

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



GRIL MULTIFONCTION SKGE 2000 B2

FR BE

GRIL MULTIFONCTION

Mode d'emploi

DE AT CH

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

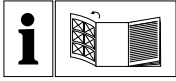
GB

CONTACT GRILL

Operating instructions

IAN 270355

FR



FR BE

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

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

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	27
GB	Operating instructions	Page	53

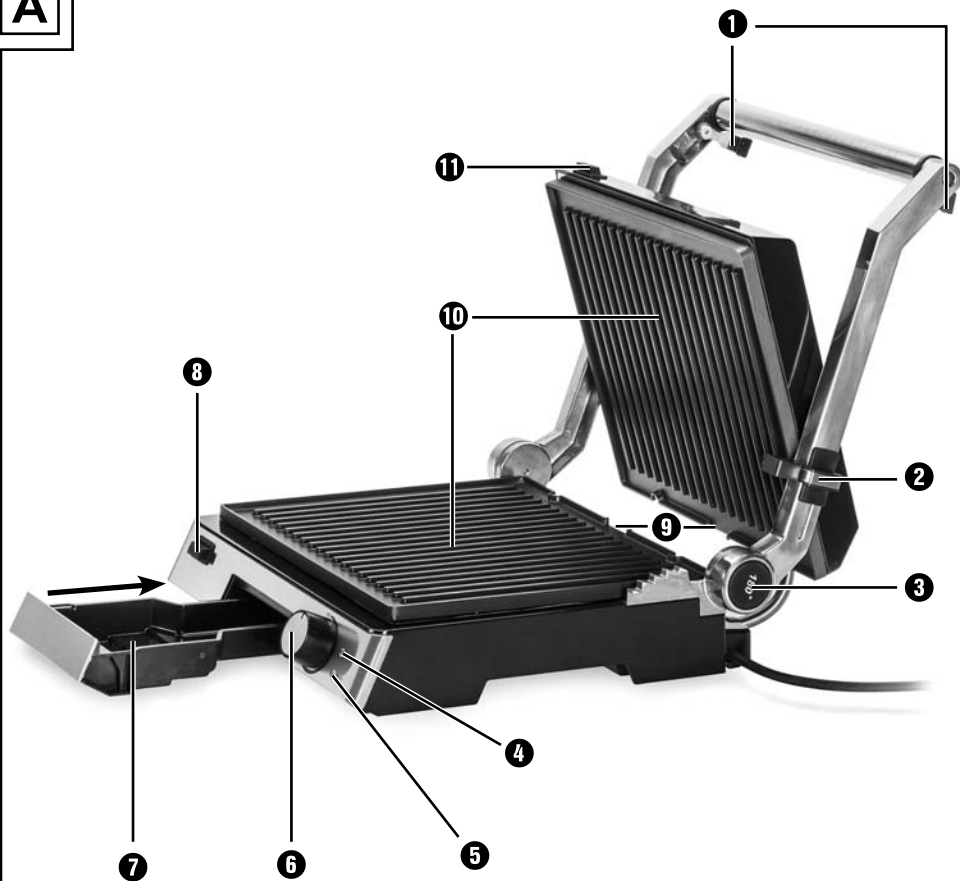
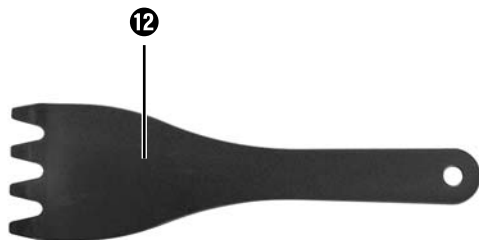
A**B**

Table des matières

Introduction	2
Informations relatives à ce mode d'emploi	2
Droits d'auteur	2
Usage conforme	2
Avertissements	2
Sécurité	3
Consignes de sécurité fondamentales	3
Éléments de commande	7
Déballage et raccordement	7
Consignes de sécurité	7
Contenu de la livraison et inspection après transport	8
Déballer l'appareil	8
Élimination de l'emballage	8
Utilisation et fonctionnement	9
Avant la première utilisation	9
Régulateur de température	10
Utilisation	10
Position "Gril de contact"	11
Position "Gril à panini"	12
Position "Gril de table"	13
Conseils et astuces	14
Nettoyage et entretien	15
Consignes de sécurité	15
Rangement	16
Recettes	17
Position "Gril de contact"	17
Position "Gril à panini"	18
Position "Gril de table"	21
Mise au rebut	24
Annexe	24
Caractéristiques techniques	24
Garantie	24
Service après-vente	25
Importateur	25

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

Usage conforme

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

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

Avertissements

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

DANGER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

REMARQUE

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

Sécurité

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

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

Consignes de sécurité fondamentales

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

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

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

**RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

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

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

⚠ RISQUE DE BRÛLURE !

