SILVERCREST®

PARRILLA 3 EN 1 SKGE 2000 C3

(ES)

PARRILLA 3 EN 1

Instrucciones de uso

(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL 3-IN-1

Bedienungsanleitung

IAN 313001

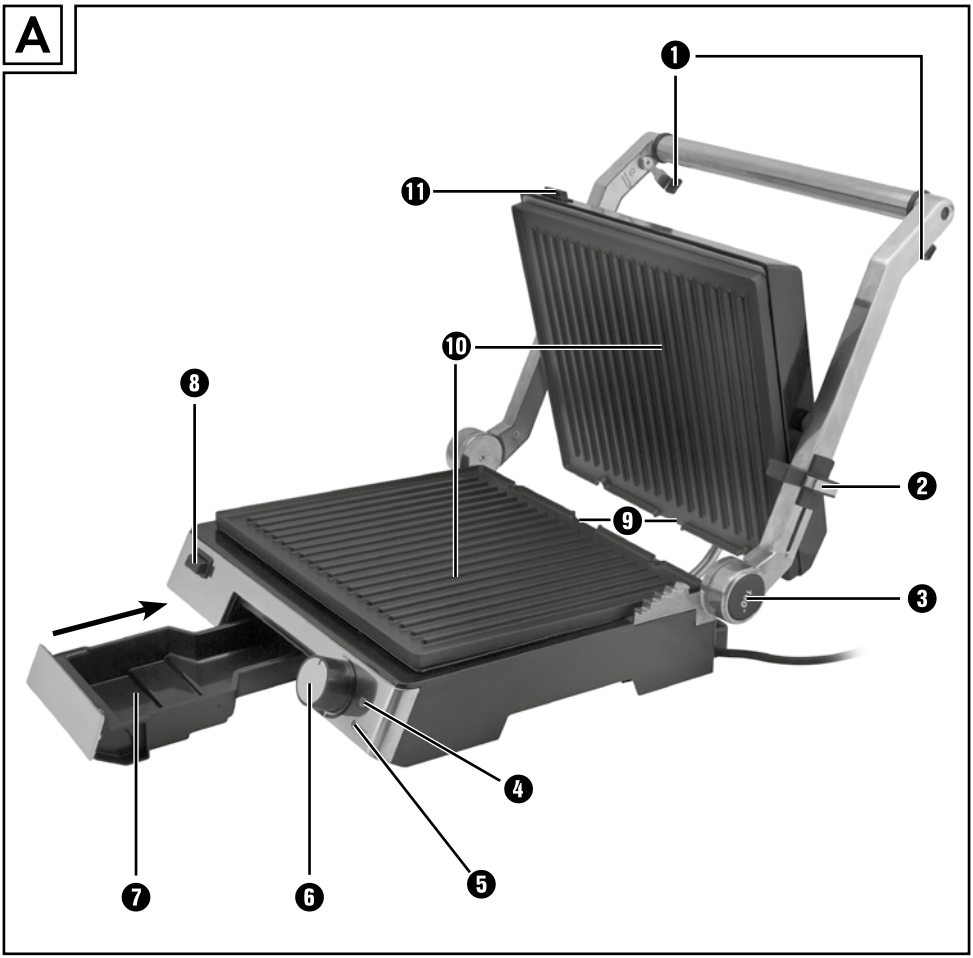
(ES)

