

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



GRILL DE CONTACTO PIASTRA ELETTRICA SKGE 2000 B2

ES

GRILL DE CONTACTO

Instrucciones de uso

PT

GRELHADOR ELÉTRICO

Manual de instruções

DE AT CH

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IT MT

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

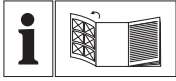
GB MT

CONTACT GRILL

Operating instructions

IAN 270355

ES IT
PT



ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

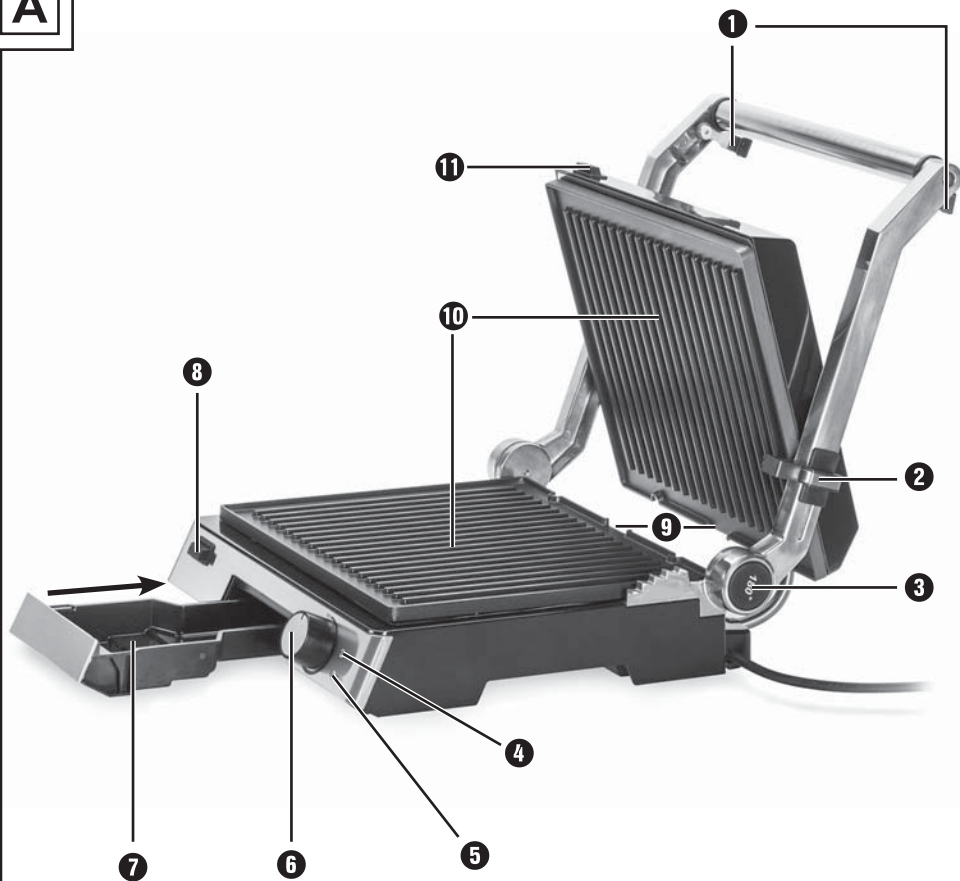
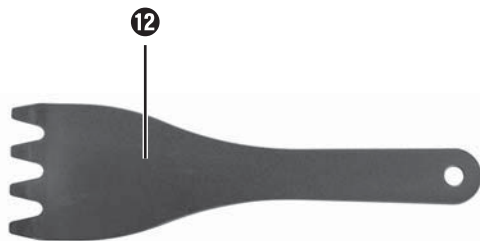
IT (MT)
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	27
PT	Manual de instruções	Página	53
GB/MT	Operating instructions	Page	79
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	105

A**B**

Índice

Introducción	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Derechos de propiedad industrial	2
Uso previsto	2
Advertencias	2
Seguridad	3
Indicaciones de seguridad básicas	3
Elementos de control	7
Desembalaje y conexión	7
Indicaciones de seguridad	7
Volumen de suministro e inspección de transporte	8
Desembalaje	8
Desecho del embalaje	8
Manejo y funcionamiento	9
Antes del primer uso	9
Regulador del nivel de calor	10
Manejo	10
Posición "grill de contacto"	11
Posición "grill para bocadillos"	12
Posición "grill de mesa"	13
Consejos y trucos	14
Limpieza y mantenimiento	15
Indicaciones de seguridad	15
Almacenamiento	16
Recetas	17
Posición "grill de contacto"	17
Posición "grill para bocadillos"	18
Posición "grill de mesa"	21
Desecho	24
Anexo	24
Características técnicas	24
Garantía	24
Asistencia técnica	25
Importador	25

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

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

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

Advertencias

En estas instrucciones de uso, se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no puede evitarse la situación peligrosa, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA**Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.**

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN**Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.**

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- ▶ La indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

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

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

Indicaciones de seguridad básicas

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

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos para los usuarios. Además, se anulará la garantía.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

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

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- ▶ Desconecte la clavija de red de la base de enchufe cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

**¡PELIGRO DE QUEMADURAS!**

¡Atención! ¡Superficie caliente!

- ▶ Las superficies del aparato se pueden calentar mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato exclusivamente por la parte del asa.

**¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!**

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

Elementos de control

Figura A:

- ❶ Patas de apoyo
- ❷ Bloqueo de seguridad
- ❸ Botón de desencastre 180°
- ❹ Piloto rojo de control "Power"
- ❺ Piloto verde de control "Ready"
- ❻ Regulador del nivel de calor
- ❼ Bandeja colectora de grasa
- ❽ Botón RELEASE (placa de calentamiento inferior)
- ❾ Salida de grasa
- ❿ Placas de calentamiento
- ⓫ Botón RELEASE (placa de calentamiento superior)

Figura B:

- ⓬ Rasqueta de limpieza

Desembalaje y conexión

Indicaciones de seguridad

ADVERTENCIA

Durante la puesta en funcionamiento del aparato, pueden producirse lesiones personales y daños materiales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ▶ Observe las indicaciones acerca de la conexión eléctrica del aparato para evitar daños materiales.

Volumen de suministro e inspección de transporte

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

- Grill de contacto
- Bandeja colectora de grasa
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

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

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire el resto de material de embalaje, así como las posibles láminas y adhesivos.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.


INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Manejo y funcionamiento

En este capítulo, se proporcionan indicaciones importantes sobre el manejo y funcionamiento del aparato.

Antes del primer uso

- 1) Limpie todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- 2) Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- 3) Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- 4) Desbloquee el aparato mediante el ajuste del bloqueo de seguridad **2** en la posición .
- 5) Abra el aparato.
- 6) Limpie las placas de calentamiento **10** con un paño húmedo.
- 7) Conecte el aparato.
- 8) Conecte la clavija del cable de red a una base de enchufe correctamente instalada y conectada a tierra que suministre la tensión indicada en el capítulo "Características técnicas". Deje que el aparato se caliente durante unos cinco minutos al nivel máximo de temperatura mediante el ajuste del regulador del nivel de calor **5** en la posición MAX.

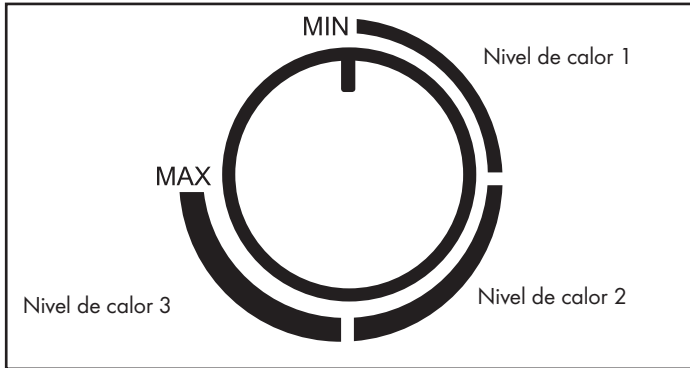
INDICACIÓN

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

Regulador del nivel de calor

Ajuste la temperatura con el regulador del nivel de calor ⑥.

- Nivel de calor 1: Nivel de calentamiento/temperatura baja
- Nivel de calor 2: Temperatura media (p. ej., para verduras)
- Nivel de calor 3: Temperatura alta (p. ej., para carne)



INDICACIÓN

- ▶ El piloto verde de control "Ready" ⑤ se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ⑥ está en MIN. Tras ajustar el regulador del nivel de calor ⑥ en la posición deseada, el piloto verde de control "Ready" ⑤ se apaga hasta que se haya alcanzado la temperatura.
- ▶ Durante el proceso, el piloto verde de control "Ready" ⑤ puede volver a apagarse, lo que significa que la temperatura ajustada ha descendido y el aparato se está calentando de nuevo.
- ▶ El piloto rojo de control "Power" ④ se ilumina en cuanto se conecta el aparato a la red eléctrica.

Manejo

- 1) Cierre la tapa del aparato con el asa.
- 2) Introduzca la bandeja colectora de grasa ⑦ en el aparato.
- 3) Vuelva a conectar la clavija de red a la base de enchufe. El piloto rojo de control "Power" ④ se ilumina. El piloto verde de control "Ready" ⑤ se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ⑥ está en MIN.
- 4) Ajuste el nivel deseado con el regulador del nivel de calor ⑥. A continuación, el piloto rojo de control "Power" ④ se apaga. En cuanto se alcance el nivel de calor deseado, el piloto verde de control "Ready" ⑤ vuelve a encenderse.

INDICACIÓN

- ▶ El piloto verde de control "Ready" 5 también se ilumina cuando el regulador del nivel de calor 6 está en MIN. Tras ajustar el regulador del nivel de calor 6 en la posición deseada, el piloto verde de control "Ready" 5 se apaga hasta que se haya alcanzado la temperatura.
- ▶ Durante el proceso, el piloto verde de control "Ready" 5 puede volver a apagarse, lo que significa que la temperatura ajustada ha descendido y el aparato se está calentando de nuevo.

INDICACIÓN

Este grill puede utilizarse de 3 maneras distintas:

- Totalmente desplegado para que puedan usarse ambas placas de calentamiento 10 como grill de mesa.
- Con la placa de calentamiento superior 10 móvil como grill de contacto para, p. ej., hacer la carne por ambos lados.
- Con la placa de calentamiento superior 10 fija como grill para bocadillos para, p. ej., tostar baguettes.

Posición "grill de contacto"

- 1) Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee tostar/asar al grill sobre la placa de calentamiento inferior 10.
- 2) Cierre la tapa del aparato con el asa.
- 3) Como la placa de calentamiento superior 10 es móvil, quedará siempre paralela a la placa de calentamiento inferior 10 sin importar el grosor de los alimentos. De este modo, se consiguen buenos resultados.
- 4) Compruebe el nivel de cocción de los alimentos transcurrido un tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa.

INDICACIÓN

Empiece con tiempos de asado cortos y auméntelos hasta que haya dado con la duración adecuada.

- 5) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados, retírelos.

ATENCIÓN**¡Daños en el aparato!**

- ▶ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podría dañar las superficies de las placas de calentamiento 10.
- 6) Gire el regulador del nivel de calor 6 a MIN y retire la clavija de red de la base de enchufe.

ATENCIÓN

- ▶ Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡No basta con ajustar el regulador de nivel de calor **6** en MIN!

Posición "grill para bocadillos"

- 1) Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee tostar/asar al grill sobre la placa de calentamiento inferior **10**.
- 2) Cierre la placa de calentamiento superior **10** y fíjela a la altura deseada con solo presionar el bloqueo de seguridad **2** hacia atrás (posición MIN, II, III, IV, V). Cuanto más atrás esté el bloqueo de seguridad **2**, mayor será la distancia entre las placas de calentamiento **10**.
- 3) Compruebe el nivel de cocción de los alimentos transcurrido un tiempo. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa.