Attention ! Surface brûlante !

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Éléments de commande

Figure A :

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

Figure B :

- ⓬ Racloir de nettoyage

Déballage et raccordement

Consignes de sécurité

ATTENTION

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

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

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

Contenu de la livraison et inspection après transport

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

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

REMARQUE

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

Déballer l'appareil

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

Élimination de l'emballage

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



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


REMARQUE

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

Utilisation et fonctionnement

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

Avant la première utilisation

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

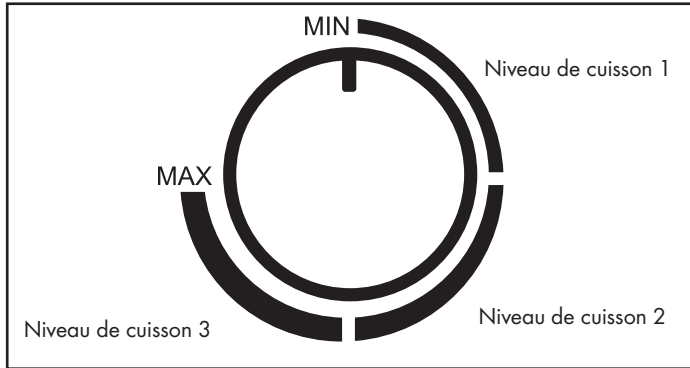
REMARQUE

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

Régulateur de température

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

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



REMARQUE

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

Utilisation

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

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

Position "Gril de contact"

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

REMARQUE

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

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

ATTENTION**Endommagement de l'appareil !**

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

ATTENTION

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

Position "Gril à panini".

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

REMARQUE

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

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

ATTENTION**Endommagement de l'appareil !**

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

ATTENTION

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

Position "Gril de table"

