

# SILVERCREST®



## BARBECUE DA TAVOLO STGH 2000 A1

IT MT

### BARBECUE DA TAVOLO

Istruzioni per l'uso

GB MT

### TABLETOP GRILL

Operating instructions

PT

### GRELHADOR DE MESA

Manual de instruções

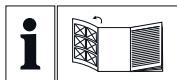
DE AT CH

### TISCHGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 282596

IT PT



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

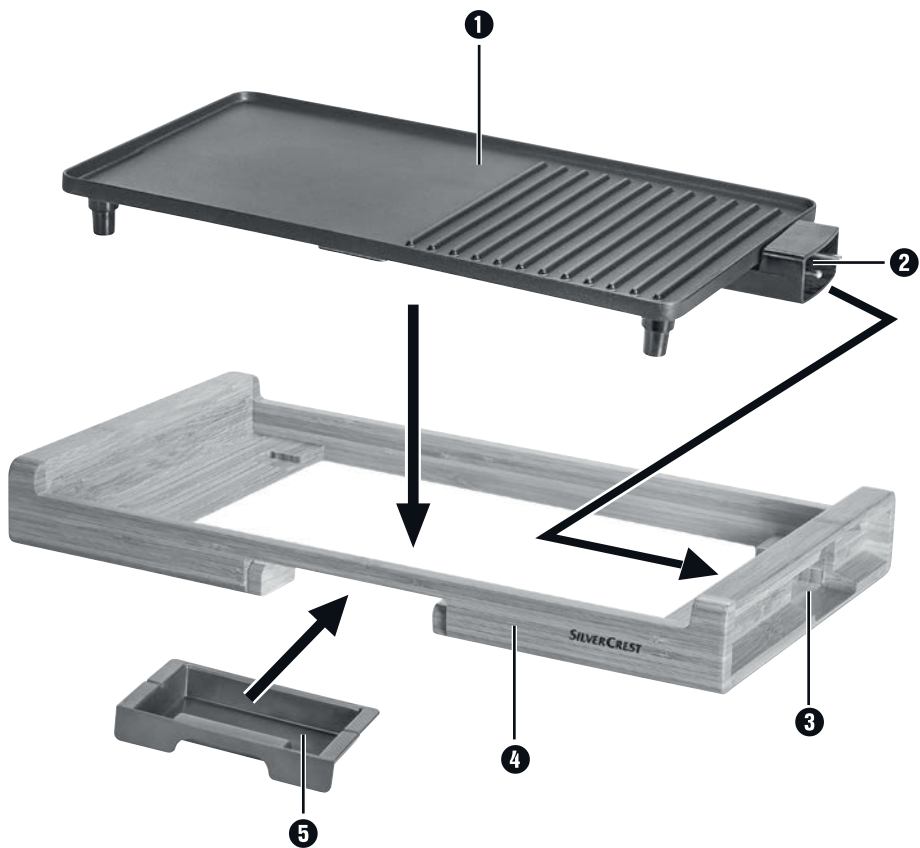
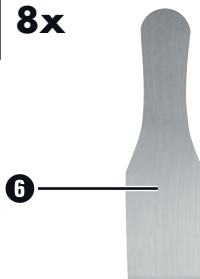
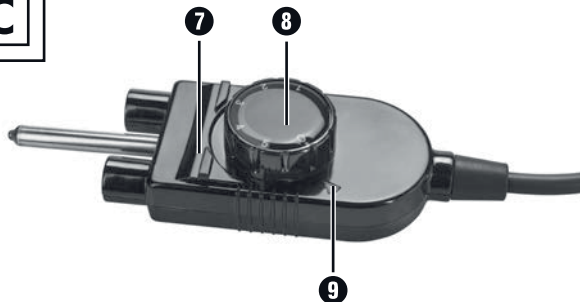
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

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.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	15
GB / MT	Operating instructions	Page	29
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

**A****B****8x****C**

# Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>2</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>2</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>2</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>2</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>2</b>
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>3</b>
<b>Montaggio e installazione</b> .....	<b>6</b>
<b>Prima del primo impiego</b> .....	<b>6</b>
<b>Impostazioni termostato</b> .....	<b>7</b>
<b>Uso</b> .....	<b>7</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>8</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>8</b>
<b>Eliminazione dei guasti</b> .....	<b>9</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>10</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>10</b>
Assistenza .....	11
Importatore .....	11
<b>Ricette</b> .....	<b>12</b>
Filetto di maiale marinato .....	12
Ananas grigliato .....	12
Verdure grigliate .....	12
Tofu con champignon .....	13
Gamberi al curry e cocco .....	13
Pan carré grigliato .....	14
Bruschetta .....	14

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del 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, acquisire dimestichezza 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 terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per grigliare alimenti in luoghi chiusi. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

## Volume della fornitura

Barbecue da tavolo  
(piastra grigliante, telaio in legno, vaschetta di raccolta, termostato)

8 spatole di legno

Manuale di istruzioni

### NOTA

Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A

- 1 Piastra grigliante
- 2 Presa
- 3 Intaglio (per presa 2)
- 4 Telaio in legno
- 5 Vaschetta di raccolta

Figura B

- 6 Spatola di legno

Figura C

- 7 Termostato
- 8 Regolatore di temperatura
- 9 Spia di controllo

## Dati tecnici

Tensione nominale: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Assorbimento di  
potenza max.: 1650 - 2000 W




Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei per alimenti.

### Termostato

Tensione nominale: 250 V ~

Assorbimento di  
potenza max.: 10 A

**Indicazioni relative alla sicurezza****⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
  - ▶ 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.
  - ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
  - ▶ Prima dell'uso, controllare l'apparecchio per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se danneggiato o caduto.
  - ▶ Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.
  - ▶ L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di protezione.
  - ▶ L'apparecchio non deve entrare in contatto con la pioggia o l'umidità.
-  Non immergere mai il termostato in acqua o altri liquidi!  
Sussiste altrimenti il pericolo di morte da folgorazione da contatto dei residui di liquidi con parti sotto tensione.

## **AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ 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 rete fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ 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. Assicurarsi 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.



Attenzione! Superficie bollente!

- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non continuare a utilizzare l'apparecchio se è danneggiato.

**ATTENZIONE - 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.
- ▶ Assicurarci 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 astenendosi dall'uso di strumenti 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.
- ▶ Non operare mai l'apparecchio senza vaschetta di raccolta, altrimenti il grasso e il liquido bollente coleranno sulla base dell'apparecchio!
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con il termostato in dotazione.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo se completamente montato!  
A causa delle elevate temperature i liquidi potrebbero bruciare e gocciolare sul tavolo/superficie di appoggio in caso di apparecchio non completamente montato!



## Montaggio e installazione

### **⚠ AVVERTENZA!** **PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
  - ▶ Collocare l'apparecchio a una distanza di almeno 70 cm da materiali infiammabili (ad es. tendine).
  - ▶ Collocare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore.
- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole di protezione.
  - 2) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
  - 3) Collocare il telaio in legno **4** su una superficie piana, pulita e resistente al calore.
  - 4) Infilare la piastra grigliante **1** nel telaio in legno **4** in modo che la presa **2** rientri nell'intaglio **3** del telaio in legno **4**. La piastra grigliante **1** deve essere inserita correttamente nel telaio in legno **4**, altrimenti non sarà possibile connettere il termostato **7** alla presa **2**.
  - 5) Infilare la vaschetta di raccolta **5** nel telaio in legno **4**.
  - 6) Connettere il termostato **7** con la presa **2** sulla piastra grigliante **1** che sporge attraverso il telaio in legno **4**. Assicurarsi che il termostato **7** venga inserito nella presa **2** fino all'arresto. In caso contrario, l'apparecchio può surriscaldarsi!