INDICACIÓN

Empiece con tiempos de asado cortos y auméntelos hasta que haya dado con la duración adecuada.

- 4) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados, retírelos.

ATENCIÓN**¡Daños en el aparato!**

- ▶ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podrían dañar las superficies de las placas de calentamiento **10**.
- 5) Gire el regulador del nivel de calor **6** a MIN y retire la clavija de red de la base de enchufe.

ATENCIÓN

- ▶ Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡No basta con ajustar el regulador de nivel de calor **6** en MIN!

Posición "grill de mesa"

- 1) Despliegue ambos pies de apoyo **1** (fig.1).
- 2) Pulse el botón de desencastre 180° **3** (fig.1) y abra la tapa del aparato hasta que ambas placas de calentamiento **10** puedan utilizarse como grill de mesa.

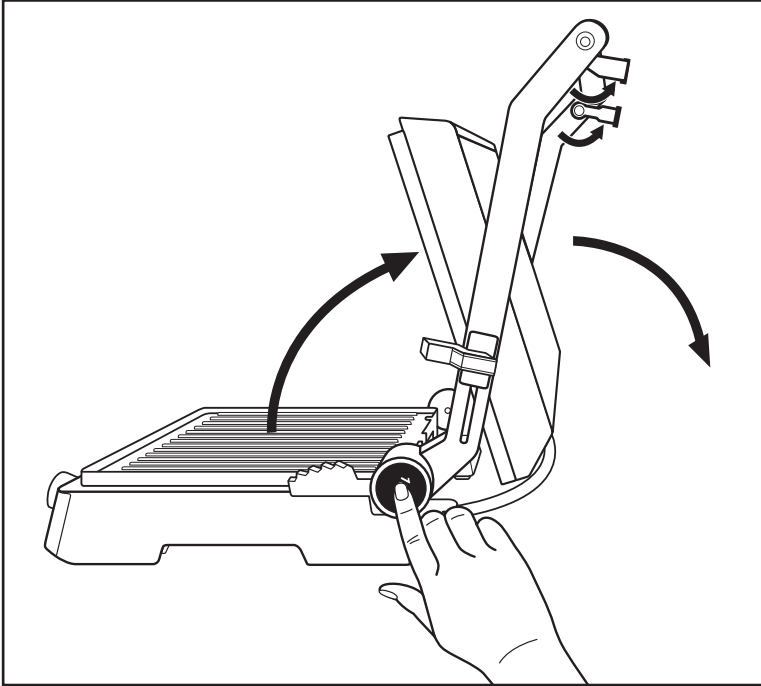


Fig.1

- 3) Las placas de calentamiento **10** están la una junto a la otra y pueden utilizarse como grill de mesa (fig. 2).

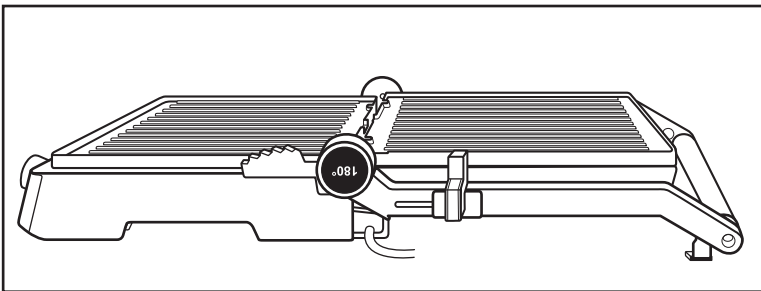


Fig. 2

- 4) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre las placas de calentamiento 10.
- 5) Deles la vuelta de cuando en cuando y retírelos de las placas de calentamiento 10 cuando estén hechos.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ▶ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para dar la vuelta a los alimentos/moverlos, ya que podría dañar las superficies de las placas de calentamiento 10.

- 6) Gire el regulador del nivel de calor 6 a MIN y retire la clavija de red de la base de enchufe.

ATENCIÓN

- ▶ Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡No basta con ajustar el regulador de nivel de calor 6 en MIN!

Consejos y trucos

- Para que la carne esté algo más blanda y acelerar así el asado, puede marinarla antes. Como base para ello se pueden emplear, por ejemplo, crema agria, vino tinto, vinagre, suero de leche o zumo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias a su gusto. No añada sal, ya que absorbe el agua de la carne y la vuelve más dura. Coloque la carne en la marinada de tal forma que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. A ser posible, déjela reposar ahí de un día para otro.
- Las placas de calentamiento 10 tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, procure que la grasa/aceite sea adecuado para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- Si no está seguro de si el alimento ya está hecho por dentro, utilice un termómetro convencional para carne.

Limpieza y mantenimiento

Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- ▶ Antes de la limpieza, retire la clavija de red y espere a que el aparato se haya enfriado por completo. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua. El aparato podría dañarse de forma irreparable.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ▶ Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- ▶ Para la limpieza de las superficies, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.
- Pase la rasqueta de limpieza 12 por las placas de calentamiento 10 cuando las placas de calentamiento 10 se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos más fácilmente hasta la bandeja colectora de grasa 7.
- Limpie las placas de calentamiento 10 con un paño húmedo. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente. Para los restos incrustados o quemados, desmonte las placas de calentamiento 10:
 - Abra el aparato.
 - Pulse el botón RELEASE 8 y levante al mismo tiempo la placa de calentamiento inferior 10.
 - Sujete la placa de calentamiento superior 10 para que no se caiga y pulse el botón RELEASE 11. Con esto, la placa de calentamiento superior 10 se suelta del aparato.

Limpe la placa de calentamiento ⑩ extraída en agua caliente con un poco de producto de limpieza. Si los restos están muy incrustados, deje las placas de calentamiento ⑩ un tiempo a remojo con el producto de limpieza para que se ablanden. Tras la limpieza, aclare las placas de calentamiento ⑩ con agua limpia para eliminar los restos del producto de limpieza. Seque todo bien. ¡Las placas de calentamiento ⑩ deben estar bien secas antes de volver a montarlas en el aparato!

INDICACIÓN

Para limpiar las placas de calentamiento ⑩ de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también pueden limpiarse las placas de calentamiento ⑩ en el lavavajillas.


Para volver a montar las placas de calentamiento ⑩, coloque las placas de calentamiento ⑩ en la base de forma que los dos alojamientos junto a la salida de grasa ⑨ coincidan con los ganchos de la base. A continuación, presione la parte delantera de la placa de calentamiento ⑩ hacia abajo hasta que encastre audiblemente.

Proceda de la misma manera con la segunda placa de calentamiento ⑩.

- Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato, es suficiente con un paño húmedo.
Observe que todas las piezas se hayan secado por completo antes de volver a utilizar el aparato.
- Limpie la rasqueta de limpieza ⑫ con un paño húmedo. Si quedan restos de suciedad incrustada, añada un producto de limpieza suave en el paño o sumerja la rasqueta en agua caliente con producto de limpieza.

Almacenamiento

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

Bloquee el aparato mediante el ajuste del bloqueo de seguridad ② en la posición .

Recetas

INDICACIÓN

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

Posición "grill de contacto"

Hamburguesa "tex-mex"

900 g de carne de ternera picada

6 cucharadas de salsa barbacoa

6 cucharadas de cebolla finamente picada

3 cucharadas de salsa recién hecha o ya preparada

1/2 cucharadita de cayena molida

4 panes de hamburguesa grandes

- 1) Mezcle la carne picada, las cebollas, la salsa, la cayena molida y la salsa barbacoa en un recipiente grande.
- 2) Moldee la masa de carne hasta formar cuatro hamburguesas del mismo tamaño y de apenas 2 cm de grosor.
- 3) Caliente el aparato (nivel de calor 3/Max).
- 4) Cocine las hamburguesas durante 8-10 minutos en el aparato precalentado en la posición de contacto. A continuación, sirva las hamburguesas en pan de hamburguesa con los ingredientes y condimentos de su elección.

Filete de cadera con salsa de cebolletas y hierbas

500 g de filetes magros de cadera (cada uno de 125 g)

120 g de margarina

1 cucharadita de salsa Worcester

1 diente de ajo finamente picado

4 cucharadas de perejil finamente picado

4 cebolletas finamente picadas

- 1) Mezcle la margarina y la salsa Worcestershire en un recipiente pequeño y añada el ajo, el perejil y las cebolletas.
- 2) Caliente el aparato (nivel de calor Max).
- 3) Cocine el filete durante 3 minutos en el nivel de calor Max.
- 4) Unte el filete con la salsa de cebolletas y hierbas y cocínelo otros 4 minutos en la parte inicial del nivel de calor 2.

INDICACIÓN

La salsa de hierbas que haya caído a la bandeja colectora de aceite puede servirse sobre el filete.

Atún con rodajas de naranja

(4 personas)

4 filetes de atún fresco (de 170 g cada uno)

1 naranja

1 cucharada de perejil finamente picado

Sal

Pimienta

- 1) Pele la naranja y córtela en rodajas de unos 5 mm de grosor.
- 2) Precaliente el aparato (nivel de calor 3).
- 3) Coloque los filetes de atún en el grill precalentado, añada el perejil encima y condimente con sal y pimienta.
- 4) Coloque las rodajas de naranja sobre los filetes de atún y cocínelo todo durante aprox. 6-8 minutos.
- 5) Antes de servir, retire las rodajas de naranja.

Posición "grill para bocadillos"**Bocadillos de queso y espinacas**

250 g de hojas de espinacas

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite

2 cucharaditas de zumo de limón

1 pizca de sal (y pimienta)

4 rebanadas de pan de molde/pan blanco

40 g de mantequilla de hierbas

75 g de mozzarella

20 g de piñones

- 1) Lave las espinacas.
- 2) Pele y pique la cebolla y el diente de ajo y rehóguelos en aceite caliente hasta que se vuelvan transparentes. Añada las espinacas. Condimente con el zumo de limón, la sal y la pimienta.
- 3) Unte las rebanadas con la mantequilla de hierbas.
- 4) Corte la mozzarella en rodajas.
- 5) Coloque la mozzarella y las espinacas escurridas sobre 2 rebanadas de pan y añada los piñones.
- 6) Cubra los bocadillos con otras dos rebanadas de pan.
- 7) Coloque con cuidado los bocadillos en el grill precalentado en el nivel de calor 3/Max.
- 8) Utilice el bloqueo de seguridad **2** para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior **10** y cierre la tapa.
- 9) Espere hasta que el bocadillo tenga un color tostado. Después, retírelo del aparato.

Bocadillos de pechuga de pollo

400 g de pechugas de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal y pimentón

120 g de panceta en tiras

6 rebanadas de pan blanco/de molde

3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)

30 g de lechuga iceberg

2 tomates

1 aguacate

1 cucharadita de zumo de limón

50 g de pepinos

- 1) Lave brevemente las pechugas de pollo con agua corriente y séquelas con un trozo de papel de cocina. Cocínelas brevemente en la posición de contacto con el aparato ya precalentado en el nivel de calor MAX.
- 2) Baje la temperatura a la parte inicial del nivel de calor 3 y deje que las pechugas de pollo se sigan haciendo unos 10 minutos. A continuación, condiméntelas con sal, pimienta y pimentón y retírelas.
- 3) Fría las tiras de panceta en una sartén hasta que estén crujientes.
- 4) Unte el aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte los tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.