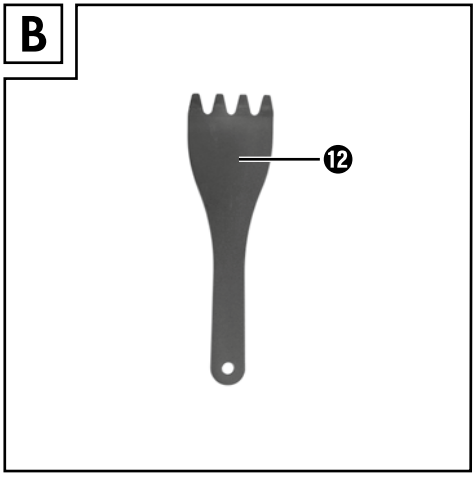
ES

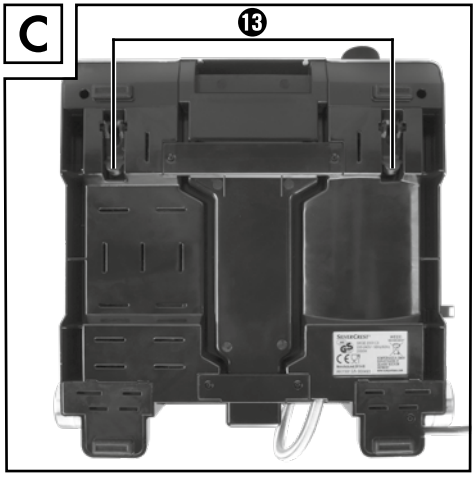
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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.


A
1
11
10
8
2
9
3
4
5
7
6


B
12


C
13

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. 23

Anexo 23

Características técnicas 23
Garantía de Kompernass Handels GmbH 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

Figura C:

⓭ Calzas para las patas de apoyo

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):

- Parrilla 3 en 1
- 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

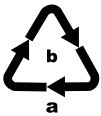
♦ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.

♦ 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.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:
1–7: plásticos,
20–22: papel y cartón,
80–98: materiales compuestos.

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 ❷ en la posición 🔓.
5) Abra el aparato.
6) Limpie las placas de calentamiento ❿ 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 ❻ en la posición MAX.

INDICACIÓN

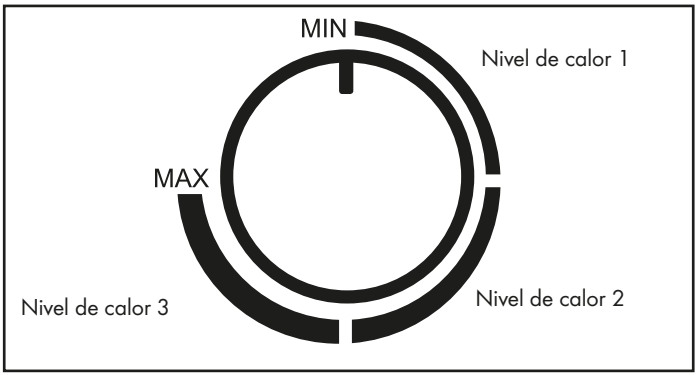
► Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

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 ❻.

- 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“ ❺ se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ❻ está en MIN y en la parte delantera del nivel de calor 1. Tras ajustar el regulador del nivel de calor ❻ en la posición deseada, el piloto verde de control "Ready“ ❺ se apaga hasta que se haya alcanzado la temperatura.

► Durante el proceso, el piloto verde de control "Ready" ❺ 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” ❹ 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 ❼ en el aparato.
3) Vuelva a conectar la clavija de red a la base de enchufe. El piloto rojo de control "Power" ❹ se ilumina. El piloto verde de control "Ready" ❺ se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ❻ está en MIN.
4) Ajuste el nivel deseado con el regulador del nivel de calor ❻. A continuación, el piloto rojo de control “Power” ❺ se apaga. En cuanto se alcance el nivel de calor deseado, el piloto verde de control "Ready" ❺ vuelve a encenderse.

INDICACIÓN

- El piloto verde de control „Ready“ ❺ se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ❻ está en MIN y en la parte delantera del nivel de calor 1. Tras ajustar el regulador del nivel de calor ❻ en la posición deseada, el piloto verde de control "Ready“ ❺ se apaga hasta que se haya alcanzado la temperatura.
- Durante el proceso, el piloto verde de control "Ready" ❺ 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 ❿ como grill de mesa.
- Con la placa de calentamiento superior ❿ móvil como grill de contacto para, p. ej., hacer la carne por ambos lados.
- Con la placa de calentamiento superior ❿ fija como grill para bocadillos para, p. ej., tostar baguettes.

INDICACIÓN

- Si prepara alimentos que desprendan líquido, como, por ejemplo, grasa, despliegue las calzas para las patas de apoyo ⓭. Al inclinarse levemente la placa de calentamiento inferior ❿, el líquido fluye mejor hacia la salida de grasa ❾ y la bandeja colectora de grasa ❼.

