ώστε να μην τρέχουν υγρά.
- 7) Προθερμαίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.
- 8) Τοποθετείτε τα γεμιστά πακετάκια στις προθερμασμένες θερμαντικές πλάκες 10 και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 15 λεπτά.

## Ψητή ρόκα καλαμποκιού

2 ρόκες καλαμποκιού

100 γρ. βούτυρο με μυρωδικά

Αλάτι σκόρδου

Αλάτι

Πιπέρι

Αλουμινόχαρτο

GR

- 1) Αλείψετε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο με το βούτυρο μυρωδικών.
- 2) Αλατίζετε τις ρόκες καλαμποκιού και τις τυλίγετε στο αλουμινόχαρτο.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.
- 4) Τοποθετείτε το πακετάκι στις θερμαντικές πλάκες **10**.
- 5) Το γυρίζετε μετά από 15 λεπτά και ψήνετε τις ρόκες καλαμποκιού για ακόμη 15 λεπτά.
- 6) Στη συνέχεια προσθέτετε αλάτι σκόρδου και πιπέρι.

## Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - Απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών).

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.

## Παράρτημα

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220 - 240 V ~   50 Hz/60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	2000 W

### Εγγύηση

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση απαίτησης εγγύησης επικοινωνήστε τηλεφωνικά με το τμήμα σέρβις. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιηθούν αμέσως μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, το αργότερο ωστόσο δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

## Σέρβις

**GR**

Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.gr](mailto:kompennass@lidl.gr)

IAN 270355

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline): Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

GR

## Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>54</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	54
Urheberrecht .....	54
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	54
Warnhinweise .....	54
<b>Sicherheit</b> .....	<b>55</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	55
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>59</b>
<b>Auspacken und Anschließen</b> .....	<b>59</b>
Sicherheitshinweise .....	59
Lieferumfang und Transportinspektion .....	60
Auspacken .....	60
Entsorgung der Verpackung .....	60
<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>61</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	61
Heizstufenregler .....	62
Bedienen .....	62
Position „Kontaktgrill“ .....	63
Position „Paninig grill“ .....	64
Position „Tischgrill“ .....	65
<b>Tipps und Tricks</b> .....	<b>66</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>67</b>
Sicherheitshinweise .....	67
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>68</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>69</b>
Position „Kontaktgrill“ .....	69
Position „Paninig grill“ .....	70
Position „Tischgrill“ .....	73
<b>Entsorgung</b> .....	<b>76</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>76</b>
Technische Daten .....	76
Garantie .....	76
Service .....	77
Importeur .....	77



## 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 Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes 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):

- Kontaktgrill
- 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.


### 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

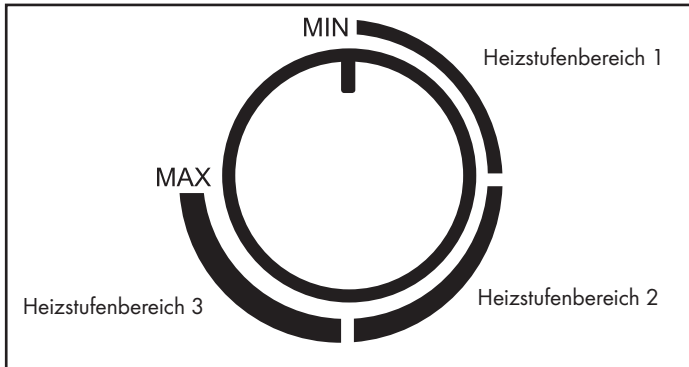
- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen 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 in 3 verschiedenen 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). 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 **3** (**180°**) (Abb. 1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Heizplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

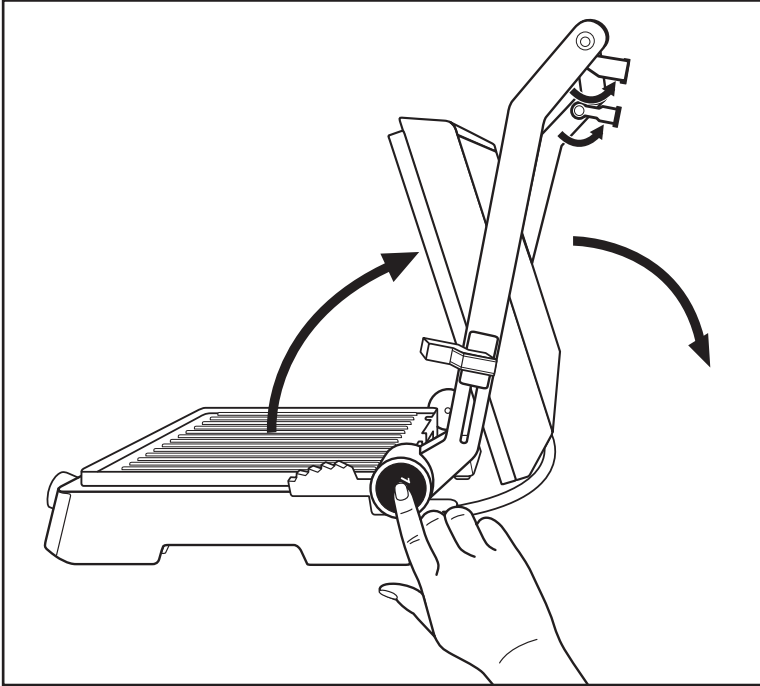


Abb. 1

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

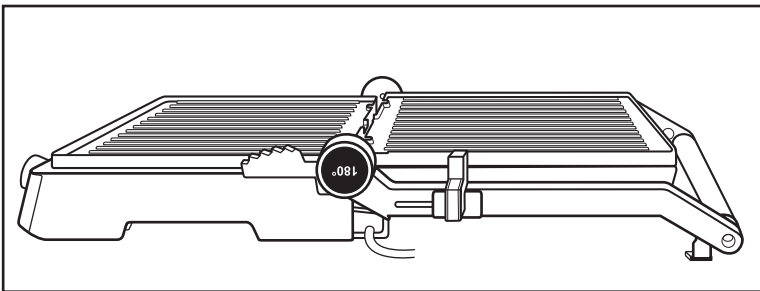


Abb. 2

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

# Reinigen und Pflegen

## 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 zusammengeschoben 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 Antihafbeschichtung 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 genügt ein feuchtes Tuch. 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.

## **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“

DE  
AT  
CH

### 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 Ölauffangschale 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 vorgeheizten 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 diese 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.

## Anhang

### Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~   50 Hz/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W

### Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

#### **HINWEIS**

- ▶ Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich 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.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

IAN 270355

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

IAN 270355

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 270355

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

## Importeur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

DE  
AT  
CH



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

07 / 2015 · Ident.-No.: SKGE2000B2-062015-3

IAN 270355