

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



TISCHGRILL TABLETOP GRILL GRIL DE TABLE STGH 2000 A1

DE AT CH

TISCHGRILL

Bedienungsanleitung

FR BE

GRIL DE TABLE

Mode d'emploi

CZ

STOLNÍ GRIL

Návod k obsluze

PT

GRELHADOR DE MESA

Manual de instruções

GB IE

TABLETOP GRILL

Operating instructions

NL BE

TAFELGRILL

Gebruiksaanwijzing

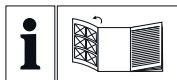
ES

PLANCHA-PARRILLA DE SOBREMESA

Instrucciones de uso

IAN 282596

OS



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

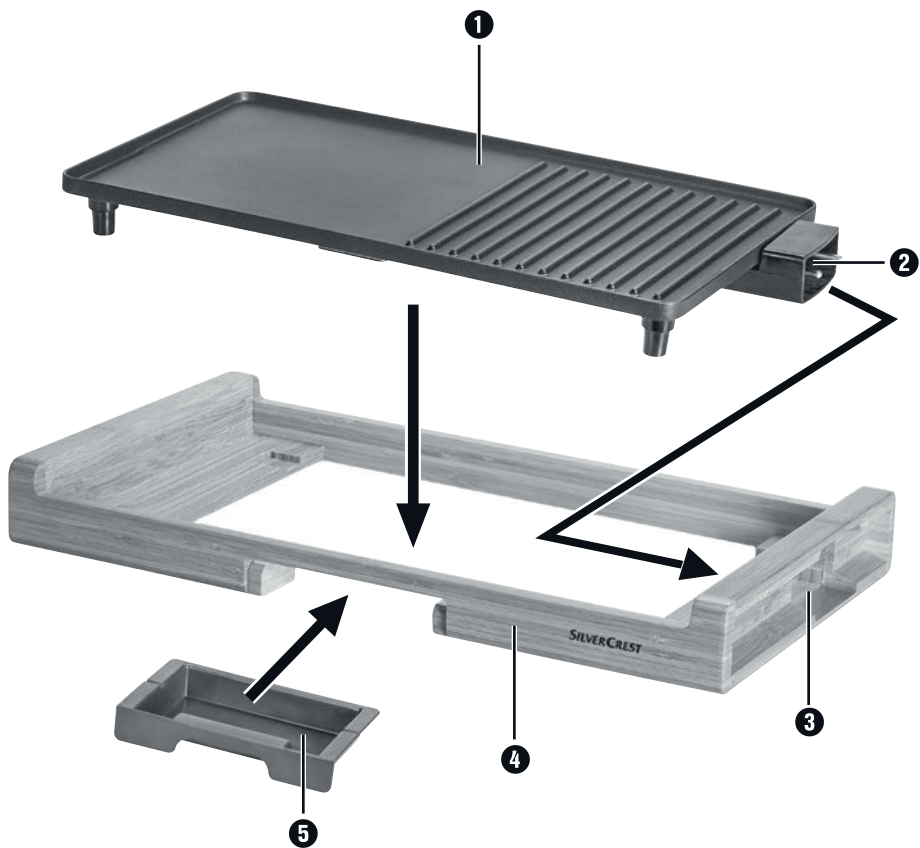
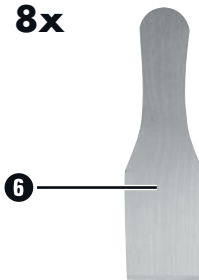
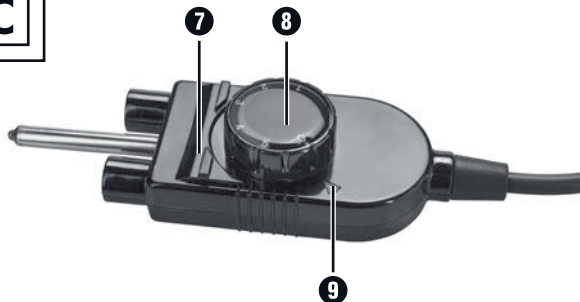
ES

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

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	57
ES	Instrucciones de uso	Página	71
PT	Manual de instruções	Página	85

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Zusammenbauen und Aufstellen	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Thermostat-Einstellungen	7
Bedienen	7
Reinigung und Pflege	8
Aufbewahrung	8
Fehlerbehebung	9
Entsorgung	10
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	10
Service	11
Importeur	11
Rezepte	12
Marinierte Schweinefilets	12
Gegrillte Ananas	12
Gegrilltes Gemüse	12
Tofu mit Champignons	13
Kokos-Curry-Garnelen	13
Gebackener Toast	14
Bruschetta	14

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 aufgeheizt. 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 können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 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

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**.

Contents

Introduction	16
Intended use	16
Package contents	16
Appliance description	16
Technical data	16
Safety information	17
Assembly and setting up	20
Before first use	20
Thermostat settings	21
Operation	21
Cleaning and care	22
Storage	22
Troubleshooting	23
Disposal	24
Kompernass Handels GmbH warranty	24
Service	25
Importer	25
Recipes	26
Marinated pork fillets	26
Grilled pineapple	26
Grilled vegetables	26
Tofu with mushrooms	27
Coconut curry prawns	27
Baked toast	28
Bruschetta	28

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 ⑨ 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 ⑨ comes on.	This is not a defect.
The control lamp ⑨ 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.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 282596

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.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.