- 5) Corte las pechugas de pollo longitudinalmente y colóquelas sobre los tomates.
- 6) Coloque las tiras de panceta sobre las pechugas de pollo.
- 7) Corte el aguacate a lo largo y retire el hueso con un movimiento giratorio. Retire la piel y corte el aguacate en rodajas. Salpíquelos con el zumo de limón para que no se oxide. Coloque las rodajas en los bocadillos.
- 8) Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- 9) Cubra los bocadillos con otras dos rebanadas de pan.
- 10) Coloque cuidadosamente los bocadillos sobre la placa de calentamiento ⑩.
- 11) Utilice el bloqueo de seguridad ② para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior ⑩ y cierre la tapa.
- 12) Espere a que los bocadillos tengan un color tostado y retírelos con cuidado de la sandwichera.

Baguette con mostaza

- 1 baguette
- 1 diente de ajo
- 50 g de pepinillos
- 40 g de queso Pecorino
- 1 cucharada de mostaza fuerte
- 2 cucharadas de mostaza dulce
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de cebollino finamente picado
- Sal y pimienta

- 1) Haga cortes en la baguette con una separación de unos 2 o 3 cm de forma transversal pero sin seccionarla.
- 2) Pele el ajo y tritúrelo, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso Pecorino.
- 3) Mezcle la mostaza fuerte y la dulce con la mantequilla blanda, el ajo, los dados de pepinillo, el queso Pecorino y el cebollino y condimente con sal y pimienta.
- 4) Rellene los cortes de la baguette con esta mezcla y envuelva la baguette en papel de aluminio.
- 5) Coloque la baguette sobre la placa de calentamiento ⑩ ya precalentada al nivel de calor 3/Max.

- 6) Utilice el bloqueo de seguridad **2** para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior **10** y cierre la tapa.
- 7) La baguette debe obtener un color tostado.

Posición "grill de mesa"

Pechuga de pollo/pavo

Pechuga de pollo/pavo de 200 g

Un poco de harina

- 1) Añada un poco de aceite de cocina sobre las placas de calentamiento **10** y ajuste el aparato en el nivel de calor 3.
- 2) Corte los 200 g de pechuga de pollo/pavo en rodajas y harínelas ligeramente.
- 3) Cocine las pechugas aprox. 4 minutos por un lado, deles la vuelta, añada un poco de sal y cocínelas aprox. 4 minutos por el otro lado.

Verduras al grill

2 pimientos

1 calabacín

1 berenjena

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Hierbas de Provenza

- 1) Lave bien las verduras. Corte los pimientos por la mitad, retire las semillas y córtelos en tiras. Corte la berenjena y el calabacín longitudinalmente por la mitad y, a continuación, en dados de unos 0,5 cm de tamaño.
- 2) Vierta aceite de oliva sobre las verduras.
- 3) Precaliente el aparato (nivel de calor 2).
- 4) Coloque las verduras en la placa precalentada **10** y cocínelas por ambos lados durante aprox. 8-10 minutos hasta que alcancen un color marrón claro.
- 5) Condimente las verduras con sal, pimienta y hierbas de Provenza al gusto.

Gambas con salsa de curry y coco

- 100 g de pasta de curry rojo
- 50 ml de leche de coco
- 400 g de gambas (o camarones)
- 200 g de tirabeques
- 2 pimientos
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Papel de aluminio

- 1) Mezcle la pasta de curry y la leche de coco.
- 2) Lave las gambas, los tirabeques y los pimientos.
- 3) Pele las cebollas y los dientes de ajo.
- 4) Corte las cebollas, los dientes de ajo y los pimientos en trozos pequeños.
- 5) Coloque las gambas y las verduras de forma uniforme sobre 4 trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio debe tener un tamaño suficiente como para poder envolver los ingredientes al papillote. Añada unas gotas de la salsa de curry y leche de coco y condimente con sal y pimienta.
- 6) Cierre bien el papillote para que no pueda salir nada de líquido.
- 7) Precaliente el aparato en la parte final del nivel de calentamiento 2.
- 8) Coloque los papillotes ya preparados sobre las placas de calentamiento 10 precalentadas y cocínelo todo unos 15 minutos por cada lado.

Mazorcas de maíz al grill

2 mazorcas de maíz

100 g de mantequilla de hierbas

Sal de ajo

Sal

Pimienta

Papel de aluminio

- 1) Unte un trozo de papel de aluminio con la mantequilla de hierbas.
- 2) Sale las mazorcas y envuélvalas en papel de aluminio.
- 3) Caliente el aparato en la parte final del nivel de calentamiento 2.
- 4) Coloque las mazorcas envueltas sobre las placas de calentamiento **10**.
- 5) Deles la vuelta después de 15 minutos y cocínelas durante otros 15 minutos.
- 6) Condimente las mazorcas de maíz con sal de ajo y pimienta.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W

Garantía

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de asistencia técnica. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

INDICACIÓN

- ▶ La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej., interruptores o pilas).

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía. La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio rige también para las piezas sustituidas y reparadas.

Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra.

Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 270355

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Importador

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Indice

Introduzione	28
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	28
Diritto d'autore	28
Uso conforme	28
Avvertenze	28
Sicurezza	29
Avvertenze basilari sulla sicurezza	29
Elementi di comando	33
Disimballaggio e collegamento	33
Indicazioni di sicurezza	33
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	34
Disimballaggio	34
Smaltimento della confezione	34
Comandi e funzionamento	35
Prima del primo impiego	35
Regolatore del livello di calore	36
Uso	36
Posizione "grill a contatto"	37
Posizione "grill per panini"	38
Posizione "grill da tavolo"	39
Consigli e suggerimenti	40
Pulizia e manutenzione	41
Indicazioni di sicurezza	41
Conservazione	42
Ricette	43
Posizione "grill a contatto"	43
Posizione "grill per panini"	44
Posizione "grill da tavolo"	47
Smaltimento	50
Appendice	50
Dati tecnici	50
Garanzia	50
Assistenza	51
Importatore	51

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per grigliare pietanze in luoghi chiusi. Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. L'apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni inadeguate, esecuzione di modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

PERICOLO

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a decesso o a gravi lesioni.

- Seguire le avvertenze contenute in questo elenco per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni personali.

⚠ AVVERTENZA

Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a lesioni.

- ▶ Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a danni materiali.

- ▶ Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

AVVERTENZA

- ▶ Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Avvertenze basilari sulla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di allacciamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere il cavo di rete dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.

**PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- ▶ Far immediatamente riparare o sostituire dal servizio di assistenza clienti i cavi di collegamento o gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati.
- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.
- ▶ Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- ▶ Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di rete e badare che esso non rimanga incastrato.
- ▶ È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. Con l'alloggiamento aperto e in caso di modifiche di propria iniziativa sussiste pericolo di morte per folgorazione e la garanzia si estingue.

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- ▶ Ad ogni interruzione o cessazione dell'uso e prima di ogni pulizia staccare la spina dalla presa.

⚠ PERICOLO DI USTIONI!

Attenzione! Superficie rovente!

- ▶ La superficie dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Toccare dunque l'apparecchio solo sull'impugnatura.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- ▶ Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Piedini di appoggio
- ❷ Chiusura di sicurezza
- ❸ Tasto di sbloccaggio 180°
- ❹ Spia di controllo rossa "Power"
- ❺ Spia di controllo verde "Ready"
- ❻ Regolatore dei livelli di calore
- ❼ Vaschetta per la raccolta del grasso
- ❽ Tasto RELEASE (piastra riscaldante inferiore)
- ❾ Uscita del grasso
- ❿ Piastre riscaldanti
- ⓫ Tasto RELEASE (piastra riscaldante superiore)

Figura B:

- ⓬ Raschiatore

Disimballaggio e collegamento

Indicazioni di sicurezza

AVVERTENZA

Durante la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi danni personali e materiali!

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve venire utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- ▶ Attenersi alle indicazioni sul collegamento elettrico dell'apparecchio per evitare danni materiali.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

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

- Piastra elettrica
- Vaschetta per la raccolta del grasso
- Raschiatore
- Manuale di istruzioni

AVVERTENZA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo Assistenza).

Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole e adesivi.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti locali.


AVVERTENZA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Comandi e funzionamento

In questo capitolo sono riportate indicazioni importanti relative ai comandi e al funzionamento dell'apparecchio.

Prima del primo impiego

- 1) Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 2) Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- 3) Installare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- 4) Sbloccare l'apparecchio portando la chiusura di sicurezza **2** nella posizione .
- 5) Aprire l'apparecchio.
- 6) Pulire le piastre riscaldanti **10** con un panno umido.
- 7) Chiudere l'apparecchio.
- 8) Infilare la spina del cavo di rete in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo "Dati tecnici". Far riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti alla massima temperatura impostabile portando il regolatore dei livelli di calore **6** su MAX.

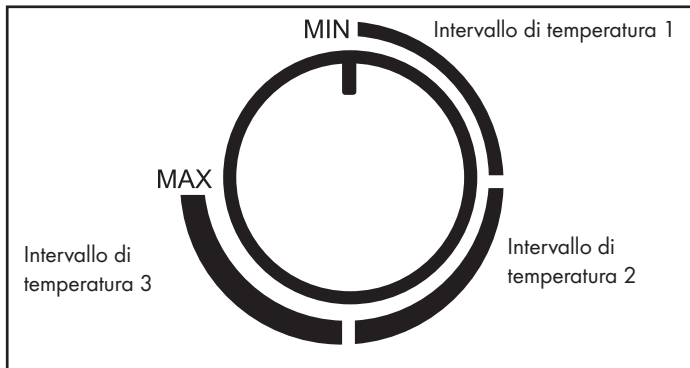
AVVERTENZA

- ▶ Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
- 9) Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
 - 10) Pulire nuovamente l'apparecchio con un panno umido.

Regolatore del livello di calore

Con il regolatore del livello **6** di calore si imposta la temperatura.

- Intervallo di temperatura 1: campo di riscaldamento/ temperatura bassa
- Intervallo di temperatura 2: temperatura media (per es. cottura della verdura)
- Intervallo di temperatura 3: temperatura alta (per es. arrostitire la carne)



AVVERTENZA

- ▶ La spia di controllo verde "Ready" **5** è accesa quando il regolatore del livello di calore **6** si trova su MIN. Non appena il regolatore dei livelli di calore **6** viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" **5** si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.
- ▶ La spia di controllo verde "Ready" **5** potrebbe rispegnersi di tanto in tanto. Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi.
- ▶ La spia di controllo rossa "Power" **4** si accende non appena l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica.

Uso

- 1) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 2) Infilare la vaschetta per la raccolta del grasso **7** nell'apparecchio.
- 3) Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia di controllo rossa "Power" **4** si accende. La spia di controllo verde "Ready" **5** si accende quando il regolatore del livello di calore **6** si trova su MIN.
- 4) Impostare il livello desiderato sul regolatore dei livelli di calore **6**. La spia di controllo verde "Ready" **5** si spegne. Non appena viene raggiunto il livello di calore impostato, la spia di controllo verde "Ready" **5** si riaccende.

AVVERTENZA

- ▶ La spia di controllo verde "Ready" ⑤ è accesa anche quando il regolatore del livello di calore ⑥ si trova su MIN. Non appena il regolatore dei livelli di calore ⑥ viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" ⑤ si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.
- ▶ La spia di controllo verde "Ready" ⑤ potrebbe rispegnersi di tanto in tanto. Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi.

AVVERTENZA

Si può utilizzare questo barbecue in 3 diversi modi:

- completamente aperto in modo tale che le due piastrine riscaldanti ⑩ possano venire utilizzate come grill da tavolo.
- con piastra riscaldante superiore ⑩ mobile come grill a contatto, in modo tale che per es. la carne possa essere grigliata da entrambi i lati.
- con piastra riscaldante superiore ⑩ fissa come grill per panini, in modo tale da poter dorare per es. le baguette.