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

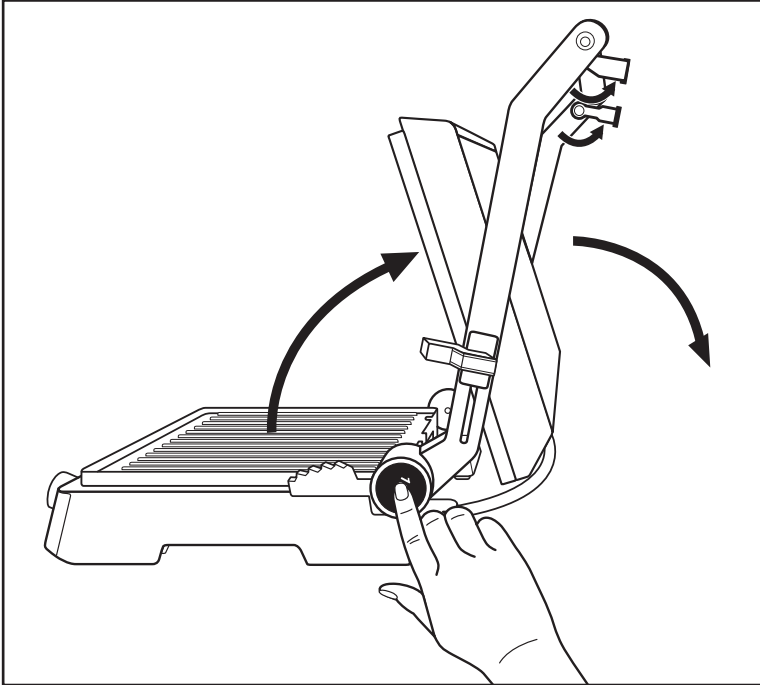


Fig. 1

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

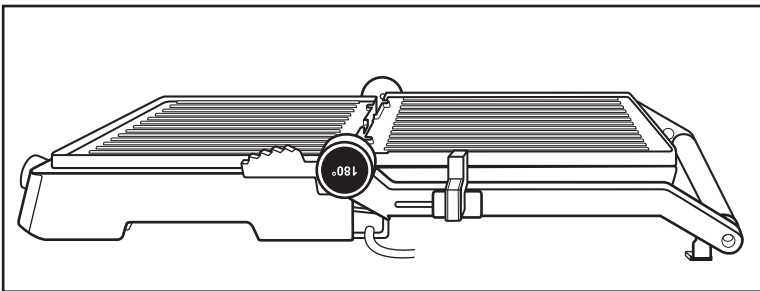


Fig. 2

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

ATTENTION**Endommagement de l'appareil !**

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

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

ATTENTION

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

Conseils et astuces

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

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

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

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

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

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

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

REMARQUE

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

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

Répétez l'opération avec la deuxième plaque chauffante 10.

- Un essuie-tout humide suffit pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces ont entièrement séché.
- Essayez le racloir de nettoyage 12 avec un chiffon humide. En cas de salissures plus coriaces, mettez un liquide vaisselle doux sur le chiffon ou rincez-le à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

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

Recettes

REMARQUE

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

Position "Gril de contact"

Mex-Tex-Burger

900 g de viande hachée

6 c. à soupe de sauce barbecue

6 c. à soupe d'oignons finement hachés

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

1/2 cc de piment en poudre

4 grands pains à hamburger

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

Rumpsteak dans une sauce aux herbes aromatiques aux petits oignons

500 g de rumpsteak maigre (125 g chacun)

120 g de margarine

1 cc de sauce Worcestershire

1 gousse d'ail finement hachée

4 c. à soupe de persil haché

4 petits oignons verts finement hachés

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

REMARQUE

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

Thon aux rondelles d'orange

(4 personnes)

4 steaks de thon frais (170 g chacun)

1 orange

1 c. à soupe de persil haché

Sel

Poivre

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

Position "Gril à panini"**Panini épinards et fromage**

250 g d'épinards en branches

1 oignon

1 gousse d'ail

1 c. à soupe d'huile

2 cc de jus de citron

1 pincée de sel (et de poivre)

4 tranches de toast / pain blanc

40 g de beurre aux fines herbes

75 g de mozzarella

20 g de pignons de pin

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

Paninis au blanc de poulet

400 g de blanc de poulet

20 g de beurre

Poivre, sel, paprika en poudre

120 g de bacon en lanières

6 tranches de pain blanc / de toast

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

30 g de salade iceberg

2 tomates

1 avocat

1 cc de jus de citron vert

50 g de concombre

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

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

Baguette à la moutarde

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

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

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

Position "Gril de table"

Blanc de volaille

200 g de blanc de volaille
un peu de farine

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

Légumes grillés

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

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

Gambas au curry et au lait de coco

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

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

Épis de maïs grillés

2 épis de maïs sucré

100 g de beurre aux fines herbes

Sel aromatisé à l'ail

Sel

Poivre

Feuille d'aluminium

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

Mise au rebut



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

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

Annexe

Caractéristiques techniques

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

Garantie

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et contrôlé consciencieusement avant sa livraison.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. En cas d'exercice de la garantie, veuillez contacter le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériau ou de fabrication, et non aux dégâts de transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles telles que les commutateurs ou les accus.

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

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie. L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées.

Signaler sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment du déballage et au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toute réparation fera l'objet d'une facturation après expiration de la période de garantie.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 270355

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 270355

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	28
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	28
Urheberrecht	28
Bestimmungsgemäße Verwendung	28
Warnhinweise	28
Sicherheit	29
Grundlegende Sicherheitshinweise	29
Bedienelemente	33
Auspacken und Anschließen	33
Sicherheitshinweise	33
Lieferumfang und Transportinspektion	34
Auspacken	34
Entsorgung der Verpackung	34
Bedienung und Betrieb	35
Vor dem ersten Gebrauch	35
Heizstufenregler	36
Bedienen	36
Position „Kontaktgrill“	37
Position „Paninig grill“	38
Position „Tischgrill“	39
Tipps und Tricks	40
Reinigen und Pflegen	41
Sicherheitshinweise	41
Aufbewahren	42
Rezepte	43
Position „Kontaktgrill“	43
Position „Paninig grill“	44
Position „Tischgrill“	47
Entsorgung	50
Anhang	50
Technische Daten	50
Garantie	50
Service	51
Importeur	51

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.