## Prima del primo impiego

- 1) Inserire la spina in una presa di corrente e portare il regolatore della temperatura **8** sul livello 5. L'apparecchio si riscalda.
- 2) Attendere 10 minuti.
- 3) Staccare poi la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.

### **NOTA**

- ▶ 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.
- 4) Pulire la piastra grigliante **1** con un panno umido dopo il raffreddamento.
  - 5) Pulire la vaschetta di raccolta **5** come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
  - 6) Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- L'apparecchio è pronto per l'uso.

## Impostazioni termostato

Con il regolatore di temperatura **8** sul termostato **7** si possono impostare i livelli di temperatura.

Livello 0	Grill spento
Livello > 0 - 1	Grill acceso; temperatura bassa
Livello 1 - 3	Grill acceso; temperatura media
Livello > 3 - 5	Grill acceso; temperatura alta

Non appena si imposta un livello di temperatura la spia di controllo **9** si accende. Al raggiungimento della temperatura impostata la spia di controllo **9** si spegne.

Tuttavia essa può continuare a riaccendersi e spegnersi. Ciò significa che l'apparecchio mantiene la temperatura e si è di nuovo riscaldato leggermente.

### NOTA

- Scegliere il livello di temperatura corretto dopo aver fatto delle prove. I livelli di temperatura bassa e media sono adatti soprattutto per verdure, frutta e alimenti sensibili, mentre i livelli di temperatura alti sono ideali per la carne.

## Uso

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Durante l'uso la piastra grigliante **1** si surriscalda! Pertanto durante l'uso toccare solo il telaio in legno **4**!

- 1) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo **9** si accende e l'apparecchio riscalda.  
Lo spegnimento della spia di controllo **9** indica che l'apparecchio è riscaldato.  
Disporre il cibo a piacere sulla piastra grigliante **1**. Durante la grigliatura il grasso e i liquidi scorrono nella vaschetta di raccolta **5**.
- 2) Controllare il risultato di cottura regolarmente e voltare il prodotto da grigliare. Se si è soddisfatti, con l'ausilio della spatola in legno **6** rimuovere gli alimenti dalla piastra grigliante **1**.


### ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- 3) Se non si vogliono grigliare altri alimenti, impostare il regolatore di temperatura **8** su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente. Solo in questo modo l'apparecchio si spegne.

## Pulizia e manutenzione

### PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste il pericolo di scosse elettriche!

 Non immergere mai il termostato **7** in acqua o altri liquidi!

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni!

### ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare la superficie!
  - ▶ Non utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Si consiglia di pulire l'apparecchio appena si è raffreddato. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.
  - Smontare l'apparecchio per la pulizia:
    - Estrarre il termostato **7** dalla presa **2**.
    - Estrarre con cautela la vaschetta di raccolta **5** dal telaio in legno **4**.
    - Estrarre con cautela la piastra grigliante **1** dal telaio in legno **4**.
  - Svuotare la vaschetta di raccolta **5**. Pulirla in acqua calda versandovi un po' di detersivo delicato. Risciacquare quindi la vaschetta di raccolta **5** con acqua pulita e asciugarla.

### NOTA

- ▶ La vaschetta di raccolta **5** è lavabile anche in lavastoviglie. Consigliamo di collocare la vaschetta di raccolta **5** nello scomparto superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che la vaschetta di raccolta **5** non venga schiacciata. In caso di temperature troppo elevate potrebbe altrimenti deformarsi.

- Pulire la piastra grigliante **1** con un panno umido dopo che si è raffreddata. Prima di riutilizzare la piastra grigliante **1**, assicurarsi che sia completamente asciutta.

### NOTA

- ▶ In caso di incrostazioni di sporco sulla piastra grigliante **1**, è possibile pulire la piastra grigliante **1** con acqua tiepida e un po' di detersivo. Risciacquare poi la piastra grigliante **1** con acqua pulita. Assicurarsi che non rimangano residui di detersivo sulla piastra grigliante **1**.
- ▶ Prima di riutilizzare la piastra grigliante **1**, assicurarsi che sia completamente asciutta. Assicurarsi in particolare che non sia presente umidità nella presa **2**.
- Pulire il telaio in legno **4** e il termostato **7** con un panno umido. In caso di necessità, applicare sul panno qualche goccia di detersivo delicato e risciacquare poi la superficie con acqua pulita. Asciugare tutto accuratamente.
- Pulire la spatola in legno **6** preferibilmente subito dopo l'uso in acqua calda, aggiungendo un po' di detersivo delicato. Risciacquare quindi la spatola in legno **6** con acqua pulita e asciugarla.
- Riassemblare il dispositivo.

## Conservazione

- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

## Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è collegata alla rete di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
La spia di controllo ⑨ si accende e si spegne continuamente.	L'apparecchio mantiene la temperatura. Pertanto è necessario che l'apparecchio continui a riscaldare brevemente di tanto in tanto. Durante tale processo la spia di controllo ⑨ si accende.	Non si tratta di un guasto.
La spia di controllo ⑨ non si accende.	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
	L'apparecchio si è riscaldato.	Non si tratta di un guasto.

Qualora i guasti non possano essere risolti con le indicazioni precedenti o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

## Smaltimento



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.**

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, contattare l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è composto da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

## Garanzia della Kompersnass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

## Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

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.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

**MT Assistenza Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompennass@lidl.com.mt](mailto:kompennass@lidl.com.mt)

IAN 282596

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Ricette

### NOTA

- I dati dei tempi di cottura a griglia e i livelli di temperatura nelle ricette sono valori indicativi e possono fortemente variare a seconda della qualità della pietanza. Orientarsi sempre in base alle proprie esperienze pratiche nella preparazione.

### Filetto di maiale marinato

#### Ingredienti:

- ◆ 500 g di filetto di maiale
- ◆ 2 cucchiari di aceto balsamico
- ◆ 1 cucchiaino di basilico (spezia)
- ◆ 1 arancia
- ◆ Sale
- ◆ Pepe

- 1) Rimuovere il grasso e la pelle dal filetto di maiale.
- 2) Tagliare il filetto in medaglioni spessi circa 2 - 3 cm e adagiarli in una ciotola.
- 3) Aggiungere il succo di arancia, l'aceto balsamico, 1 cucchiaino di basilico tritato, una presa di sale e del pepe e far marinare la carne per circa un'ora.
- 4) Appoggiare i medaglioni sulla piastra grigliante ❶ e grigliarli per circa 5 - 7 minuti per parte al livello di temperatura 4.

### Ananas grigliato

#### Ingredienti:

- ◆ 1 ananas
- ◆ 1 - 2 cucchiari di zucchero
- ◆ 1 cucchiaino di cannella

- 1) Disporre l'ananas in verticale e sbucciarlo con un coltello affilato, procedendo dall'alto verso il basso fino a sbucciare completamente l'ananas.
- 2) Dividere l'ananas in quattro e rimuovere il gambo.
- 3) Tagliare l'ananas in strisce spesse circa 2 cm.
- 4) Grigliare le strisce da ogni lato per circa 5 - 7 minuti con livello di temperatura 3.
- 5) Cospargere l'ananas a piacere con cannella e zucchero.