Posizione "grill a contatto"

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante inferiore ⑩.
- 2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.
- 3) Grazie al fatto che la piastra riscaldante superiore ⑩ è mobile, essa si trova sempre in posizione parallela alla piastra riscaldante inferiore ⑩ anche in caso si debbano grigliare pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- 4) Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.

AVVERTENZA

Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta.

- 5) Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.

ATTENZIONE**Danneggiamento dell'apparecchio!**

- ▶ Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastrine riscaldanti ⑩!
- 6) Portare il regolatore del livello di calore ⑥ su MIN e staccare la spina dalla presa.

ATTENZIONE

- ▶ Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente posizionare il regolatore del livello di calore **6** su MIN!

Posizione "grill per panini"

- 1) Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante inferiore **10**.
- 2) Chiudere la piastra riscaldante superiore **10** e fissarla all'altezza desiderata premendo indietro la chiusura di sicurezza **2** (posizione MIN, II, III, IV, V). Tanto più indietro viene premuta la chiusura di sicurezza **2**, maggiore è la distanza tra le piastre riscaldanti **10**.
- 3) Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia.

AVVERTENZA

Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta.

- 4) Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.

ATTENZIONE**Danneggiamento dell'apparecchio!**

- ▶ Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre riscaldanti **10**!
- 5) Portare il regolatore del livello di calore **6** su MIN e staccare la spina dalla presa.

ATTENZIONE

- ▶ Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente posizionare il regolatore del livello di calore **6** su MIN!

Posizione "grill da tavolo"

- 1) Aprire i due piedini di appoggio ❶ (fig. 1).
- 2) Premere il tasto di sbloccaggio 180° ❸ (fig. 1) e aprire il coperchio dell'apparecchio in modo tale da poter utilizzare entrambe le piastre riscaldanti ❷ come grill da tavolo.

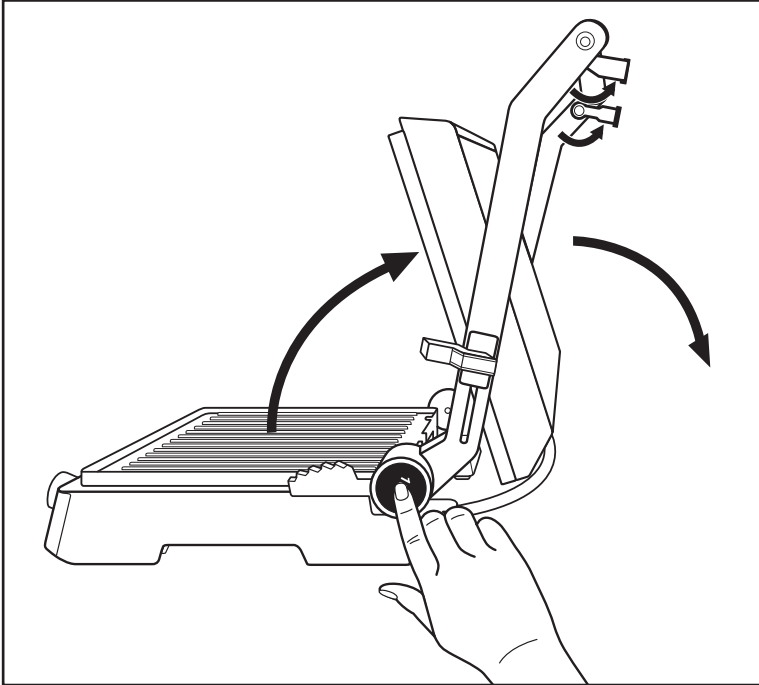


Fig. 1

- 3) Le piastre riscaldanti ❷ si trovano ora l'una vicina all'altra e possono essere utilizzate come grill (fig. 2).

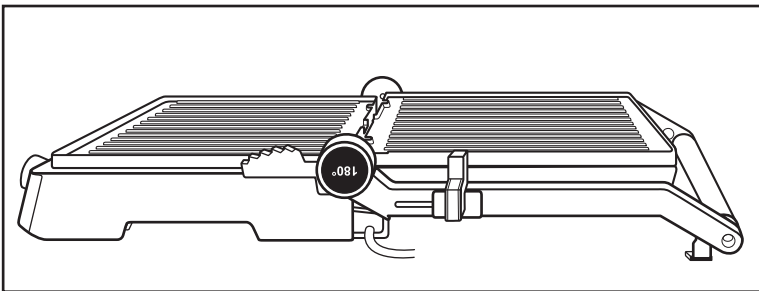


Fig. 2

- 4) Disporre le pietanze da grigliare sulle piastre riscaldanti 10.
- 5) Di tanto in tanto voltare le pietanze e quando sono cotte rimuoverle dalle piastre riscaldanti 10.

ATTENZIONE**Danneggiamento dell'apparecchio!**

- ▶ Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per voltare o rimuovere le pietanze. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre riscaldanti 10!
- 6) Portare il regolatore del livello di calore 6 su MIN e staccare la spina dalla presa.

ATTENZIONE

- ▶ Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente posizionare il regolatore del livello di calore 6 su MIN!

Consigli e suggerimenti

- Per rendere tenera la carne e accelerare il processo di grigliatura, la si può prima marinare. Come base per la marinatura si prestano per esempio panna da cucina, vino rosso, aceto, latticello o succo fresco di papaia o ananas. Aggiungere a propria discrezione erbe e spezie. Non salare, in quanto il sale assorbe l'acqua dalla carne indurendola. Mettere la carne nella marinata in modo tale che sia completamente immersa e chiudere il recipiente. Si consiglia di lasciare in posa per tutta la notte.
- Le piastre riscaldanti 10 sono ricoperte di uno strato antiaderente, per cui non è necessario aggiungere altro grasso. Se tuttavia si desidera utilizzare del grasso, assicurarsi che si tratti di grasso/olio adatto per la cottura, ad esempio olio di colza.
- Se non si è sicuri se la pietanza è cotta anche all'interno, utilizzare un termometro per carne comunemente reperibile in commercio.

Pulizia e manutenzione

Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA!

PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!

Nella pulizia dell'apparecchio si potrebbero verificare danni a persone!

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

- ▶ Prima della pulizia staccare la spina e attendere fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato. Pericolo di lesioni!
- ▶ Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai nell'acqua. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

- ▶ Per evitarne l'irreparabile danneggiamento, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nell'apparecchio.
 - ▶ Per pulire le superfici non utilizzare né detergenti aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o graffianti.
- Dopo che le piastre riscaldanti 10 si sono raffreddate, far passare il raschiatore 12 lungo le piastre riscaldanti 10 in modo tale da raccogliere grasso e resti, poi portarli nella vaschetta raccogli-grasso 7.
 - Pulire le piastre riscaldanti 10 con un panno umido. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare strumenti affilati, spugne ruvide od oggetti appuntiti.
In caso di sporco ostinato o di resti rimasti attaccati, rimuovere le piastre riscaldanti 10:
 - Aprire l'apparecchio.
 - Premere il tasto RELEASE 8 e sollevare contemporaneamente la piastra riscaldante inferiore 10.
 - Tenere ferma la piastra riscaldante superiore 10 affinché non cada e premere il tasto RELEASE 11. La piastra riscaldante superiore 10 si stacca dall'apparecchio.

Pulire le piastre riscaldanti **10** rimosse in acqua calda con un po' di detersivo. In caso di forti incrostazioni si possono mettere a mollo le piastre riscaldanti **10** per qualche minuto nell'acqua di lavaggio. Dopo la pulizia sciacquare le piastre riscaldanti **10** per rimuovere resti di detersivo. Asciugare tutto accuratamente. Le piastre riscaldanti **10** devono essere asciutte prima di poter essere nuovamente inserite nell'apparecchio!

AVVERTENZA

Per una pulizia delicata delle piastre riscaldanti **10** consigliamo di sciacquarle a mano come descritto. Si possono tuttavia lavare le piastre riscaldanti **10** anche in lavastoviglie.


Per rimontare le piastre riscaldanti **10** infilarle sulla base in modo tale che le due cavità accanto all'uscita del grasso **9** si inseriscano nei ganci della base. Premere poi la parte anteriore della piastra riscaldante **10** verso il basso in modo tale che si innesti udibilmente in posizione.

Procedere analogamente con la seconda piastra riscaldante **10**.

- Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente un panno umido. Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio badare che tutti i componenti siano completamente asciutti.
- Passare il raschiatore **12** con un panno umido. In caso di sporco ostinato versare un po' di detersivo delicato sul panno o sciacquare il raschiatore in acqua calda con aggiunta di detersivo.

Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

Bloccare l'apparecchio portando la chiusura di sicurezza **2** alla posizione .

Ricette

AVVERTENZA

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

IT
MT

Posizione "grill a contatto"

Mex-Tex-Burger

- 900 g di carne di manzo tritata
 - 6 cucchiai di salsa per barbecue
 - 6 cucchiai di cipolle finemente tritate
 - 3 cucchiai di salsa fresca o già pronta
 - 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere
 - 4 grandi panini per hamburger
- 1) Mescolare la carne trita, le cipolle, la salsa, il peperoncino in polvere e la salsa per barbecue in una grande terrina.
 - 2) Formare con la massa di carne trita quattro hamburger spessi ca. 2 cm.
 - 3) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura 3/Max).
 - 4) Grigliare l'hamburger per 8-10 minuti sull'apparecchio preriscaldato in posizione di contatto. Infine servire i panini di hamburger assieme agli ingredienti insaporendoli a piacere.

Costata di manzo con salsa a base di erbe e cipolletta

- 500 g di costata di manzo magra (da 125 g)
 - 120 g di margarina
 - 1 cucchiaino di salsa Worcestershire
 - 1 spicchio d'aglio finemente tritato
 - 4 cucchiai di prezzemolo finemente tritato
 - 4 cipolle finemente tritate
- 1) Mescolare la margarina e la salsa Worcestershire in una piccola ciotola e aggiungere l'aglio, il prezzemolo e le cipollette.
 - 2) Riscaldare l'apparecchio (livello di riscaldamento Max).
 - 3) Grigliare la costata per 3 minuti al livello di riscaldamento Max.
 - 4) Pennellare la costata con la salsa a base di erbe e cipollette e continuare a cuocere per altri 4 min impostando la temperatura nel settore iniziale dell'intervallo di temperatura 2.

AVVERTENZA

La salsa di erbe che si accumula nella vaschetta di raccolta olio può venire versata sulla costata al momento di servirla.

IT
MT**Tonno con fette di arancia**

(4 persone)

4 bistecche di tonno fresche (da 170 g cadauna)

1 arancia

1 cucchiaino di prezzemolo finemente tritato

Sale

Pepe

- 1) Sbucciare l'arancia e tagliarla a fette di ca. 5 mm di spessore.
- 2) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura 3).
- 3) Deporre le bistecche di tonno sul grill preriscaldato, cospargerle di prezzemolo e insaporirle con sale e pepe.
- 4) Collocare le fette di arancia sulle bistecche di tonno e grigliare il tutto per ca. 6-8 minuti.
- 5) Prima di servire rimuovere le fette di arancia.

Posizione "grill per panini"**Panino al formaggio e spinaci**

250 g di spinaci in foglia

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di olio

2 cucchiaini di succo di limone

1 pizzico di sale (e pepe)

4 fette di pan carré/pane bianco

40 g di burro alle erbe

75 g di mozzarella

20 g di pinoli

- 1) Selezionare e lavare le foglie di spinaci.
- 2) Sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio e tritarli finemente, poi farli rosolare in olio bollente fino a quando non diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci. Condire con succo di limone, sale e pepe.
- 3) Pennellare il toast con burro alle erbe.
- 4) Tagliare la mozzarella a fette.
- 5) Distribuire la mozzarella e gli spinaci scolati su 2 fette di pane da toast e cospargervi sopra i pinoli.
- 6) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- 7) Deposare con cautela i panini sul paninimaker preriscaldato all'intervallo di temperatura 3/Max.
- 8) Con la chiusura di sicurezza **2** impostare la distanza della piastra riscaldante **10** desiderata e chiudere il coperchio.
- 9) Attendere fino a quando il panino non è ben dorato. Poi prelevarlo dal paninimaker.