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 ❿.
2) Cierre la tapa del aparato con el asa.
3) Como la placa de calentamiento superior ❿ es móvil, quedará siempre paralela a la placa de calentamiento inferior ❿ 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 ❻ 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 ❻ 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 ❷ hacia atrás (posición MIN, II, III, IV, V). Cuando ajuste el bloqueo de seguridad ❷, levante un poco la placa de calentamiento ⑩. Cuanto más atrás esté el bloqueo de seguridad ❷, 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 ❻ 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 ❻ en MIN!

Posición "grill de mesa"

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

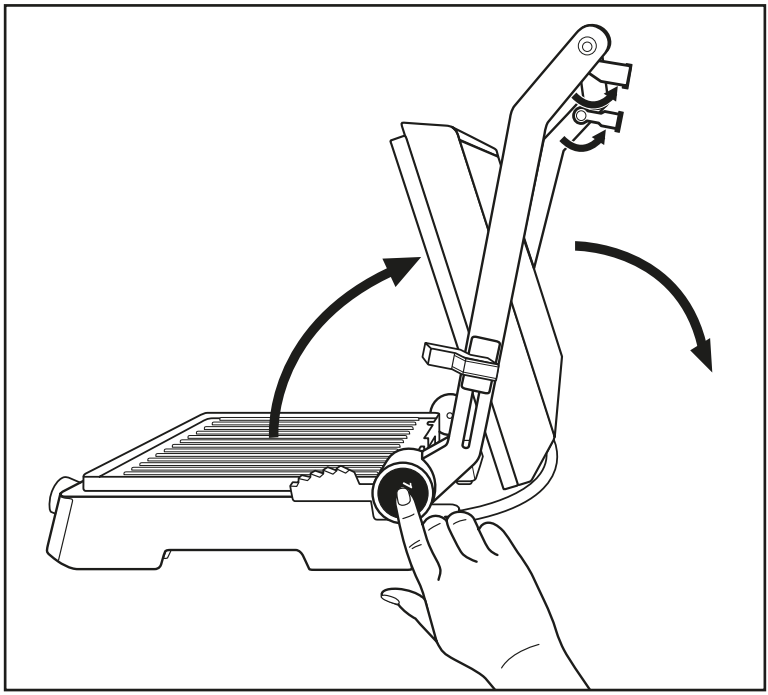


Fig.1

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

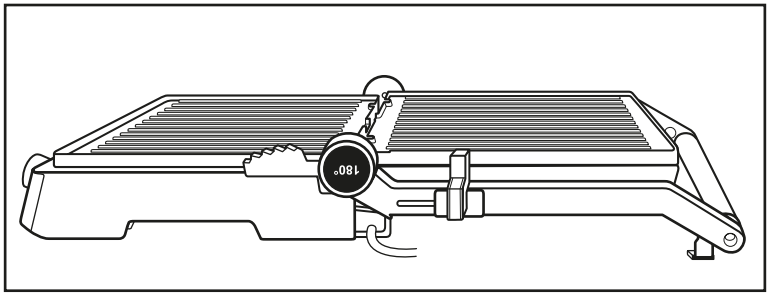


Fig. 2

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 ❻ 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 ❻ 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 ⓬ por las placas de calentamiento ⓪ cuando las placas de calentamiento ⓪ se hayan enfriado para poder arrastrar la grasa y los restos más fácilmente hasta la bandeja colectora de grasa ❼.
- Limpie las placas de calentamiento ⓪ 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 requemados, desmonte las placas de calentamiento ⓪:
  - Abra el aparato.
  - Pulse el botón RELEASE ❽ y levante al mismo tiempo la placa de calentamiento inferior ⓪.
  - Sujete la placa de calentamiento superior ⓪ para que no se caiga y pulse el botón RELEASE ⓫. Con esto, la placa de calentamiento superior ⓪ se suelta del aparato.

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

INDICACIÓN

Para limpiar la rasqueta de limpieza ⑫ de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también puede limpiarse la rasqueta de limpieza ⑫ en el lavavajillas.