### Verdure grigliate

#### Ingredienti:

- ◆ 2 peperoni
- ◆ 1 zucchina
- ◆ 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 striscioline. Tagliare la melanzana e la zucchina a metà longitudinalmente e poi in pezzi di circa 0,5 cm.
- 2) Cospargere la verdura con olio d'oliva.

- 3) Disporre la verdura sulla piastra grigliante **1** preriscaldata al livello di temperatura 3 e grigliare la verdura da entrambi i lati, per circa 8 - 10 minuti per ogni lato, fino a ottenere un colore marrone chiaro.
- 4) Cospargere la verdura con sale, pepe e a seconda dei gusti, con erbe di Provenza.

## Tofu con champignon

### Ingredienti:

- ◆ 4 fette di tofu ciascuna da 50 g
  - ◆ 1 - 2 cucchiaini di salsa di soia
  - ◆ Olio di sesamo
  - ◆ Olio d'oliva
  - ◆ 200 g di champignon
  - ◆ 1 cipolla
  - ◆ Sale
  - ◆ Pepe
- 1) In una ciotola marinare le fette di tofu con 2 cucchiaini di salsa di soia e qualche goccia di olio di sesamo, sale e pepe per 30 minuti.
  - 2) Grigliare il tofu da entrambi i lati, con un livello di temperatura 4, per circa 5 minuti per lato.
  - 3) Pulire i funghi champignon e tagliarli a fette, procedere analogamente per le cipolle.
  - 4) Cospargere le fette con 1 cucchiaino di olio d'oliva, 2 cucchiaini di salsa di soia in una ciotola e mescolare il tutto.
  - 5) Cuocere brevemente i funghi con la cipolla sulla piastra grigliante **1** con il livello di temperatura 4 e servirli con il tofu.

## Gamberi al curry e cocco

### Ingredienti:

- ◆ 100 g di pasta di curry rosso
- ◆ 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 da impedire la fuoriuscita di liquidi.
- 7) Appoggiare i fagottini ripieni sulla piastra grigliante **1** preriscaldata al livello di temperatura 4 e cuocere il tutto da entrambi i lati per circa 15 minuti per lato.

### NOTA

- A seconda delle dimensioni dei fagottini, probabilmente sarà possibile cuocere solo 2 - 3 fagottini per volta sulla piastra grigliante **1**. Grigliare quindi i restanti fagottini.



## Pan carré grigliato

### Ingredienti:

- ◆ 8 fette di pan carré
- ◆ 2 uova
- ◆ 100 ml di panna
- ◆ 100 g di parmigiano, grattugiato
- ◆ 1 cucchiaino di aceto balsamico
- ◆ 20 g di prezzemolo, tritato
- ◆ 20 g di erba cipollina, tritata
- ◆ Sale
- ◆ Pepe

- 1) Miscelare la panna con le uova, il formaggio grattugiato e le erbe in una ciotola. Aggiungere sale e pepe.
- 2) Ungere leggermente la piastra grigliante **1** con un po' di olio vegetale.
- 3) Immergere le fette di pan carré nel composto e grigliarle su entrambi i lati per 5 minuti per parte al livello di temperatura 3.

## Bruschetta

### Ingredienti:

- ◆ 2 ciabatte
- ◆ 2 pomodori
- ◆ 4 cucchiaini di ketchup
- ◆ 2 spicchi d'aglio
- ◆ 2 cucchiaini di olio d'oliva
- ◆ 1 cucchiaino di basilico, tritato fine

- 1) Tagliare a metà la ciabatta e disporla sulla piastra grigliante, **1** con livello di temperatura 3-4, cuocendo per circa 2 minuti per lato, in modo da arrostitire le metà di ciabatta.
- 2) Lavare e asciugare i pomodori. Schiacciare l'aglio.
- 3) Miscelare i pomodori a dadini, il ketchup, l'aglio, l'olio d'oliva e il basilico tritato.
- 4) Distribuire il composto sulle fette di ciabatta arrostitite e disporle per circa 5 minuti al livello di temperatura 3 sulla piastra grigliante **1**.

# Índice

<b>Introdução</b> . . . . .	<b>16</b>
<b>Utilização correta</b> . . . . .	<b>16</b>
<b>Conteúdo da embalagem</b> . . . . .	<b>16</b>
<b>Descrição do aparelho</b> . . . . .	<b>16</b>
<b>Dados técnicos</b> . . . . .	<b>16</b>
<b>Instruções de segurança</b> . . . . .	<b>17</b>
<b>Montagem e instalação</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>Antes da primeira utilização</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>Ajustes do termóstato</b> . . . . .	<b>21</b>
<b>Operação</b> . . . . .	<b>21</b>
<b>Limpeza e conservação</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Armazenamento</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Resolução de falhas</b> . . . . .	<b>23</b>
<b>Eliminação</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Garantia da Kompernass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>24</b>
Assistência Técnica . . . . .	25
Importador . . . . .	25
<b>Receitas</b> . . . . .	<b>26</b>
Medalhões de porco marinados . . . . .	26
Ananás grelhado . . . . .	26
Legumes grelhados . . . . .	26
Tofu com cogumelos . . . . .	27
Gambas com caril e coco . . . . .	27
Tosta dourada . . . . .	28
Bruschetta . . . . .	28

## Introdução

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, a utilização e a 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.

## Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para grelhar alimentos em espaços interiores. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

## Conteúdo da embalagem

Grelhador de mesa

(Placa para grelhar, aro de madeira, recipiente de recolha de molho, termóstato)

8 Espátulas de madeira

Manual de instruções

### NOTA

Ao retirar o material fornecido da embalagem, verifique imediatamente se foram fornecidas todas as peças e se existem eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

## Descrição do aparelho

Figura A

- 1 Placa para grelhar
- 2 Tomada
- 3 Entalhe (para a tomada 2)
- 4 Aro de madeira
- 5 Recipiente de recolha de molho

Figura B

- 6 Espátula de madeira

Figura C

- 7 Termóstato
- 8 Regulador da temperatura
- 9 Luz de controlo

## Dados técnicos

Tensão nominal: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Consumo máx. de energia: 1650 - 2000 W



Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

### Termóstato

Tensão nominal: 250 V ~

Consumo máx. de energia: 10 A

## Instruções de segurança

### **PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ 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.
- ▶ Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica nunca fica molhado ou húmido durante o funcionamento.
- ▶ 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.
- ▶ Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.
- ▶ O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- ▶ O aparelho não pode ser exposto à humidade, quer seja chuva ou um ambiente molhado.
- ⊘ Nunca mergulhe o termóstato em água ou noutros líquidos! Caso contrário, pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

## **AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ 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.
- ▶ 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, em caso de perigo, a ficha se encontra num local de fácil acesso e o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.



Cuidado! Superfície quente!

- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Não continue a utilizar o aparelho, se estiver danificado.

**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 desprotegidas.
- ▶ 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.
- ▶ Nunca opere o aparelho sem recipiente de recolha de molho. Gordura e líquido quente caem, caso contrário, para a base do aparelho!
- ▶ Utilize o aparelho apenas com o termóstato fornecido.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços interiores!  
Devido ao desenvolvimento de temperaturas elevadas, é possível que os líquidos se inflamem e caiam sobre a mesa/superfície de colocação, se o aparelho não estiver totalmente montado!