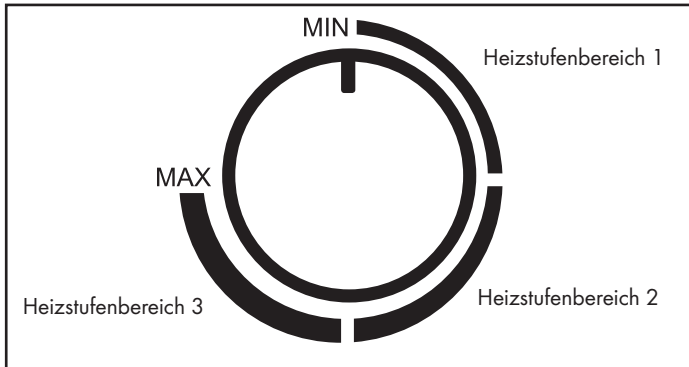
HINWEIS

- ▶ 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 „Paninig grill“

- 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° **3** (Abb. 1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Heizplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

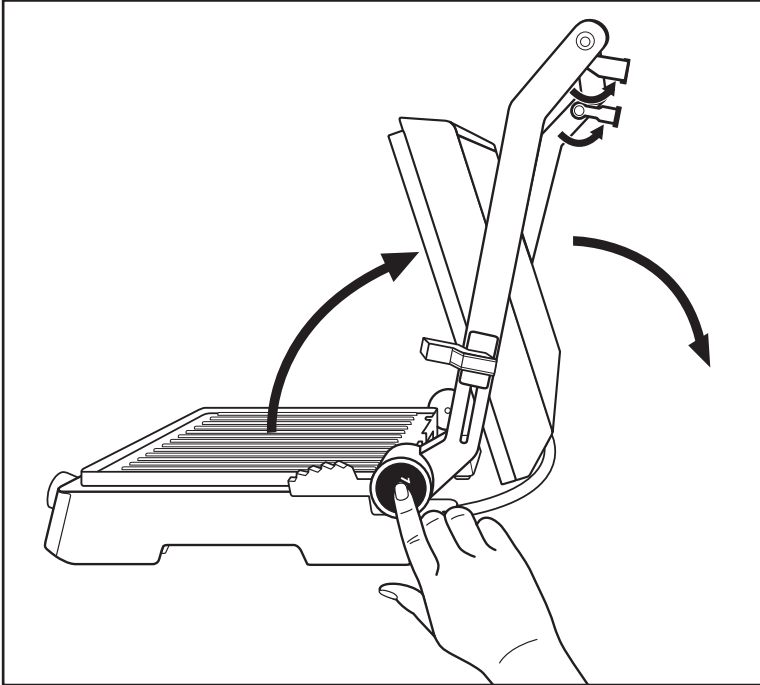


Abb. 1

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

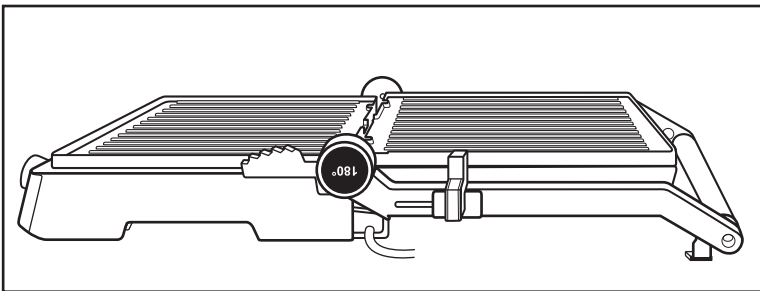


Abb. 2

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

ACHTUNG

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

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten **10** sind 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“

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!