Panino al petto di pollo

400 g di filetto di petto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprica in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane bianco/pan carré

3 cucchiaini di condimento per insalata (yogurt)

30 g di insalata iceberg

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli

- 1) Sciacquare brevemente il filetto di petto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina. Rosolare brevemente nella posizione di contatto e con apparecchio preriscaldato al livello di calore MAX.
- 2) Riportare l'apparecchio all'inizio dell'intervallo di temperatura 3 e continuare ad arrostitore i filetti di pollo per ca. 10 minuti. Dopo la cottura insaporire con sale, pepe e paprica e mettere da parte.
- 3) Rosolare in un tegame le fette di pancetta fino a farle diventare croccanti.
- 4) Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporirli e posarli sul pane.

- 5) Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
- 6) Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
- 7) Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca. Mettere le fette sui panini.
- 8) Tagliare il cetriolo per insalata a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- 9) Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- 10) Disporre con cautela i panini sulla piastra riscaldante 10.
- 11) Con la chiusura di sicurezza 2 impostare la distanza della piastra riscaldante 10 desiderata e chiudere il coperchio.
- 12) Attendere fino a quando i panini sono ben dorati, poi prelevarli con cautela dal paninmaker.

Baguette alla senape

- 1 baguette
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di cetrioli alla senape
- 40 g di pecorino
- 1 cucchiaino di senape piccante
- 2 cucchiaini di senape dolce
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di erba cipollina
- Sale, pepe

- 1) Incidere la baguette a intervalli di circa 2-3 centimetri, senza però tagliarla completamente.
- 2) Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.
- 3) Mescolare la senape piccante e la senape dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina e condire con sale e pepe.
- 4) Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.
- 5) Deposare le baguette sulla piastra riscaldante 10 riscaldata all'intervallo di temperatura 3/Max.

- 6) Con la chiusura di sicurezza ❷ impostare la distanza della piastra riscaldante ❶ desiderata e chiudere il coperchio.
- 7) La baguette deve assumere un colore bruno-dorato.

Posizione "grill da tavolo"

Petto di tacchino/pollo

200 g di petto di tacchino/pollo

Un po' di farina

- 1) Ungere con un po' di olio adatto a cuocere arrosto le piastre riscaldanti ❶ e riscaldare l'apparecchio all'intervallo di temperatura 3.
- 2) Tagliare a fette i 200 g di petto di tacchino/pollo e infarinarli leggermente.
- 3) Cuocere per circa 4 minuti da un lato, poi girare, aggiungere un po' di sale e cuocere il secondo lato per circa 4 minuti.

Verdura grigliata

2 peperoni

1 zuccina

1 melanzana

Olio d'oliva

Sale

Pepe

Erbe di Provenza (mix di spezie)

- 1) Lavare bene la verdura. Dividere a metà i peperoni e tagliarli a strisciole. Tagliare la melanzana e la zuccina per il lungo in due metà e poi ciascuna in pezzi di circa 0,5 cm.
- 2) Cospargere la verdura con olio d'oliva.
- 3) Riscaldare l'apparecchio (intervallo di temperatura 2).
- 4) Disporre la verdura sulla piastra riscaldante ❶ preriscaldata e grigliare la verdura da entrambi i lati per circa 8 - 10 minuti per parte fino a ottenere un colore marrone chiaro.
- 5) Cospargere la verdura con sale, pepe e a seconda del gusto con erbe di Provenza.

Gamberi al cocco e curry

- 100 g di pasta di curry rossa
- 50 ml di latte di cocco
- 400 g di gamberi (in alternativa scampi o gamberoni)
- 200 g di taccole
- 2 peperoni
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- Sale e pepe
- Foglio di alluminio

- 1) Mescolare la pasta di curry e il latte di cocco.
- 2) Lavare i gamberi, le taccole e i peperoni.
- 3) Pelare le cipolle e gli spicchi d'aglio.
- 4) Tagliare le cipolle, gli spicchi d'aglio e i peperoni a dadini.
- 5) Distribuire i gamberi e la verdura uniformemente su 4 pezzi di foglio di alluminio. Il foglio di alluminio deve essere abbastanza grande in modo che possa avvolgere gli ingredienti come un fagottino. Distribuire sopra la salsa di curry e cocco e condire il tutto con sale e pepe.
- 6) Chiudere bene i fagottini in modo che non possa fuoriuscire del liquido.
- 7) Riscaldare l'apparecchio impostando la temperatura nel settore finale dell'intervallo di temperatura 2.
- 8) Appoggiare i fagottini sulle piastre riscaldanti **10** preriscaldare e cuocere il tutto da entrambi i lati per circa 15 minuti per parte.

Pannocchie di mais alla griglia

2 pannocchie dolci

100 g di burro alle erbe

Sale all'aglio

Sale

Pepe

Foglio di alluminio

- 1) Cospargere un foglio di alluminio con il burro alle erbe.
- 2) Salare le pannocchie e avvolgerle nel foglio di alluminio.
- 3) Riscaldare l'apparecchio impostando la temperatura nel settore finale dell'intervallo di temperatura 2.
- 4) Collocare il fagottino sulle piastre riscaldanti **10**.
- 5) Dopo 15 minuti girare il fagottino e cuocere le pannocchie per altri 15 minuti.
- 6) Insaporire le pannocchie con sale all'aglio e pepe.

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea RAEE 2012/19/EU (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettrodomestici).

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Appendice

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Assorbimento di potenza	2000 W

Garanzia

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in contatto telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

- La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come per es. interruttori o batterie.

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

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Assistenza

IT**Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 270355

MT**Assistenza Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 270355

Raggiungibilità della hotline: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.comIT
MT

Índice

Introdução	54
Informações acerca deste manual de instruções	54
Direitos de autor	54
Utilização correta	54
Indicações de aviso	54
Segurança	55
Instruções básicas de segurança	55
Elementos de comando	59
Retirar da embalagem e ligar	59
Instruções de segurança	59
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte	60
Desembalagem	60
Eliminação da embalagem	60
Operação e funcionamento	61
Antes da primeira utilização	61
Regulador de níveis de aquecimento	62
Utilização	62
Posição "grelhador de contacto"	63
Posição "grelhador de Panini"	64
Posição "grelhador de mesa"	65
Dicas e truques	66
Limpeza e conservação	67
Instruções de segurança	67
Guardar	68
Receitas	69
Posição "grelhador de contacto"	69
Posição "grelhador de Panini"	70
Posição "grelhador de mesa"	73
Eliminação	76
Anexo	76
Dados técnicos	76
Garantia	76
Assistência Técnica	77
Importador	77

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para grelhar alimentos em espaços interiores. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. O aparelho não se destina ao uso comercial ou industrial.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

**PERIGO**

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de morte ou de ferimentos graves.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves de pessoas.

⚠ AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- ▶ Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

PT

Segurança

Este capítulo contém instruções de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança em vigor. Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Instruções básicas de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes instruções de segurança:

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar situações de perigo.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência ao cliente. Reparações indevidas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.
- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Evite que o cabo de rede elétrica entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas abertas, uma placa de aquecimento ou de um forno quente.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha está rapidamente acessível em caso de perigo e que o cabo está disposto de modo a que não seja possível tropeçar no mesmo.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

 PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de rede tem de estar de acordo com as indicações na placa de características do aparelho.
- ▶ Mandar imediatamente reparar ou substituir cabos de ligação ou aparelhos, que não funcionem em perfeitas condições ou que tenham sido danificados, no Serviço de Assistência.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambiente húmido ou molhado.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Aqui pode existir perigo de morte por choque elétrico, caso se verifique uma infiltração de resíduos líquidos, durante o funcionamento, nas peças condutoras de tensão.
- ▶ Segure sempre o cabo de alimentação pela ficha. Não puxe nunca pelo próprio cabo nem toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, uma vez que isso pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.
- ▶ Não coloque o aparelho nem móveis ou artigos semelhantes sobre o cabo de alimentação e certifique-se de que este não fica entalado.
- ▶ Não pode abrir a estrutura do aparelho, nem pode repará-lo ou modificá-lo. Com a estrutura aberta ou em caso de alterações efetuadas por si, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia perde a validade.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por isso, não coloque qualquer objeto com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- ▶ Retire a ficha da tomada em caso de interrupção, bem como, após a utilização e antes de cada limpeza.

⚠ PERIGO DE QUEIMADURAS!

Atenção! Superfície quente!

- ▶ A superfície do aparelho pode aquecer muito durante o funcionamento. Toque no aparelho, então, apenas na pega.

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas abertas.
- ▶ Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!
- ▶ Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

Elementos de comando

Figura A:

- ❶ Pés de apoio
- ❷ Fecho de segurança
- ❸ Tecla de desbloqueio 180°
- ❹ Luz de controlo vermelha "Power"
- ❺ Luz de controlo verde "Ready"
- ❻ Regulador de níveis de aquecimento
- ❼ Recipiente de recolha de gordura
- ❽ Tecla RELEASE (placa de aquecimento inferior)
- ❾ Saída de gordura
- ❿ Placas de aquecimento
- ⓫ Tecla RELEASE (placa de aquecimento superior)

Figura B:

- ⓬ Raspador de limpeza

Retirar da embalagem e ligar

Instruções de segurança

AVISO

Durante a colocação em funcionamento do aparelho, podem ocorrer danos pessoais e materiais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- ▶ Os materiais da embalagem não devem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.
- ▶ Observe as indicações sobre a ligação elétrica do aparelho para evitar danos materiais.

Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes (ver lado desdobrável):

- Grelhador elétrico
- Recipiente de recolha de gordura
- Raspador de limpeza
- Manual de instruções

NOTA

- ▶ Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verificarem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo Assistência Técnica).

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas e autocolantes.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.


NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Operação e funcionamento

Este capítulo contém informações importantes sobre a operação e o funcionamento do aparelho.

Antes da primeira utilização

- 1) Limpe todos os acessórios como descrito no capítulo "Limpeza e conservação", para remover possíveis resíduos da produção.
- 2) Leia este manual de instruções com atenção.
- 3) Instale o aparelho de acordo com as instruções de segurança.
- 4) Desbloqueie o aparelho, colocando o fecho de segurança ② na posição .
- 5) Abra o aparelho.
- 6) Limpe as placas de aquecimento ⑩ com um pano húmido.
- 7) Feche o aparelho.
- 8) Encaixe a ficha do cabo de alimentação numa tomada devidamente instalada e ligada à terra, que forneça a tensão descrita no capítulo "Dados técnicos". Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 5 minutos na regulação de temperatura máxima, rodando o regulador de níveis de aquecimento ⑥ até MAX.

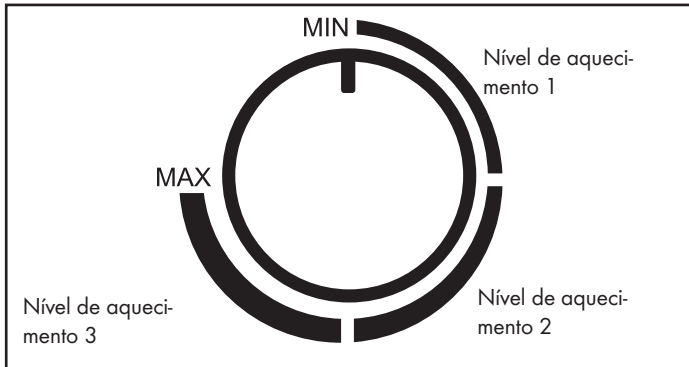
NOTA

- ▶ Na primeira vez que aquecer o aparelho pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.
- 9) Retire a ficha da tomada depois do aquecimento e deixe o aparelho arrefecer.
 - 10) Limpe o aparelho mais uma vez com um pano húmido.