## Montagem e instalação

### **AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!**

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
  - ▶ Instale o aparelho com uma distância mínima de 70 cm relativamente a materiais inflamáveis (p. ex. cortinados).
  - ▶ Coloque o aparelho apenas sobre uma base resistente ao calor.
- 1) Tire todas as peças da caixa e remova o material de embalagem e eventuais películas de proteção.
  - 2) Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção". Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
  - 3) Coloque o aro de madeira **4** sobre uma superfície plana, limpa e resistente ao calor.
  - 4) Insira a placa para grelhar **1** no aro de madeira **4**, de forma que a tomada **2** encaixe, através do entalhe **3**, no aro de madeira **4**. A placa para grelhar **1** tem de estar encaixada corretamente no aro de madeira **4**, caso contrário, o termóstato **7** não pode ser ligado à tomada **2**.
  - 5) Insira o recipiente de recolha de molho **5** no aro de madeira **4**.
  - 6) Ligue o termóstato **7** à tomada **2**, na placa para grelhar **1** que sobressai do aro de madeira **4**. Verifique se o termóstato **7** é inserido na tomada **2** até ao encosto. Caso contrário, o aparelho não pode aquecer!

## Antes da primeira utilização

- 1) Introduza a ficha elétrica numa tomada e coloque o regulador da temperatura **8** no nível 5. O aparelho aquece.
- 2) Aguarde 10 minutos.
- 3) Retire depois a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

### **NOTA**

- ▶ Durante o primeiro aquecimento do 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.
- 4) Depois de arrefecer, limpe a placa para grelhar **1** com um pano húmido.
  - 5) Limpe o recipiente de recolha de molho **5** como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
  - 6) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- aparelho está agora operacional.

## Ajustes do termóstato

Pode ajustar os níveis de temperatura com o regulador de temperatura ⑧ do termóstato ⑦.

Nível 0	Grelhador desligado
Nível > 0 - 1	Grelhador ligado; temperatura baixa
Nível 1 - 3	Grelhador ligado; temperatura média
Nível > 3 - 5	Grelhador ligado; temperatura alta

Assim que ajustar um nível de temperatura, a luz de controlo ⑨ acende-se. Quando a temperatura ajustada é atingida, a luz de controlo ⑨ apaga-se. No entanto, esta pode-se acender e apagar novamente. Isto significa que o aparelho mantém a temperatura e voltou a aquecer um pouco.

### NOTA

- ▶ Seleccione o nível de temperatura correto, experimentando. Os níveis de temperatura baixos e médios são adequados principalmente para legumes, fruta e alimentos delicados e os níveis de temperatura altos para carne.

## Operação

### ⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Durante a utilização, a placa para grelhar ① está muito quente! Por isso, durante a utilização toque apenas no aro de madeira ④!

- 1) Insira a ficha numa tomada. A luz de controlo ⑨ acende-se e o aparelho aquece. Quando a luz de controlo ⑨ se apaga, o aparelho está quente. Coloque os alimentos sobre a placa para grelhar ① como desejar. Ao grelhar caem líquidos e gordura no recipiente de recolha de molho ⑤.
- 2) Controle regularmente o resultado do grelhado e vire os alimentos a grelhar. Quando estiverem ao seu gosto, remova os alimentos, com a ajuda da espátula de madeira ⑥, da placa para grelhar ①.

### ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc... Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- 3) Se já não pretender grelhar mais alimentos, rode o regulador da temperatura ⑧ para o nível "0" e retire a ficha da tomada. Só desta forma o aparelho se encontra desligado.



## Limpeza e conservação

### PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada! Perigo de choque elétrico!



Nunca mergulhe o termóstato **7** em água ou noutros líquidos!

### AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Caso contrário, existe o perigo de queimaduras!

### ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar a superfície!
  - ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc... Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- De preferência, limpe o aparelho imediatamente após arrefecer. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.
  - Desmonte o aparelho para a limpeza:
    - Retire o termóstato **7** da tomada **2**.
    - Retire cuidadosamente o recipiente de recolha de molho **5** do aro **4**.
    - Retire a placa para grelhar **1** do aro de madeira **4**.
  - Esvazie o recipiente de recolha de molho **5**. Lave-o com água quente e adicione um detergente da loiça suave. Lave depois o recipiente de recolha de molho **5** com água limpa e seque-o.

### NOTA

- ▶ O recipiente de recolha de molho **5** também pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Aconselhamos a colocação do recipiente de recolha de molho **5** no cesto superior da máquina de lavar loiça. Verifique se o recipiente de recolha de molho **5** não fica entalado. Caso contrário este pode ficar deformado devido às temperaturas elevadas.

- Depois de arrefecer, limpe a placa para grelhar **1** com um pano húmido. Antes de uma nova utilização, a placa para grelhar **1** tem de estar completamente seca.




### NOTA

- ▶ Se existir sujidade persistente na placa para grelhar **1**, pode amolecer a sujidade da placa para grelhar **1** com água quente e um pouco de detergente da loiça. Seguidamente, passe a placa para grelhar **1** com água limpa. Certifique-se de que não ficam resíduos de detergente da loiça na placa para grelhar **1**.
- ▶ Antes de uma nova utilização, a placa para grelhar **1** tem de estar completamente seca. Tenha especial atenção para que não fique qualquer humidade na tomada **2**.
- Limpe o aro de madeira **4** e o termóstato **7** com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente da loiça suave no pano e passe com água limpa. Seque tudo muito bem.
- Lave a espátula de madeira **6**, de preferência imediatamente após a utilização, com água quente e adicione um detergente suave. Lave depois a espátula de madeira **6** com água limpa e seque-a.
- Volte a montar o aparelho.

## Armazenamento

- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

**Resolução de falhas**

<b>Falha</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada.	Insira a ficha numa tomada.
	A tomada está avariada.	Utilize outra tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
A luz de controlo  acende-se e apaga-se repetidamente.	O aparelho mantém a temperatura. Para tal, é necessário que o aparelho volte a aquecer durante breves instantes. A luz de controlo  acende-se ao mesmo tempo.	Não existe qualquer falha.
A luz de controlo  não se acende.	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
	O aparelho aqueceu.	Não existe qualquer falha.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

## Eliminação



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.**

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.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.

## Garantia da Kompersnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

### Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

### Prazo de garantia e direitos legais

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 já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

## Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser imprimevelmente evitados.

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.

## Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.

- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

## Assistência Técnica

- PT Assistência Portugal  
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.pt](mailto:kompennass@lidl.pt)

IAN 282596

## Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
ALEMANHA  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Receitas

### NOTA

- ▶ As indicações sobre o tempo de grelha e os níveis de temperatura nas receitas são valores de referência e podem variar bastante, consoante a natureza dos alimentos. Na preparação, utilize também sempre os valores obtidos pela sua própria experiência.

### Medalhões de porco marinados

#### Ingredientes:

- ◆ 500 g de lombo de porco
  - ◆ 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico
  - ◆ 1 colher de chá de manjerição (pó)
  - ◆ 1 laranja
  - ◆ Sal
  - ◆ Pimenta
- 1) Retire a gordura e a pele do lombo de porco.
  - 2) Corte o lombo em medalhões com aprox. 2 - 3 cm de espessura e coloque-os numa tigela.
  - 3) Adicione o sumo de laranja, o vinagre balsâmico, 1 colher de chá de manjerição em pó, uma pitada de sal e um pouco de pimenta, e deixe a carne a marinar durante aprox. uma hora.
  - 4) Coloque os medalhões sobre a placa para grelhar ❶ e grelhe-os durante aprox. 5 - 7 minutos, de cada lado, no nível de temperatura 4.