Table des matières

Introduction	30
Utilisation conforme à l'usage prévu	30
Matériel livré	30
Description de l'appareil	30
Caractéristiques techniques	30
Consignes de sécurité	31
Montage et installation	34
Avant la première utilisation	34
Réglages du thermostat	35
Utilisation	35
Nettoyage et entretien	36
Stockage	36
Dépannage	37
Mise au rebut	38
Garantie de Kompernass Handels GmbH	38
Service après-vente	39
Importateur	39
Recettes	40
Filets de porc marinés	40
Ananas grillés	40
Légumes grillés	40
Tofu aux champignons	41
Gambas au curry et au lait de coco	41
Toast gratiné	42
Bruschetta	42

Introduction

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

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la grillade de produits alimentaires à l'intérieur. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

Grill de table
(plaque de grill, cadre en bois, bac collecteur de jus, thermostat)

8 spatules en bois

Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A

- 1 Plaque de grill
- 2 Prise
- 3 Évidement (pour la prise 2)
- 4 Cadre en bois
- 5 Bac collecteur de jus

Figure B

- 6 Spatule en bois

Figure C

- 7 Thermostat
- 8 Régulateur de température
- 9 Voyant de contrôle

Caractéristiques techniques

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

Puissance absorbée max. : 1650 - 2000 W



Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.


Thermostat

Tension nominale : 250 V ~

Puissance absorbée max. : 10 A

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
 - ▶ Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
 - ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
 - ▶ Avant d'utiliser l'instrument, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
 - ▶ Le cordon d'alimentation doit régulièrement être contrôlé pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.
 - ▶ L'appareil doit être raccordé à une prise secteur avec un conducteur de protection.
 - ▶ Il faut impérativement éviter tout contact avec l'humidité, comme par ex. de la pluie ou des zones mouillées.
-  N'immergez jamais le thermostat dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'outil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- ▶ Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.



Prudence ! Surface brûlante !

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- ▶ Ne continuez pas à utiliser l'appareil lorsque celui-ci est endommagé.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !
- ▶ Protégez le revêtement antiadhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil sans bac collecteur de jus. Sinon, les matières grasses et les liquides chauds s'égouttent sur le support de l'appareil !
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec le thermostat fourni.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement en état entièrement monté. Les liquides risquent de brûler, en raison des températures élevées, et de goutter sur la table/le support, si l'appareil n'est pas entièrement monté.

Montage et installation

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'installez jamais l'appareil sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
 - ▶ Posez toujours l'appareil en respectant une distance d'au moins 70 cm avec les matériaux inflammables (par ex. rideaux).
 - ▶ N'installez l'appareil que sur un support résistant à la chaleur.
- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection éventuels.
 - 2) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien». Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
 - 3) Installez le cadre en bois **4** sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane.
 - 4) Placez la plaque de grill **1** sur le cadre en bois **4**, de manière à ce que la prise **2** passe par l'évidement **3** et vienne se poser sur le cadre en bois **4**. La plaque de grill **1** doit être correctement posée dans le cadre en bois **4**, sinon le thermostat **7** ne peut pas être raccordé à la prise **2**.
 - 5) Glissez le bac collecteur de jus **5** dans le cadre en bois **4**.
 - 6) Raccordez le thermostat **7** avec la prise **2** à la plaque de grill **1** qui dépasse du cadre en bois **4**. Veillez à ce que le thermostat **7** soit poussé jusqu'en butée dans la prise **2**. Sinon l'appareil ne peut pas chauffer !

Avant la première utilisation

- 1) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur et réglez le régulateur de température **8** au niveau 5. L'appareil chauffe.
- 2) Veuillez patienter pendant 10 minutes.
- 3) Retirez ensuite la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- 4) Essuyez la plaque de grill **1** à l'aide d'un chiffon humidifié après le refroidissement.
 - 5) Nettoyez le bac collecteur de jus **5** comme décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».
 - 6) Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.
- L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Réglages du thermostat

Le régulateur de température **8** sur le thermostat **7** vous permet de régler les niveaux de température.

Niveau 0	grill éteint
Niveau > 0 - 1	grill allumé ; faible température
Niveau 1 - 3	grill allumé ; température moyenne
Niveau > 3 - 5	grill allumé ; température élevée

Dès que vous réglez un niveau de température, le voyant de contrôle **9** s'allume. Une fois la température définie atteinte, le voyant de contrôle **9** s'éteint.

Toutefois, ce dernier peut à nouveau s'allumer et s'éteindre. Cela signifie que l'appareil maintient la température et qu'il a de nouveau un peu chauffé.

REMARQUE

- Sélectionnez le niveau de température correct en effectuant des essais. Les niveaux de température faible et moyen conviennent plutôt aux légumes, fruits et denrées alimentaires délicates, et les niveaux de température élevés à la viande.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- En cours d'utilisation, la plaque de grill **1** chauffe fortement ! De ce fait, pendant l'utilisation, saisissez uniquement le cadre en bois **4** !