Regulador de níveis de aquecimento

No regulador de níveis **6** de aquecimento regula a temperatura.

- Nível de aquecimento 1: Início de aquecimento/temperatura reduzida
- Nível de aquecimento 2: Temperatura média (p. ex. cozer legumes)
- Nível de aquecimento 3: Alta temperatura (p. ex. grelhar carne)



NOTA

- ▶ A luz de controlo verde "Ready" **5** está acesa, quando o regulador de níveis de aquecimento **6** está em MIN. Assim que colocar o regulador de níveis de aquecimento **6** na posição desejada, a luz de controlo verde "Ready" **5** apaga-se até a temperatura ser alcançada.
- ▶ A luz de controlo verde "Ready" **5** pode apagar-se entretanto novamente. Isto significa que a temperatura regulada não foi atingida e que o aparelho volta a aquecer!
- ▶ A luz de controlo vermelha "Power" **4** acende, assim que o aparelho estiver ligado à corrente.

Utilização

- 1) Feche a tampa do aparelho pela pega.
- 2) Introduza o recipiente de recolha de gordura **7** no aparelho.
- 3) Insira a ficha novamente na tomada. A luz de controlo vermelha "Power" **4** está acesa. A luz de controlo verde "Ready" **5** acende-se, se o regulador de níveis de aquecimento **6** estiver em MIN.
- 4) Ajuste o nível desejado no regulador de níveis de aquecimento **6**. A luz de controlo verde "Ready" **5** apaga-se. Logo que o nível de aquecimento ajustado seja atingido, a luz de controlo verde "Ready" **5** acende-se novamente.

NOTA

- ▶ A luz de controlo verde "Ready" 5 acende-se, quando o regulador de níveis de aquecimento 6 está em MIN. Assim que colocar o regulador de níveis de aquecimento 6 na posição desejada, a luz de controlo verde "Ready" 5 apaga-se até a temperatura ser alcançada.
- ▶ A luz de controlo verde "Ready" 5 pode apagar-se entretanto novamente. Isto significa que a temperatura regulada não foi atingida e que o aparelho volta a aquecer!

NOTA

Pode utilizar este grelhador de 3 formas diferentes:

- totalmente aberto, podendo as duas placas de aquecimento 10 ser utilizadas como grelhador de mesa.
- com a placa de aquecimento superior móvel 10 como grelhador de contacto, de tal forma que p. ex. a carne é grelhada dos dois lados.
- com a placa de aquecimento superior fixa 10 como grelhador de Panini, de tal forma que p. ex. baguetes possam ser gratinados.

Posição "grelhador de contacto"

- 1) Levante a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de aquecimento inferior 10.
- 2) Feche a tampa do aparelho pela pega.
- 3) Devido à placa de aquecimento de apoio oscilante superior 10, esta encontra-se sempre paralela à placa de aquecimento inferior 10. Desta forma é possível obter um resultado ideal.
- 4) Controle, depois de algum tempo, a cor dos alimentos. Para isso abra a tampa do aparelho pela pega.

NOTA

Comece com períodos de grelha curtos e aumente-os até encontrar a duração correta.

- 5) Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.

ATENÇÃO**Danos no aparelho!**

- ▶ Não utilize objetos afiados ou cortantes, para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento 10!
- 6) Rode o regulador de níveis de aquecimento 6 para MIN e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

- ▶ Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Ajustar o regulador de níveis de aquecimento **6** para MIN não é suficiente!

PT

Posição "grelhador de Panini"

- 1) Levante a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de aquecimento inferior **10**.
- 2) Feche a placa de aquecimento superior **10** e fixe-a na altura desejada, carregando no fecho de segurança **2** para trás (posição MIN, II, III, IV, V). Quanto mais o fecho de segurança **2** for carregado para trás, maior é a distância entre as placas de aquecimento **10**.
- 3) Controle, depois de algum tempo, a cor dos alimentos. Para isso, abra a tampa do aparelho pela pega.

NOTA

Comece com períodos de grelha curtos e aumente-os até encontrar a duração correta.

- 4) Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.

ATENÇÃO**Danos no aparelho!**

- ▶ Não utilize objetos afiados ou cortantes, para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento **10**!
- 5) Rode o regulador de níveis de aquecimento **6** para MIN e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

- ▶ Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Ajustar o regulador de níveis de aquecimento **6** para MIN não é suficiente!

Posição "grelhador de mesa"

- 1) Abra os dois pés de apoio ❶ (fig. 1).
- 2) Carregue na tecla de desbloqueio 180° ❸ (fig. 1) e abra a tampa do aparelho de tal forma que ambas as placas de aquecimento ❷ possam ser utilizadas como grelhador de mesa.

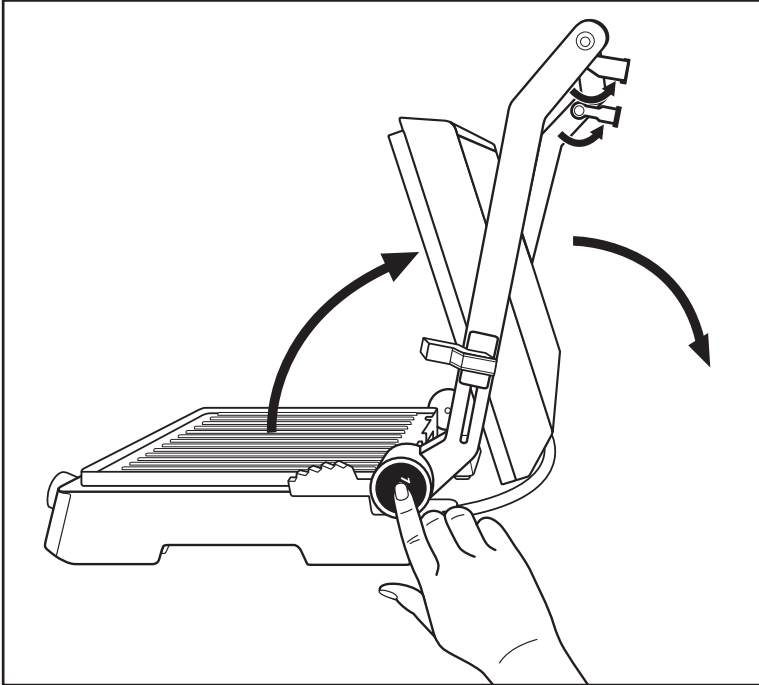


Fig. 1

- 3) As placas de aquecimento ❷ estão agora lado a lado e podem ser utilizadas como grelhador de mesa (fig. 2).

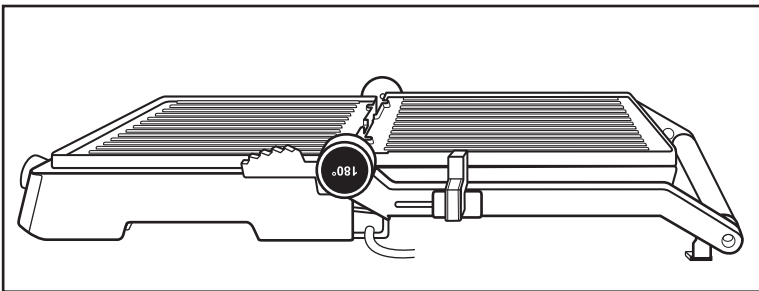


Fig. 2

- 4) Coloque os alimentos a grelhar nas placas de aquecimento 10.
- 5) Vire os alimentos a grelhar de vez em quando e retire-os da placa de aquecimento 10, quando estiverem prontos.

ATENÇÃO**Danos no aparelho!**

- ▶ Não utilize objetos afiados ou cortantes, para virar/retirar os alimentos a grelhar. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento 10!
- 6) Rode o regulador de níveis de aquecimento 6 para MIN e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

- ▶ Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Ajustar o regulador de níveis de aquecimento 6 para MIN não é suficiente!

Dicas e truques

- Para tornar a carne mais macia e acelerar o grelhado, pode marinar a carne primeiro. Como base para este procedimento são adequados, por exemplo, natas ácidas, vinho tinto, vinagre, leiteiro ou sumo de papaia ou ananás naturais. Adicione, conforme o sabor, ervas aromáticas e condimentos. Não adicione sal, porque o sal retira a água da carne e torna-a dura. Coloque a carne assim na marinada de forma que esta fique toda tapada e feche o recipiente. O ideal é deixá-la de molho na marinada durante a noite.
- As placas de aquecimento 10 possuem um revestimento antiaderente, por isso, não é necessária gordura adicional. Se, mesmo assim, pretender utilizar gordura, certifique-se de que a gordura/óleo é adequada(o) para fritar como, por exemplo, óleo de colza.
- Se não tiver a certeza, se os alimentos já estão grelhados também por dentro, utilize um termómetro de carne à venda nas lojas da especialidade.

Limpeza e conservação

Instruções de segurança



AVISO!

PERIGO DE MORTE DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO!

Na limpeza do aparelho podem ocorrer danos pessoais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- ▶ Antes da limpeza, tire a ficha e espere até o aparelho ter arrefecido completamente. Perigo de ferimentos!
- ▶ Nunca lave o aparelho com água corrente e nunca o mergulhe em água. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ▶ Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho para evitar danos irreparáveis no mesmo.
- ▶ Não utilize, na limpeza das superfícies, produtos de limpeza abrasivos ou químicos, nem objetos afiados ou que possam riscar.
- Passe com o raspador de limpeza **12**, depois das placas de aquecimento **10** terem arrefecido, por cima das placas de aquecimento **10**, de tal forma que gordura e resíduos sejam reunidos e empurre-os para dentro do recipiente de recolha de gordura **7**.
- Limpe as placas de aquecimento **10** com um pano húmido. Não utilize detergentes abrasivos, esponjas ásperas ou objetos afiados na limpeza, para não estragar o revestimento antiaderente.
Em caso de sujidades mais resistentes ou resíduos queimados, retire as placas de aquecimento **10**:
 - Abra o aparelho.
 - Carregue na tecla RELEASE **8** e levante ao mesmo tempo a placa de aquecimento inferior **10**.
 - Segure bem na placa de aquecimento superior **10** para que esta não caia e prima a tecla RELEASE **11**. A placa de aquecimento superior **10** solta-se do aparelho.

Lave as placas de aquecimento 10 retiradas em água morna, com um pouco de detergente da loiça. Caso existam crostas espessas, ponha as placas de aquecimento 10 de molho em água com detergente da loiça, durante algum tempo. Passe as placas de aquecimento 10 depois da lavagem por água limpa, para eliminar resíduos de detergente. Seque tudo muito bem. As placas de aquecimento 10 têm de estar secas, antes de as voltar a montar no aparelho!

NOTA

Para uma limpeza cuidada das placas de aquecimento 10, aconselhamos que as mesmas sejam lavadas à mão, como descrito. Pode, no entanto, também lavar as placas de aquecimento 10 na máquina de lavar loiça.

Para voltar a montar as placas de aquecimento 10, introduza as placas de aquecimento 10 de tal forma sobre a base que os dois entalhes ao lado da saída de gordura 9 encaixem nos ganchos da base. Carregue depois a peça da frente da placa de aquecimento 10 para baixo, de forma a que esta encaixe de forma audível.

Proceda do mesmo modo com a segunda placa de aquecimento 10.

- Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho basta um pano húmido.
Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
- Limpe o raspador de limpeza 12 com um pano húmido. Em caso de sujidades mais resistentes deite um pouco de detergente da loiça suave no pano ou lave-as em água quente e detergente.

Guardar

Guarde o aparelho limpo num local seco.

Bloqueeie o aparelho, colocando o fecho de segurança 2 na posição .

Receitas

NOTA

Consoante a qualidade dos ingredientes, as regulações de temperatura ou indicações de tempo fornecidas nas receitas podem variar!

Posição "grelhador de contacto"

PT

Hambúrguer Mex-Tex

- 900 g de carne picada de vaca
 - 6 Colheres de sopa de molho de Barbecue
 - 6 Colheres de sopa de cebolas bem picadas
 - 3 Colheres de sopa de salsa fresca ou seca
 - 1/2 Colher de chá de piri-piri em pó
 - 4 Pãezinhos de hambúrguer grandes
- 1) Misture a carne picada, a cebola, o piri-piri e o molho de Barbecue numa grande tigela.
 - 2) Forme a pasta de carne em quatro hambúrgueres do mesmo tamanho com aprox. 2 cm de espessura .
 - 3) Aqueça o aparelho (nível de aquecimento 3/MAX).
 - 4) Grelhe os hambúrgueres 8 - 10 minutos sobre o aparelho aquecido previamente na posição de contacto. Em seguida sirva os hambúrgueres com ingredientes e especiarias a seu gosto nos pãezinhos para a hambúrguer.

Bife com molho de cebolinho e especiarias

- 500 g de bifos magros (125 g cada)
 - 120 g de margarina
 - 1 Colheres de chá de molho Worcestershire
 - 1 Dente de alho bem picado
 - 4 Colheres de sopa de salsa bem picada
 - 4 Cebolinhos bem picados
- 1) Misture a margarina e o molho Worcestershire numa pequena tigela e adicione o alho, a salsa e os cebolinhos.
 - 2) Aqueça o aparelho (nível de aquecimento MAX).
 - 3) Grelhe o bife durante 3 min. no nível de aquecimento MAX.
 - 4) Unte o bife com o molho de ervas e cebolinho e grelhe-o mais 4 min. no início do nível de aquecimento 2.

NOTA

O molho de ervas que se vai juntando no recipiente de recolha de gordura, pode ser deitado por cima do bife!

Atum com fatias de laranja

- (4 pessoas)
- 4 Bifes de atum fresco (170 g cada)
 - 1 Laranja
 - 1 Colher de sopa de salsa bem picada
 - Sal
 - Pimenta

- 1) Descasque a laranja e corte-a em fatias de 5 mm.
- 2) Aqueça o aparelho previamente (nível de aquecimento 3/MAX).
- 3) Coloque os bifes de atum sobre o grelhador aquecido previamente, polvilhe com salsa e tempere com sal e pimenta.
- 4) Coloque as fatias de laranja sobre os bifes de atum e grelhe tudo aprox. 6-8 min.
- 5) Retire as fatias de laranja grelhadas antes de servir.

Posição "grelhador de Panini"**Panini de espinafre e queijo**

- 250 g de folhas de espinafres
- 1 Cebola
- 1 Dente de alho
- 1 Colher de sopa de óleo
- 2 Colheres de chá de sumo de limão
- 1 Pitada de sal (e pimenta)
- 4 Fatias de pão de forma/pão branco
- 40 g de manteiga de ervas
- 75 g de queijo mozzarella
- 20 g de pinhões

- 1) Escolha e lave os espinafres.
- 2) Descasque e pique a cebola e o dente de alho, refogue em óleo quente até ficarem louros. Adicione os espinafres. Tempere com sumo de limão, sal e pimenta.
- 3) Unte a tosta com manteiga de ervas.
- 4) Corte o mozzarella em fatias.
- 5) Distribua o mozzarella e os espinafres escorridos sobre 2 fatias de tosta e coloque alguns pinhões por cima.
- 6) Cubra os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- 7) Coloque cuidadosamente os Panini sobre o Paninimaker, aquecido previamente no nível de aquecimento 3/Max.
- 8) Com o fecho de segurança ② ajuste a distância desejada da placa de aquecimento superior ⑩ e feche a tampa.
- 9) Aguarde até os Panini estarem torrados, apresentando uma cor castanha-dourada. Depois retire-os do grelhador de Panini.

Panini de peito de frango

400 g de peito de frango

20 g de manteiga

Pimenta, sal, colorau

120 g de bacon em tiras

6 Fatias de pão branco/de forma

3 Colheres de sopa de molho de salada (iogurte)

30 g de alface Iceberg

2 Tomates

1 Abacate

1 Colher de chá de sumo de lima

50 g de pepino

- 1) Lave brevemente o peito de frango à torneira em água corrente e seque-o com papel de cozinha. Grelhe-o brevemente na posição de contacto no aparelho previamente aquecido no nível de aquecimento MAX.
- 2) Baixe o aparelho para o início do nível de aquecimento 3 e deixe cozer o peito de frango 10 minutos. Depois de grelhados, tempere com sal, pimenta e colorau, retire e ponha de lado.
- 3) Frite as fatias de bacon numa frigideira até ficarem estaladiças.

- 4) Distribua molho de iogurte sobre 3 fatias de pão de forma/pão branco, coloque por cima alface Iceberg, corte tomates às fatias, tempere e coloque por cima.
- 5) Corte os peitos de frango ao comprido e coloque-os sobre o tomate.
- 6) Coloque fatias de bacon sobre o peito de frango.
- 7) Corte o abacate ao comprido a toda a volta e separe-o do caroço por meio de um movimento rotativo. Descasque o abacate e corte-o às fatias. Salpique o abacate com o sumo de lima, para que não fique castanho. Coloque as fatias sobre os Panini.
- 8) Corte o pepino em fatias e coloque-as sobre o abacate.
- 9) Cubra os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- 10) Coloque os Panini cuidadosamente sobre a placa de aquecimento 10.
- 11) Com o fecho de segurança 2 ajuste a distância desejada da placa de aquecimento superior 10 e feche a tampa.
- 12) Aguarde até os Panini estarem torrados com uma cor castanha-dourada e retire-os com cuidado do grelhador de Panini.

Baguete de mostarda

- 1 Baguete
- 1 Dente de alho
- 50 g de pepinos de conserva com mostarda
- 40 g de queijo Pecorino
- 1 Colher de sopa de mostarda picante
- 2 Colheres de sopa de mostarda doce
- 50 g de manteiga
- 2 Colheres de sopa de rolinhos de cebolinho
- Sal, pimenta

- 1) Faça transversalmente golpes na baguete de 2-3 centímetros de distância, mas não corte totalmente.
- 2) Descasque o alho e esmague-o, corte os pepinos de conserva com mostarda em pedaços pequenos e raspe o Pecorino.
- 3) Misture a mostarda picante com a mostarda doce, a manteiga mole, o alho, pepinos e cebolinho e tempere com sal e pimenta.
- 4) Introduza a manteiga de mostarda nos golpes dados na baguete e embrulhe a baguete em papel de alumínio.
- 5) Coloque as baguetes na placa de aquecimento 10, aquecida previamente no nível de aquecimento 3/Max.

- 6) Com o fecho de segurança ② ajuste a distância desejada da placa de aquecimento superior ⑩ e feche a tampa.
- 7) A baguete deve ter uma cor castanha-dourada.

Posição "grelhador de mesa"

Peito de frango/peru

200 g de peito de frango/peru

Um pouco de farinha

- 1) Coloque um pouco de óleo para fritar sobre a placa de aquecimento ⑩ e aqueça o aparelho no nível de aquecimento 3.
- 2) Corte o peito de frango/peru em fatias e passe-as por um pouco de farinha.
- 3) Grelhe aprox. 4 minutos de um lado, depois vire, tempere com um pouco de sal e grelhe o outro lado aprox. 4 minutos.

Legumes grelhados

2 Pimentos

1 Curgete

1 Beringela

Azeite

Sal

Pimenta

Ervas da Provença (mistura de ervas)

- 1) Lave bem os legumes. Corte os pimentos ao meio, retire as sementes e corte-os em tiras. Corte as beringelas e as curgetes em metades ao comprimento e depois em pedaços de aprox. 0,5 cm respetivamente.
- 2) Unte os legumes com azeite.
- 3) Aqueça o aparelho previamente (nível de aquecimento 2/MAX).
- 4) Coloque os legumes sobre a placa de aquecimento ⑩, aquecida previamente, e grelhe os legumes dos dois lados durante aprox. 8 - 10 minutos, até alcançarem uma cor castanha clara.
- 5) Polvilhe os legumes com sal, pimenta e se gostar com ervas da Provença.

Gambas com caril e coco

- 100 g de pasta de caril vermelha
- 50 ml de leite de coco
- 400 g de gambas (alternativa camarões)
- 200 g de ervilhas de quebrar
- 2 Pimentos
- 2 Cebolas
- 2 Dentes de alho
- Sal e pimenta
- Película de alumínio

- 1) Misture a pasta de caril com o leite de coco.
- 2) Lave as gambas, as ervilhas de quebrar e os pimentos.
- 3) Descasque as cebolas e os alhos.
- 4) Corte as cebolas, os alhos e os pimentos em pedaços pequenos.
- 5) Distribua as gambas e os legumes de forma uniforme sobre 4 pedaços de película de alumínio. A película de alumínio tem de ser tão grande que dê para enrolar os ingredientes lá dentro como se fosse um pequeno pacote. Salpique com o molho de caril e coco e tempere tudo com sal e pimenta.
- 6) Feche bem os pacotes de forma a não sair líquido.
- 7) Aqueça o aparelho no fim do nível de aquecimento 2.
- 8) Coloque os pacotes cheios sobre a placa de aquecimento **10**, aquecida previamente e cozinhe tudo dos dois lados aprox. 15 minutos respetivamente.

Maçarocas de milho

2 Maçarocas de milho doce

100 g de manteiga de ervas

Sal de alho

Sal

Pimenta

Película de alumínio

PT

- 1) Unte um pedaço de película de milho com manteiga de ervas.
- 2) Ponha sal na maçaroca e embrulhe-a na película de alumínio.
- 3) Aqueça o aparelho no fim do nível de aquecimento 2.
- 4) Coloque o pacotinho na placa para grelhar **10**.
- 5) Volte-o depois de 15 minutos e cozinhe as maçarocas de milho mais 15 minutos.
- 6) Tempere as maçarocas com sal de alho e pimenta.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à diretiva europeia 2012/19/EU-REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

PT

Anexo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Consumo de energia	2000 W

Garantia

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

- ▶ A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico e não inclui danos durante o transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores ou acumuladores.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia. O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas.

Danos e defeitos que possam eventualmente existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra.

Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 270355

Horário de atendimento da linha de apoio:

Segunda a sexta das 8:00 horas - 20:00 horas (HEC)

PT

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Contents

Introduction	80
Information concerning these operating instructions	80
Copyright	80
Intended use	80
Warning notes	80
Safety	81
Basic safety guidelines	81
Operating components	85
Unpacking and installation	85
Safety instructions	85
Package contents and transport inspection	86
Unpacking	86
Disposal of packaging materials	86
Handling and operation	87
Before initial use	87
Heat level control	88
Operation	88
“Contact grill” position	89
“Panini grill” position	90
“Table grill” position	91
Tips and tricks	92
Cleaning and care	93
Safety instructions	93
Storage	94
Recipes	95
“Contact grill” position	95
“Panini grill” position	96
“Table grill” position	99
Disposal	102
Appendix	102
Technical data	102
Warranty	102
Service	103
Importer	103

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
MT

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

GB
MT

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.