### Ananás grelhado

#### Ingredientes:

- ◆ 1 ananás
  - ◆ 1 - 2 colheres de sopa de açúcar
  - ◆ 1 colher de chá de canela
- 1) Coloque o ananás na vertical e descasque-o com uma faca afiada de cima para baixo, até o ananás ficar completamente descascado.
  - 2) Corte o ananás em quartos e retire o talo.
  - 3) Corte o ananás às tiras com uma espessura de aprox. 2 cm.
  - 4) Grelhe as tiras durante aprox. 5 - 7 minutos, de cada lado, no nível de temperatura 3.
  - 5) Polvilhe o ananás, a gosto, com canela e açúcar.

### Legumes grelhados

#### Ingredientes:

- ◆ 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 comprido, e depois em pedaços de aprox. 0,5 cm, respetivamente.
  - 2) Unte os legumes com azeite.

- 3) Coloque os legumes sobre a placa para grelhar ❶, aquecida previamente no nível de temperatura 3, e grelhe os legumes dos dois lados durante aprox. 8 - 10 minutos, até alcançarem uma cor castanha clara.
- 4) Polvilhe os legumes com sal, pimenta e, se gostar, com ervas da Provença.

## Tofu com cogumelos

### Ingredientes:

- ◆ 4 fatias de tofu de 50 g cada
  - ◆ 1 - 2 colheres de sopa de molho de soja
  - ◆ Óleo de sésamo
  - ◆ Azeite
  - ◆ 200 g cogumelos
  - ◆ 1 cebola
  - ◆ Sal
  - ◆ Pimenta
- 1) Marine as fatias de tofu com 2 colheres de sopa de molho de soja e algumas gotas de óleo de sésamo, sal e pimenta durante 30 minutos numa tigela.
  - 2) Grelhe o tofu dos dois lados, no nível de temperatura 4, durante aprox. 5 minutos.
  - 3) Limpe os cogumelos e corte-os - bem como a cebola - às rodelas.
  - 4) Numa tigela coloque as rodelas, 1 colher de sopa de azeite, 2 colheres de sopa de soja e misture tudo.
  - 5) Grelhe brevemente os cogumelos e as cebolas na placa para grelhar ❶, no nível de temperatura 4, e sirva-os com o tofu.

## Gambas com caril e coco

### Ingredientes:

- ◆ 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 grande o suficiente para enrolar os ingredientes 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) Coloque os pacotes cheios sobre a placa para grelhar ❶, aquecida previamente no nível de temperatura 4, e cozinhe tudo dos dois lados, aprox. 15 minutos, respetivamente.

### NOTA

- ▶ Consoante o tamanho dos pacotes, pode ser que só caibam 2 - 3 pacotes de uma vez na placa para grelhar ❶. Grelhe os restantes pacotes depois de os primeiros estarem prontos.

## Tosta dourada

### Ingredientes:

- ◆ 8 fatias de pão de forma
  - ◆ 2 ovos
  - ◆ 100 ml de natas
  - ◆ 100 g de parmesão, ralado
  - ◆ 1 colher de sopa de óleo vegetal
  - ◆ 20 g de salsa, picada
  - ◆ 20 g de cebolinho, picado
  - ◆ Sal
  - ◆ Pimenta
- 1) Misture as natas com os ovos, o queijo ralado e as ervas aromáticas numa tigela. Adicione sal e pimenta.
  - 2) Unte levemente a placa para grelhar **1** com um pouco de óleo vegetal.
  - 3) Mergulhe as fatias de tosta na massa e grelhe-as aprox. 5 minutos dos dois lados, respetivamente, no nível de temperatura 3.

## Bruschetta

### Ingredientes:

- ◆ 2 ciabattas
  - ◆ 2 tomates
  - ◆ 4 colheres de sopa de ketchup
  - ◆ 2 dentes de alho
  - ◆ 2 colheres de sopa de azeite
  - ◆ 1 colher de sopa de manjeriço, picado fino
- 1) Corte as ciabattas em dois e coloque sobre a placa para grelhar **1**, no nível de temperatura, 3-4 aprox. 2 minutos respetivamente, de forma que as metades das ciabattas fiquem torradas.
  - 2) Lave os tomates e corte-os em bocadinhos. Esmague o alho.
  - 3) Misture os bocadinhos de tomate, o ketchup, o alho, o azeite e o manjeriço picado.
  - 4) Espalhe a massa sobre as fatias de ciabatta torradas e coloque-as aprox. 5 minutos, no nível de temperatura 3, sobre a placa para grelhar **1**.

## Contents

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Intended use</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Package contents</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Appliance description</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Technical data</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Safety information</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Assembly and setting up</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Before first use</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Thermostat settings</b> . . . . .	<b>35</b>
<b>Operation</b> . . . . .	<b>35</b>
<b>Cleaning and care</b> . . . . .	<b>36</b>
<b>Storage</b> . . . . .	<b>36</b>
<b>Troubleshooting</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>Disposal</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> . . . . .	<b>38</b>
Service . . . . .	39
Importer . . . . .	39
<b>Recipes</b> . . . . .	<b>40</b>
Marinated pork fillets . . . . .	40
Grilled pineapple . . . . .	40
Grilled vegetables . . . . .	40
Tofu with mushrooms . . . . .	41
Coconut curry prawns . . . . .	41
Baked toast . . . . .	42
Bruschetta . . . . .	42



## Introduction

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 about safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

## Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

## Package contents

Tabletop Grill  
(griddle, wood frame, drip pan, thermostat)

8 wooden spatulas

Operating instructions

### NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

## Appliance description

Figure A

- 1 Griddle
- 2 Socket
- 3 Recess (for socket 2)
- 4 Wood frame
- 5 Drip tray

Figure B

- 6 Wooden spatula

Figure C

- 7 Thermostat
- 8 Temperature regulator
- 9 Control lamp

## Technical data

Nominal voltage: 220–240 V ~,  
50/60 Hz

max. power consumption: 1650 - 2000 W



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.


### Thermostat

Nominal voltage: 250 V ~

max. power consumption: 10 A

## Safety information

### **DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
  - ▶ Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
  - ▶ 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 operation.
  - ▶ Check the device for visible external damage before use. Do not operate a device that has been damaged or dropped.
  - ▶ The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
  - ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
  - ▶ The appliance must not come into contact with moisture such as rain or water.
-  Never submerge the thermostat under water or any other liquids! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

## **WARNING – RISK OF INJURY!**

- ▶ 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 must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- ▶ If possible, set up the appliance close to a power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and that the cable poses no risk of tripping.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.



Caution! Hot surface!

- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.
- ▶ Stop using the appliance if it is damaged!

**CAUTION – PROPERTY 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. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- ▶ Never operate the appliance without the drip tray. Otherwise fat and other hot liquids will drip down from the appliance.
- ▶ Use the appliance only with the supplied thermostat.
- ▶ Never use the appliance unless it is completely assembled! The resulting high temperatures mean that liquids can burn and drip onto the table/the supporting surface if the appliance has not been completely assembled!