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

INDICACIÓN

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

Almacenamiento

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.
Bloquee el aparato mediante el ajuste del bloqueo de seguridad ❷ 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"

Hamburguesas mexicanas

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 bandeja colectora de grasa ❼ 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 ❷ para ajustar la distancia deseada en la placa de calentamiento superior ❿ 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. Salpíquelo 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 ❷ 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 ❷ 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.

Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

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

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: kompernass@lidl.es

IAN 313001

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 28
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 28
Urheberrecht. 28
Bestimmungsgemäße Verwendung 28
Warnhinweise. 28

Sicherheit 29
Grundlegende Sicherheitshinweise 29

Bedienelemente 33

Auspacken und Anschließen 33
Sicherheitshinweise. 33
Lieferumfang und Transportinspektion 34
Auspacken 34
Entsorgung der Verpackung 34

Bedienung und Betrieb 35
Vor dem ersten Gebrauch 35
Heizstufenregler 36
Bedienen 36
Position „Kontaktgrill“ 37
Position „Paninigrill“ 38
Position „Tischgrill“ 39

Tipps und Tricks 40

Reinigen und Pflegen 41
Sicherheitshinweise. 41

Aufbewahren 42

Rezepte 43
Position „Kontaktgrill“ 43
Position „Paninigrill“ 44
Position „Tischgrill“ 47

Entsorgung 49

Anhang 49
Technische Daten 49
Garantie der Kompernaß Handels GmbH. 50
Service 51
Importeur 51

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen von Lebensmitteln im Innenbereich. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

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

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

⓬ Reinigungsschaber

Abbildung C:

⓭ Standfußerhöhungen

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 3-in-1
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Auspacken

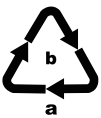
♦ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.

♦ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

Entsorgung der Verpackung

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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1 – 7: Kunststoffe,
20 – 22: Papier und Pappe,
80 – 98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
4) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss ❷ in die Position 🔓 stellen.
5) Öffnen Sie das Gerät.
6) Wischen Sie die Heizplatten ❿ 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 ❻ auf MAX stellen.

HINWEIS

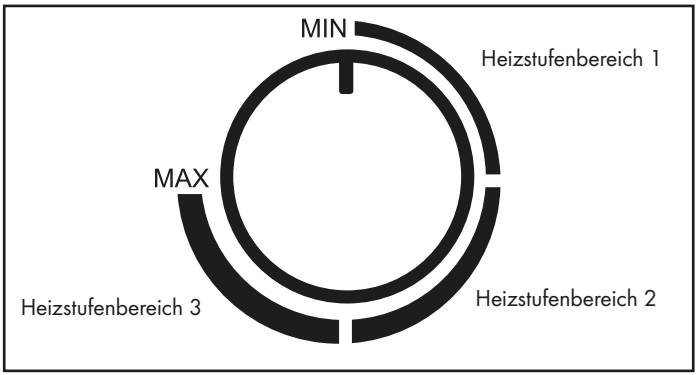
► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

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 ❻ 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“ ❺ leuchtet, wenn der Heizstufenregler ❻ auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ❻ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺, bis die Temperatur erreicht ist.
- ► Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!
- ► Die rote Kontrollleuchte „Power“ ❹ leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

Bedienen

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

HINWEIS

- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ leuchtet, wenn der Heizstufenregler ❻ auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ❻ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺, bis die Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

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

HINWEIS

- Wenn Sie Lebensmittel grillen, bei denen Flüssigkeit, wie zum Beispiel Fett, austritt, klappen Sie die Standfußerhöhungen ⓭ aus. Durch das leichte Schrägstellen der unteren Heizplatte ❿ fließen Flüssigkeiten besser Richtung Fettauslauf ❾ in die Fett-Auffangschale ❼.

Position „Kontaktgrill“

1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ❿.
2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
3) Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte ❿ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ❿. 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 ❻ 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 ❻ 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 ❷ nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses ❷ die Heizplatte ⑩ ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss ❷ 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 ❻ 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 ❻ auf MIN zu stellen!

Position „Tischgrill“

1) Klappen Sie die beiden Stützfüße ❶ aus (Abb.1).

2) Drücken Sie die Entriegelungstaste 180° ❸ (Abb.1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Heizplatten ❿ als Tischgrill benutzt werden können.