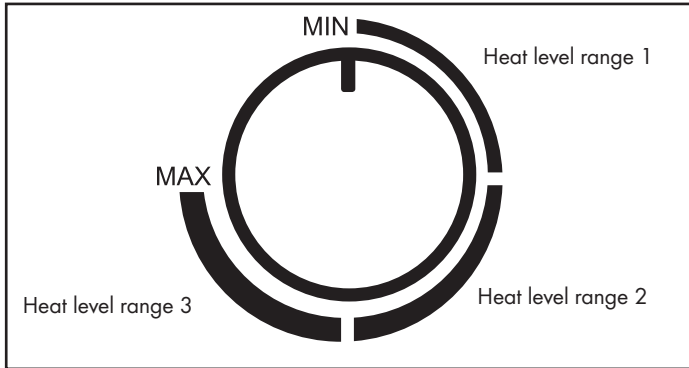
NOTE

- ▶ 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.

GB
MT**“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.

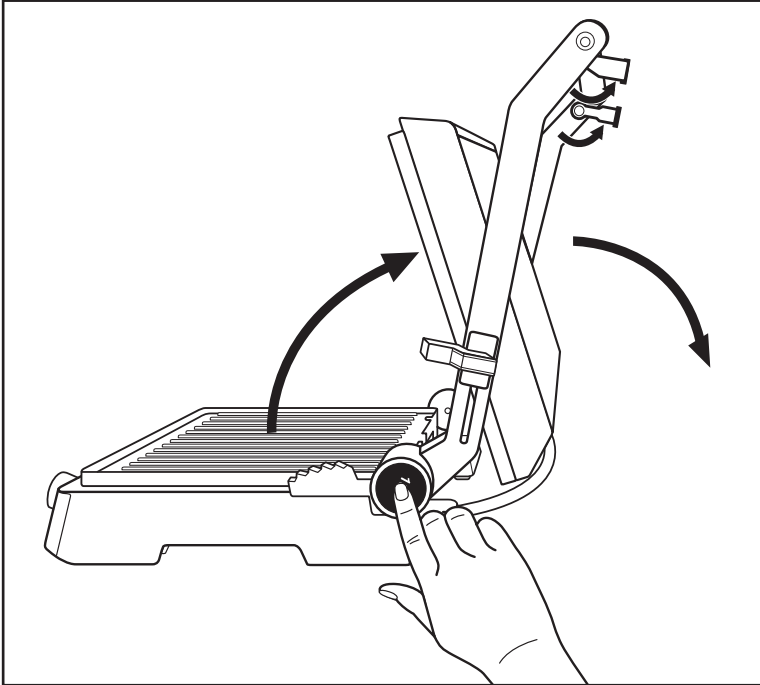


Fig. 1

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

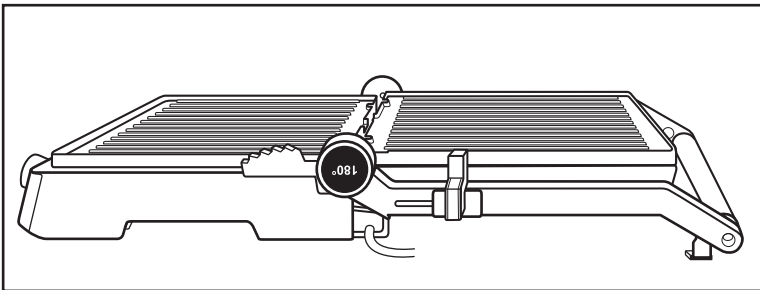


Fig. 2

- 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
MT

CAUTION

Damage to the appliance!

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

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

NOTE

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


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

Proceed in the same way with the second hotplate 10.

- A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces of the appliance. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.
- Wipe the cleaning scraper 12 with a damp cloth. For more stubborn soiling, add some mild detergent to the cloth or rinse it in warm water and detergent.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

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

Recipes

NOTE

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

“Contact grill” position

Mex-Tex burger

900 g minced beef

6 tbsp. BBQ sauce

6 tbsp. finely chopped onions

3 tbsp. fresh or ready-made salsa

1/2 tsp. chilli powder

4 large hamburger buns

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

Rump steak with spring onion & herb sauce

500 g lean rump steak (each 125 g)

120 g margarine

1 tsp. Worcestershire sauce

1 finely chopped garlic clove

4 tbsp. finely chopped parsley

4 finely chopped spring onions

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

NOTE

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

Tuna with slices of orange

(4 people)

4 fresh tuna steaks (each 170 g)

1 orange

1 tbsp. finely chopped parsley

Salt

Pepper

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

“Panini grill” position**Spinach and cheese panini**

250 g spinach leaves

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. cooking oil

2 tsp. lemon juice

1 pinch of salt (and pepper)

4 slices of toasting bread / white bread

40 g herb butter

75 g mozzarella

20 g pine nuts

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

Chicken breast panini

- 400 g chicken breast
- 20 g butter
- Pepper, salt, paprika powder
- 120 g bacon, in strips
- 6 slices of toasting bread / white bread
- 3 tbsp. salad dressing (yoghurt)
- 30 g of iceberg lettuce
- 2 tomatoes
- 1 avocado
- 1 tsp. lime juice
- 50 g cucumber

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

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

Mustard baguette

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

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

- 6) Using the safety catch **2**, set the desired distance of the upper hotplate **10** and close the lid.
- 7) The baguette should be golden brown.

“Table grill” position

Chicken/turkey breast

200 g chicken/turkey breast

A little flour

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

Grilled vegetables

2 peppers

1 courgette

1 aubergine

Olive oil

Salt

Pepper

Herbs de Provence (seasoning mix)

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

Coconut curry prawns

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

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

Grilled corn on the cob

2 sweet corn cobs

100 g herb butter

Garlic salt

Salt

Pepper

Aluminium foil

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

GB
MT

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
MT

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: kompennass@lidl.co.uk

IAN 270355

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 270355

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

GB
MT

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	106
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	106
Urheberrecht	106
Bestimmungsgemäße Verwendung	106
Warnhinweise	106
Sicherheit	107
Grundlegende Sicherheitshinweise	107
Bedienelemente	111
Auspacken und Anschließen	111
Sicherheitshinweise	111
Lieferumfang und Transportinspektion	112
Auspacken	112
Entsorgung der Verpackung	112
Bedienung und Betrieb	113
Vor dem ersten Gebrauch	113
Heizstufenregler	114
Bedienen	114
Position „Kontaktgrill“	115
Position „Paninig grill“	116
Position „Tischgrill“	117
Tipps und Tricks	118
Reinigen und Pflegen	119
Sicherheitshinweise	119
Aufbewahren	120
Rezepte	121
Position „Kontaktgrill“	121
Position „Paninig grill“	122
Position „Tischgrill“	125
Entsorgung	128
Anhang	128
Technische Daten	128
Garantie	128
Service	129
Importeur	129

DE
AT
CH

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

DE
AT
CH

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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



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


HINWEIS

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

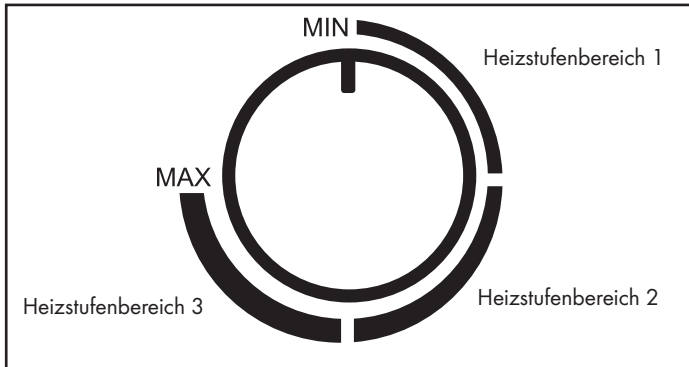
HINWEIS

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

Heizstufenregler

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

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



HINWEIS

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

Bedienen

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

HINWEIS

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

HINWEIS

Sie können diesen Grill in 3 verschiedenen Arten nutzen:

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

Position „Kontaktgrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Tischgrill“

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

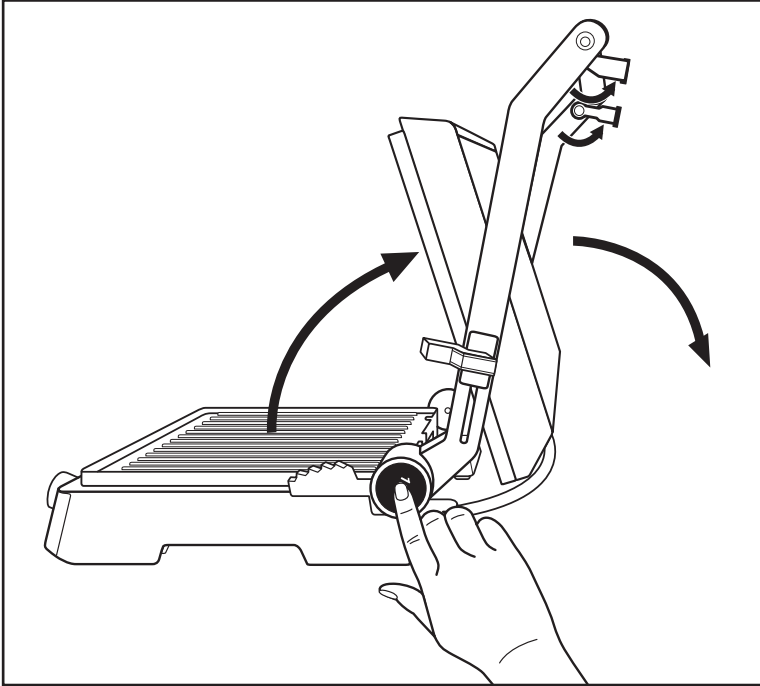


Abb. 1

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

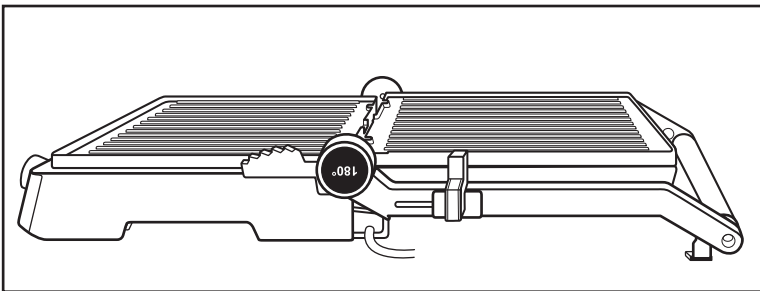


Abb. 2

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

DE
AT
CH

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!

DE
AT
CH

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 Antifhaftbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten **10** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **10** ab.
 - Halten Sie die obere Heizplatte **10** fest damit diese nicht herunter fällt und drücken Sie die Taste RELEASE **11**. Die obere Heizplatte **10** löst sich aus dem Gerät.

Reinigen Sie die abgenommenen Heizplatten **10** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Heizplatten **10** ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Heizplatten **10** nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocken 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.

DE
AT
CH

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

- 500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)
- 120 g Margarine
- 1 TL Worcestershiresauce
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 4 EL fein gehackte Petersilie
- 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

HINWEIS

Die sich in der Ölauffangschale sammelnde Kräutersoße, können Sie zum Servieren über das Steak gießen!

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

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

Position „Paninigrill“**Spinat-Käse-Panini**

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

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

Hähnchenbrust-Panini

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

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

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

Senf-Baguette

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

- 1) Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Heizplatte **10** legen.

- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❶ 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 ❶ 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.

DE
AT
CH

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 ❶ 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: kompernass@lidl.de

IAN 270355

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 270355

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 270355

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

DE
AT
CH

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
07 / 2015 · Ident.-No.: SKGE2000B2-062015-3

IAN 270355