## Assembly and setting up

### **WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Never place the appliance beneath wall cabinets or adjacent to curtains, wall units or other flammable objects.
  - ▶ Set up the appliance at least 70 cm from any flammable materials (e.g. curtains).
  - ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.
- 1) Remove all of the parts from the box and remove the packaging material and any protective film.
  - 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and Care". Ensure that all parts are completely dry.
  - 3) Place the wood frame **4** on a clean and level heat-resistant surface.
  - 4) Place the griddle **1** in the wood frame **4** so that the socket **2** is placed through the recess **3** in the wood frame **4**. The griddle **1** must be placed correctly in the wood frame **4**, otherwise the thermostat **7** cannot be connected to the socket **2**.
  - 5) Push the drip tray **5** into the wood frame **4**.
  - 6) Connect the thermostat **7** with the socket **2** on the griddle **1**, which protrudes through the wood frame **4**. Ensure that the thermostat **7** is pushed up to the stop in the socket **2**. Otherwise the appliance cannot heat up!

## Before first use

- 1) Insert the plug into a mains power socket and set the temperature control **8** to level 5. The appliance will heat up.
- 2) Wait for 10 minutes.
- 3) Then pull out the plug and allow the appliance to cool down.

### **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.
- 4) Wipe the griddle **1** with a damp cloth after cooling.
  - 5) Clean the drip tray **5** as described in Chapter "Cleaning and Care".
  - 6) Ensure that all parts are completely dry before operating the device.
- The appliance is now ready for use.

## Thermostat settings

The temperature control **8** on the thermostat **7** can be used to set the temperature level.

Level 0	Grill switched off
Level > 0-1	Grill switched on; low temperature
Level 1-3	Grill switched on; medium temperature
Level >3-5	Grill switched on; high temperature

As soon as you set a temperature level, the control lamp **9** comes on. When the set temperature has been reached, the control lamp **9** goes off.

However, the lamp may come on and go off again at any time. This means that the appliance is maintaining the temperature and has heated up again a little.

### NOTE

- ▶ Select the correct temperature level by trial and error. The lower and medium temperature levels are better suited for vegetables, fruits and delicate foods. The higher temperature levels are better for meat.

## Operation

### WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The griddle **1** is extremely hot during use! For this reason, do not touch anything but the wood frame **4** during use!

- 1) Insert the plug into a mains socket. The control lamp **9** comes on and the appliance heats up. As soon as the control lamp **9** goes off, the appliance has heated up. Place the food on the griddle **1** as required. Fat and liquids will run into the drip tray **5** during use.
- 2) Check the grilling progress regularly and turn the food being grilled. When you are satisfied with the results, take the food off the griddle **1** using the wooden spatula **6**.


### ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use metal implements such as knives, forks, etc. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- 3) If you do not want to grill any more food, turn the temperature regulator **8** to "0" and remove the plug from the mains socket. This is the only way to switch the appliance off.

## Cleaning and care

### **DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!

 Never submerge the thermostat **7** in water or other liquids!

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of burns!

### **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not use metal implements such as knives, forks, etc. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- It is best to clean the device as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.
- Dismantle the appliance for cleaning:
  - Pull the thermostat **7** out of the socket **2**.
  - Carefully pull the drip tray **5** out of the wood frame **4**.
  - Lift the griddle **1** out of the wood frame **4**.
- Empty the drip tray **5**. Then rinse it in warm water containing a mild detergent. Then rinse the drip tray **5** with clean water and dry it off.

### **NOTE**

- ▶ The drip tray **5** can also be washed in the dishwasher. We recommend placing the drip tray **5** in the top tray of the dishwasher. Ensure that the drip tray **5** does not become jammed. This can deform at high temperatures.

- After it has cooled down, wipe the griddle **1** with a damp cloth. The griddle **1** must be completely dry before it is used again.




### **NOTE**

- ▶ If there is any stubborn residue on the griddle **1**, you can soak the griddle **1** in warm water with a little detergent. Afterwards, rinse the griddle **1** with clean water. Ensure that no detergent residue remains on the griddle **1**.
- ▶ The griddle **1** must be completely dry before it is used again. Take particular care to ensure that no moisture remains in the socket **2**.
- Wipe the wood frame **4** and the thermostat **7** with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with clear water. Dry everything properly.
- Clean the wooden spatula **6** in warm water with mild dishwashing detergent, immediately after use if possible. Then rinse the wooden spatula **6** with clean water and dry it off.
- Then reassemble the appliance.

## Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

**Troubleshooting**

Fault	Cause	The solution
The appliance is not working.	The plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The control lamp  goes on and off again at frequent intervals.	The appliance is maintaining the temperature. To do this, the appliance has to heat up briefly every so often. When this occurs, the control lamp  comes on.	This is not a defect.
The control lamp  does not light up.	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
	The appliance has heated up.	This is not a defect.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.



## Disposal



**Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations.

Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

## Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

### MT Service Malta

Tel.: 80062230

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

IAN 282596

## Importer

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recipes

### NOTE

- The information regarding grill times and temperature levels in the recipes are guide values and can vary greatly depending on the nature of the foodstuffs. Always take account of your own experience when preparing meals.

### Marinated pork fillets

#### Ingredients:

- ◆ 500 g pork fillet
- ◆ 2 tbsp. balsamic vinegar
- ◆ 1 tsp. basil (seasoning)
- ◆ 1 orange
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Remove the fat and skin from the pork fillet.
- 2) Cut the fillet into medallions around 2–3 cm thick and lay these in a dish.
- 3) Add the juice of the orange, the balsamic vinegar, 1 tsp. basil seasoning, a dash of salt and a little pepper and marinate the meat for around one hour.
- 4) Lay the medallions on the griddle **1** and grill them for around 5–7 minutes on each side at temperature level 4.

### Grilled pineapple

#### Ingredients:

- ◆ 1 pineapple
- ◆ 1–2 tbsp. sugar
- ◆ 1 tsp. cinnamon

- 1) Stand the pineapple upright and peel it with a sharp knife from top to bottom until the pineapple is completely peeled.
- 2) Cut the pineapple into quarters and cut out the core.
- 3) Cut the pineapple into strips of about 2 cm thickness.
- 4) Grill the strips on each side for around 5–7 minutes at temperature level 3.
- 5) Sprinkle the pineapple with cinnamon and sugar to taste.

### Grilled vegetables

#### Ingredients:

- ◆ 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) Lay the vegetables on the griddle ❶ (preheated to temperature level 3) and grill them on both sides for around 8–10 minutes each until they have reached a light brown colour.
- 4) Season the vegetables with salt, pepper and herbs de Provence to taste.

## Tofu with mushrooms

### Ingredients:

- ◆ 4 tofu slices @ 50 g
  - ◆ 1–2 tbsp. soya sauce
  - ◆ Sesame oil
  - ◆ Olive oil
  - ◆ 200 g mushrooms
  - ◆ 1 onion
  - ◆ Salt
  - ◆ Pepper
- 1) Marinate the tofu slices in 2 tbsp. soya sauce and a few drops of sesame oil, salt and pepper for 30 minutes in a dish.
  - 2) Grill the tofu on both sides at temperature level 4 for around 5 minutes.
  - 3) Clean the mushrooms and cut these – as well as the onion – into slices.
  - 4) Add the slices, 1 tbsp. of olive oil and 2 tbsp. soya sauce into a bowl and mix them together.
  - 5) Fry the mushrooms and onions for a short while on the griddle ❶ at temperature level 4 and serve them with the tofu.

## Coconut curry prawns

### Ingredients:

- ◆ 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) Place the filled packages on the griddle ❶ (preheated to temperature level 4) and cook them from both sides for around 15 minutes each side.

### NOTE

- Depending on the size of the packages, it is possible that only 2–3 of the packages will fit onto the griddle ❶ at once. Grill the remaining packages after the first ones are cooked.