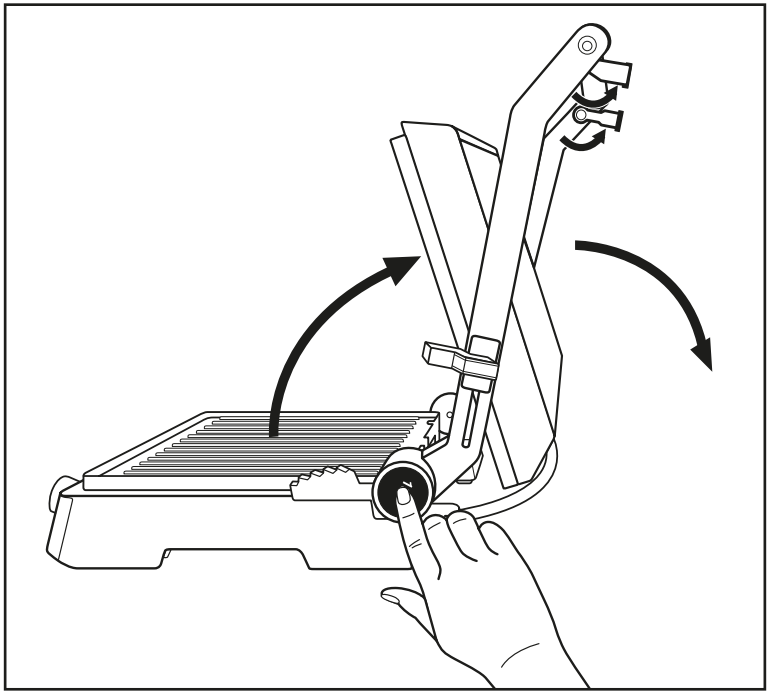


Abb.1

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

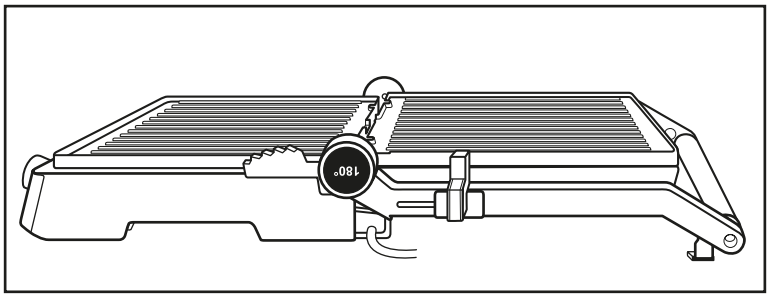


Abb. 2

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 / herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ⑩ beschädigen!

6) Drehen Sie den Heizstufenregler ❻ 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 ❻ auf MIN zu stellen!

Tipps und Tricks

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

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG!
LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ► Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ► Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber ⓬, nachdem sich die Heizplatten ⓪ abgekühlt haben, über die Heizplatten ⓪, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale ❼.
- Wischen Sie die Heizplatten ⓪ mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.
  Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten ⓪ ab:
  - Öffnen Sie das Gerät.
  - Drücken Sie die Taste RELEASE ❽ und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte ⓪ ab.
  - Halten Sie die obere Heizplatte ⓪ fest, damit diese nicht herunter fällt und drücken Sie die Taste RELEASE ⓫. Die obere Heizplatte ⓪ löst sich aus dem Gerät.

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

HINWEIS

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

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

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte ⑩ genauso.

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.
Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss ❷ auf Position 🔒 schieben.

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

HINWEIS

Die sich in der Fett-Auffangschale ❼ 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 ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❿ einstellen und den Deckel schließen.
9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

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

5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
10) Die Panini vorsichtig auf die Heizplatte ⑩ legen.
11) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ 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 ⑩ einstellen und den Deckel schließen.
7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

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

Kokos-Curry-Garnelen

100 g rote Curry-Paste

50 ml Kokosmilch

400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)

200 g Zuckerschoten

2 Paprika

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Alufolie

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsalz

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 Knoblauchsalz und Pfeffer.

Entsorgung

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

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

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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

Service

DE **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 313001

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:
01 / 2019 · Ident.-No.: SKGE2000C3-122018-1

IAN 313001