**DE
AT
CH****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

IAN 270355

AT Service Österreich

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

E-Mail: 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

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

DE
AT
CH

Contents

Introduction	54
Information concerning these operating instructions	54
Copyright	54
Intended use	54
Warning notes	54
Safety	55
Basic safety guidelines	55
Operating components	59
Unpacking and installation	59
Safety instructions	59
Package contents and transport inspection	60
Unpacking	60
Disposal of packaging materials	60
Handling and operation	61
Before initial use	61
Heat level control	62
Operation	62
“Contact grill” position	63
“Panini grill” position	64
“Table grill” position	65
Tips and tricks	66
Cleaning and care	67
Safety instructions	67
Storage	68
Recipes	69
“Contact grill” position	69
“Panini grill” position	70
“Table grill” position	73
Disposal	76
Appendix	76
Technical data	76
Warranty	76
Service	77
Importer	77

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.

GB

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.

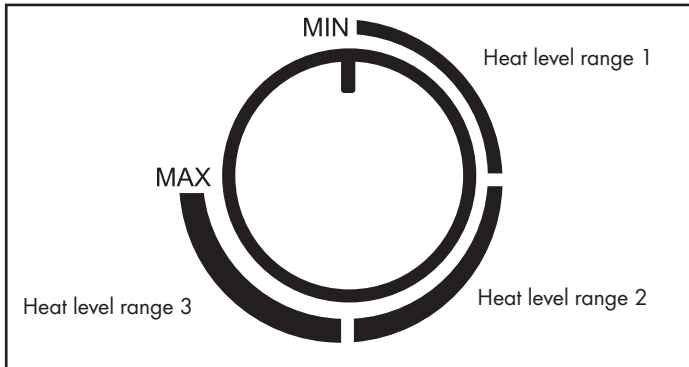
NOTE

- ▶ 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.

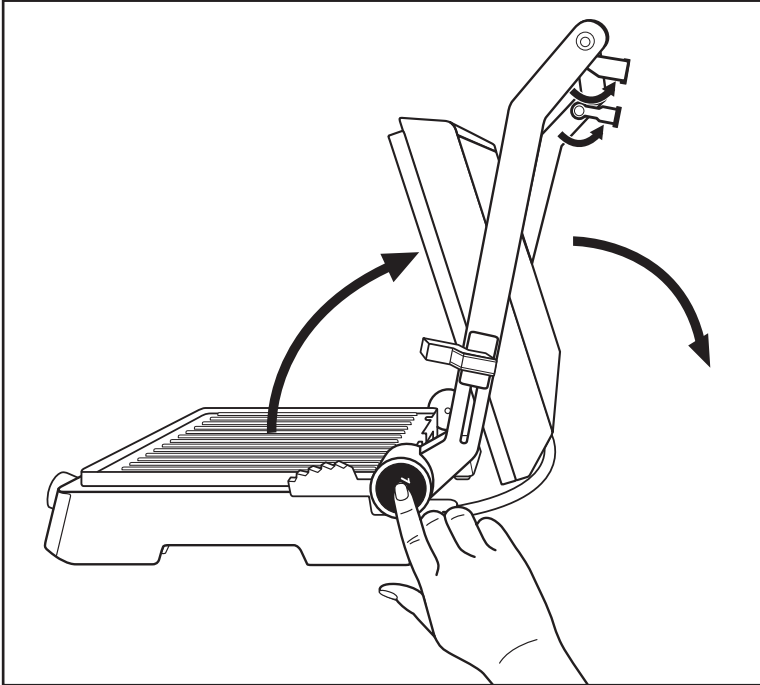


Fig. 1

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

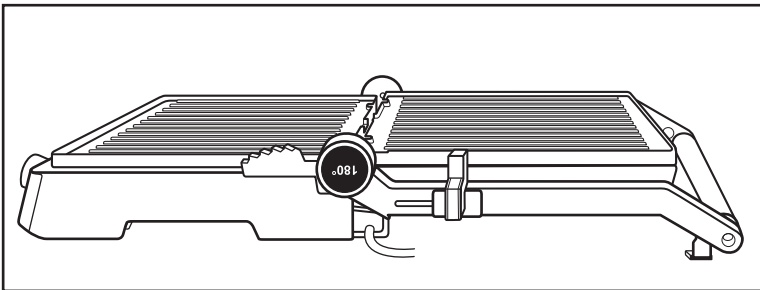


Fig. 2

- 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!

GB

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

GB

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

GB

- 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

GB

- 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.

GB

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

IAN 270355

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

GB

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 270355