## Baked toast

### Ingredients:

- ◆ 8 slices of toasting bread
- ◆ 2 eggs
- ◆ 100 ml cream
- ◆ 100 g grated Parmesan
- ◆ 1 tbsp. vegetable oil
- ◆ 20 g chopped parsley
- ◆ 20 g chopped chives
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Mix the cream with the eggs, the grated cheese and the herbs in a bowl. Add salt and pepper.
- 2) Grease the griddle ❶ lightly with a little vegetable oil.
- 3) Dip the slices of bread into the mixture and grill them for about 5 minutes on each side at temperature level 3.

## Bruschetta

### Ingredients:

- ◆ 2 ciabatta loaves
- ◆ 2 tomatoes
- ◆ 4 tbsp. tomato ketchup
- ◆ 2 garlic cloves
- ◆ 2 tbsp. olive oil
- ◆ 1 tbsp. basil, finely chopped

- 1) Cut the ciabatta loaves in half and lay them on the griddle ❶ at temperature level 3–4 for around 2 minutes so that the ciabatta halves are lightly browned.
- 2) Wash and dice the tomatoes. Crush the garlic.
- 3) Mix the tomato pieces, the ketchup, the garlic, the olive oil and the chopped basil.
- 4) Spread this paste over the toasted ciabatta pieces and lay these onto the griddle ❶ for about 5 minutes at temperature level 3.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> . . . . .	<b>.44</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	<b>.44</b>
<b>Lieferumfang</b> . . . . .	<b>.44</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> . . . . .	<b>.44</b>
<b>Technische Daten</b> . . . . .	<b>.44</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>.45</b>
<b>Zusammenbauen und Aufstellen</b> . . . . .	<b>.48</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	<b>.48</b>
<b>Thermostat-Einstellungen</b> . . . . .	<b>.49</b>
<b>Bedienen</b> . . . . .	<b>.49</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> . . . . .	<b>.50</b>
<b>Aufbewahrung</b> . . . . .	<b>.50</b>
<b>Fehlerbehebung</b> . . . . .	<b>.51</b>
<b>Entsorgung</b> . . . . .	<b>.52</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> . . . . .	<b>.52</b>
Service . . . . .	53
Importeur . . . . .	53
<b>Rezepte</b> . . . . .	<b>.54</b>
Marinierte Schweinefilets . . . . .	54
Gegrillte Ananas . . . . .	54
Gegrilltes Gemüse . . . . .	54
Tofu mit Champignons . . . . .	55
Kokos-Curry-Garnelen . . . . .	55
Gebackener Toast . . . . .	56
Bruschetta . . . . .	56

## Einleitung

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.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen von Lebensmitteln im Innenbereich. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

## Lieferumfang

Tischgrill  
(Grillplatte, Holzrahmen, Sudauffangschale, Thermostat)  
8 Holzspatel  
Bedienungsanleitung

### HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

## Gerätebeschreibung

Abbildung A

- 1 Grillplatte
- 2 Buchse
- 3 Aussparung (für Buchse 2)
- 4 Holzrahmen
- 5 Sudauffangschale

Abbildung B

- 6 Holzspatel

Abbildung C

- 7 Thermostat
- 8 Temperaturregler
- 9 Kontrollleuchte

## Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1650 - 2000 W



Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.


## Thermostat

Nennspannung: 250 V ~

max. Leistungsaufnahme: 10 A

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - ▶ 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.
  - ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
  - ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
  - ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
  - ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
  - ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.
-  Tauchen Sie den Thermostat niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.



## **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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 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.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn es beschädigt ist.

**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.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Sudauffangschale. Fett und heiße Flüssigkeit tropft ansonsten auf die Unterlage des Gerätes!
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Thermostat.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur im vollständig zusammengebauten Zustand!  
Durch die entstehenden hohen Temperaturen können Flüssigkeiten brennen und bei einem nicht vollständig montiertem Gerät auf den Tisch/die Stellfläche tropfen!

## Zusammenbauen und Aufstellen

### **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
  - ▶ Stellen Sie das Gerät mit einem Abstand von mindestens 70 cm zu brennbaren Materialien (z. B. Gardinen) auf.
  - ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien.
  - 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
  - 3) Stellen Sie den Holzrahmen **4** auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
  - 4) Legen Sie die Grillplatte **1** so in den Holzrahmen **4**, dass die Buchse **2** durch die Aussparung **3** im Holzrahmen **4** liegt. Die Grillplatte **1** muss korrekt im Holzrahmen **4** liegen, ansonsten kann der Thermostat **7** nicht mit der Buchse **2** verbunden werden.
  - 5) Schieben Sie die Sudauffangschale **5** in den Holzrahmen **4**.
  - 6) Verbinden Sie den Thermostat **7** mit der Buchse **2** an der Grillplatte **1**, die durch den Holzrahmen **4** ragt. Achten Sie darauf, dass der Thermostat **7** bis zum Anschlag in die Buchse **2** eingeschoben wird. Ansonsten kann das Gerät nicht aufheizen!

## Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und stellen Sie den Temperaturregler **8** auf Stufe 5. Das Gerät heizt auf.
- 2) Warten Sie 10 Minuten ab.
- 3) Ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

### **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.
- 4) Wischen Sie die Grillplatte **1** nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch ab.
  - 5) Reinigen Sie die Sudauffangschale **5** wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
  - 6) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Thermostat-Einstellungen

Mit dem Temperaturregler **8** am Thermostat **7** können Sie die Temperaturstufen einstellen.

Stufe 0	Grill ausgeschaltet
Stufe > 0 - 1	Grill eingeschaltet; niedrige Temperatur
Stufe 1 - 3	Grill eingeschaltet; mittlere Temperatur
Stufe > 3 - 5	Grill eingeschaltet; hohe Temperatur

Sobald Sie eine Temperaturstufe einstellen, leuchtet die Kontrollleuchte **9** auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte **9**. Jedoch kann diese immer wieder aufleuchten und erlöschen. Das bedeutet, dass das Gerät die Temperatur hält und wieder etwas aufgeheizt hat.

### HINWEIS

- Wählen Sie die korrekte Temperaturstufe durch Ausprobieren aus. Die niedrigeren und mittleren Temperaturstufen sind dabei eher für Gemüse, Früchte und empfindliche Lebensmittel und die hohen Temperaturstufen für Fleisch geeignet.

## Bedienen

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während der Benutzung ist die Grillplatte **1** sehr heiß! Fassen Sie daher während der Benutzung nur den Holzrahmen **4** an!

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte **9** leuchtet und das Gerät heizt auf. Sobald die Kontrollleuchte **9** erlischt, ist das Gerät aufgeheizt. Legen Sie die Lebensmittel nach Belieben auf die Grillplatte **1**. Fett und Flüssigkeiten laufen während des Grillens in die Sudauffangschale **5**.
- 2) Kontrollieren Sie das Grillergebnis regelmäßig und wenden Sie das Grillgut. Wenn Sie zufrieden sind, nehmen Sie das Grillgut mit Hilfe der Holzspatel **6** von der Grillplatte **1**.


### ⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel, usw.. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- 3) Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel grillen wollen, stellen Sie den Temperaturregler **8** auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät ausgeschaltet.

## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

 Tauchen Sie das Thermostat **7** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
  - ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel, usw.. Wenn die Antihftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
  - Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander:
    - Ziehen Sie das Thermostat **7** aus der Buchse **2**.
    - Ziehen Sie vorsichtig die Sudauffangschale **5** aus dem Holzrahmen **4**.
    - Heben Sie die Grillplatte **1** aus dem Holzrahmen **4**.
  - Leeren Sie die Sudauffangschale **5** aus. Spülen Sie diese dann in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Sudauffangschale **5** danach mit klarem Wasser aus und trocknen Sie diese ab.

### **HINWEIS**

- ▶ Die Sudauffangschale **5** kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen die Sudauffangschale **5** in den oberen Korb der Spülmaschine zu legen. Achten Sie darauf, dass die Sudauffangschale **5** nicht eingeklemmt wird. Bei zu hohen Temperaturen kann diese sich sonst verformen.

- Wischen Sie, nach dem Erkalten, die Grillplatte **1** mit einem feuchten Tuch ab. Vor der erneuten Benutzung muss die Grillplatte **1** vollständig trocken sein.

### **HINWEIS**




- ▶ Wenn hartnäckigere Verschmutzungen auf der Grillplatte **1** haften, können Sie die Grillplatte **1** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen. Spülen Sie danach die Grillplatte **1** mit klarem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste auf der Grillplatte **1** verbleiben.
- ▶ Vor der erneuten Benutzung muss die Grillplatte **1** vollständig trocken sein. Achten Sie insbesondere darauf, dass keine Feuchtigkeit in der Buchse **2** zurück bleibt.

- Wischen Sie den Holzrahmen **4** und das Thermostat **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Holzspatel **6** am besten sofort nach dem Gebrauch in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Holzspatel **6** danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese ab.
- Bauen Sie das Gerät wieder zusammen.

## Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

**Fehlerbehebung**

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte  leuchtet immer wieder auf und erlischt dann wieder.	Das Gerät hält die Temperatur. Dafür ist es nötig, dass das Gerät immer wieder kurz aufheizt. Dabei leuchtet die Kontrollleuchte  .	Es liegt kein Fehler vor.
Die Kontrollleuchte  leuchtet nicht.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Das Gerät hat aufgeheizt.	Es liegt kein Fehler vor.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

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.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

## 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 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder dem 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 Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 282596

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



## Rezepte

### HINWEIS

- Die Angaben der Grillzeiten und der Temperaturstufen in den Rezepten sind Anhaltswerte und können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel stark variieren. Lassen Sie immer Ihre eigenen Erfahrungswerte bei der Zubereitung mit einfließen.

## Marinierte Schweinefilets

### Zutaten:

- ◆ 500 g Schweinefilet
  - ◆ 2 EL Balsamicoessig
  - ◆ 1 TL Basilikum (Gewürz)
  - ◆ 1 Orange
  - ◆ Salz
  - ◆ Pfeffer
- 1) Entfernen Sie das Fett und die Haut von dem Schweinefilet.
  - 2) Schneiden Sie das Filet in ca. 2 - 3 cm dicke Medaillons und legen Sie diese in eine Schüssel.
  - 3) Fügen Sie den Saft der Orange, den Balsamicoessig, 1 TL Basilikumgewürz, eine Prise Salz und etwas Pfeffer hinzu und marinieren Sie das Fleisch für ca. eine Stunde.
  - 4) Legen Sie die Medaillons auf die Grillplatte **1** und grillen diese für ca. 5 - 7 Minuten von jeder Seite bei der Temperaturstufe 4.

## Gegrillte Ananas

### Zutaten:

- ◆ 1 Ananas
  - ◆ 1 - 2 EL Zucker
  - ◆ 1 TL Zimt
- 1) Stellen Sie die Ananas senkrecht auf und schälen Sie diese mit einem scharfen Messer von oben nach unten, bis die Ananas komplett geschält ist.
  - 2) Vierteln Sie die Ananas und schneiden Sie den Strunk heraus.
  - 3) Schneiden Sie die Ananas in Streifen mit einer Dicke von ca. 2 cm.
  - 4) Grillen Sie die Streifen von jeder Seite für ca. 5 - 7 Minuten bei der Temperaturstufe 3.
  - 5) Bestreuen Sie die Ananas nach Belieben mit Zimt und Zucker.

## Gegrilltes Gemüse

### Zutaten:

- ◆ 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) Legen Sie das Gemüse auf die auf Temperaturstufe 3 vorgeheizte Grillplatte ❶ und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 - 10 Minuten bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 4) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

## Tofu mit Champignons

### Zutaten:

- ◆ 4 Tofuscheiben à 50 g
  - ◆ 1 - 2 EL Sojasauce
  - ◆ Sesamöl
  - ◆ Olivenöl
  - ◆ 200 g Champignons
  - ◆ 1 Zwiebel
  - ◆ Salz
  - ◆ Pfeffer
- 1) Marinieren Sie die Tofuscheiben mit 2 EL Sojasauce und einigen Tropfen Sesamöl, Salz und Pfeffer für 30 Minuten in einer Schüssel.
  - 2) Grillen Sie den Tofu von beiden Seiten mit der Temperaturstufe 4 von beiden Seiten für ca. 5 Minuten.
  - 3) Putzen Sie die Champignons und schneiden Sie diese – ebenso wie die Zwiebel – in Scheiben.
  - 4) Geben Sie die Scheiben, 1 EL Olivenöl, 2 EL Sojasauce in eine Schüssel und vermischen Sie diese.
  - 5) Braten Sie die Champignons und Zwiebeln kurz auf der Grillplatte ❶ mit der Temperaturstufe 4 an und servieren Sie diese zu dem Tofu.

## Kokos-Curry-Garnelen

### Zutaten:

- ◆ 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) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die auf Temperaturstufe 4 vorgeheizte Grillplatte ❶ und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

### HINWEIS

- Je nach Größe der Päckchen, kann es sein, dass nur 2 - 3 der Päckchen auf einmal auf die Grillplatte ❶ passen. Grillen Sie dann die verbliebenen Päckchen nachdem die ersten gar sind.

## Gebackener Toast

### Zutaten:

- ◆ 8 Scheiben Toast
- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 ml Sahne
- ◆ 100 g Parmesan, gerieben
- ◆ 1 EL Pflanzenöl
- ◆ 20 g Petersilie, gehackt
- ◆ 20 g Schnittlauch, gehackt
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Vermengen Sie die Sahne mit den Eiern, dem geriebenen Käse und den Kräutern in einer Schüssel. Fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu.
- 2) Fetten Sie die Grillplatte **1** leicht mit etwas Pflanzenöl ein.
- 3) Tauchen Sie die Toastscheiben in die Masse und grillen diese von beiden Seiten je ca. 5 Minuten bei der Temperaturstufe 3.

## Bruschetta

### Zutaten:

- ◆ 2 Ciabatta
- ◆ 2 Tomaten
- ◆ 4 EL Tomatenketchup
- ◆ 2 Zehen Knoblauch
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL Basilikum, fein gehackt

- 1) Halbieren Sie die Ciabatta und legen Sie diese bei der Temperaturstufe 3-4 für jeweils ca. 2 Minuten auf die Grillplatte **1**, so dass die Ciabattahälften angeröstet sind.
- 2) Waschen und würfeln Sie die Tomaten. Pressen Sie den Knoblauch.
- 3) Vermengen Sie die Tomatenwürfel, den Ketchup, den Knoblauch, das Olivenöl und das gehackte Basilikum.
- 4) Verteilen Sie die Masse auf den angerösteten Ciabattascheiben und legen Sie diese für ca. 5 Minuten bei der Temperaturstufe 3 auf die Grillplatte **1**.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

12 / 2016 · Ident.-No.: STGH2000A1-112016-3

IAN 282596