- 1) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant de contrôle **9** s'allume et l'appareil chauffe.
Lorsque le voyant de contrôle **9** s'éteint, l'appareil est chaud.
Placez les aliments selon vos goûts sur la plaque de grill **1**. Au cours du processus de grillade, les matières grasses et les liquides s'écoulent dans le bac collecteur de jus **5**.
- 2) Contrôlez le résultat de grillade régulièrement et, si nécessaire, retournez les aliments à griller. Dès que vous êtes satisfait, retirez les aliments grillés à l'aide de la spatule en bois **6** de la plaque de grill **1**.


ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas d'outils métalliques tels que des couteaux, fourchettes, etc. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- 3) Si vous ne souhaitez plus griller d'autre aliment, tournez le régulateur de température **8** sur «0» et débranchez la fiche secteur de la prise secteur. Ce n'est qu'ainsi que l'appareil s'éteint.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 Ne plongez jamais le thermostat **7** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

▶ Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Sinon, il y a un risque de blessures !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager la surface !

▶ N'utilisez pas d'outils métalliques tels que des couteaux, fourchettes, etc. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.

■ Nettoyez l'appareil le plus tôt possible après le refroidissement. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.

■ Démontez l'appareil pour le nettoyer :

- Retirez le thermostat **7** de la prise **2**.
- Retirez avec précaution le bac collecteur de jus **5** du cadre en bois **4**.
- Retirez la plaque de grill **1** du cadre en bois **4**.

■ Videz le bac collecteur de jus **5**. Rincez-le ensuite à l'eau chaude en ajoutant du produit vaisselle doux. Rincez ensuite le bac collecteur de jus **5** à l'eau claire et séchez-le.

REMARQUE

▶ Le bac collecteur de jus **5** peut également être lavé au lave-vaisselle. Nous recommandons de placer le bac collecteur de jus **5** dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ne pas coincer le bac collecteur de jus **5**. En effet, ce dernier pourrait être déformé à des températures trop élevées.

■ Après le refroidissement, essuyez la plaque de grill **1** à l'aide d'un chiffon humide. Avant de réutiliser la plaque de grill **1**, cette dernière doit être entièrement sèche.

REMARQUE

▶ Si vous constatez que des salissures tenaces adhèrent à la plaque de grill **1**, faites tremper la plaque de grill **1** dans de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez ensuite la plaque de grill **1** à l'eau claire. Veillez à ce qu'il ne reste pas de résidus de produit vaisselle sur la plaque de grill **1**.

▶ Avant de réutiliser la plaque de grill **1**, cette dernière doit être entièrement sèche. Veillez en particulier à ce qu'il ne reste pas d'humidité dans la prise **2**.

■ Essuyez le cadre en bois **4** et le thermostat **7** avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez à l'eau claire. Séchez bien le tout.

■ L'idéal est de nettoyer la spatule en bois **6** immédiatement après l'utilisation à l'eau chaude et d'ajouter un peu de liquide de vaisselle doux. Rincez ensuite la spatule en bois **6** à l'eau claire et séchez-la.

■ Assemblez à nouveau l'appareil.

Stockage

■ Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Panne	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
Le voyant de contrôle 9 s'allume régulièrement et s'éteint à nouveau.	L'appareil maintient la température. Pour ce faire, il est nécessaire que l'appareil chauffe régulièrement. Pendant ce temps, le voyant de contrôle 9 s'allume.	Aucune erreur en présence.
Le voyant de contrôle 9 ne s'allume pas.	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
	L'appareil a chauffé.	Aucune erreur en présence.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

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



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

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

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282596

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

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

Recettes

REMARQUE

- Les indications de temps de grillade et de niveaux de température dans les recettes constituent des valeurs de référence et peuvent fortement varier selon la nature des aliments. Intégrez toujours vos propres valeurs d'expérience dans la préparation.

Filets de porc marinés

Ingrédients :

- ◆ 500 g de filet de porc
- ◆ 2 cs de vinaigre balsamique
- ◆ 1 cc de basilic (séché)
- ◆ 1 orange
- ◆ Sel
- ◆ Poivre

- 1) Retirez le gras et la peau du filet de porc.
- 2) Coupez le filet en médaillons d'une épaisseur d'env. 2 - 3 cm et posez-les dans un saladier.
- 3) Ajoutez le jus d'une orange, le vinaigre balsamique, 1 cc de basilic séché, une pincée de sel et un peu de poivre et marinez la viande pendant env. une heure.
- 4) Posez les médaillons sur la plaque de grill **1** et faites-les griller pendant env. 5 à 7 minutes sur chaque face au niveau de température 4.

Ananas grillés

Ingrédients :

- ◆ 1 ananas
- ◆ 1 - 2 cs de sucre
- ◆ 1 cc de cannelle

- 1) Placez l'ananas à la verticale et pelez-le à l'aide d'un couteau aiguisé du haut vers le bas, jusqu'à ce que l'ananas soit entièrement pelé.
- 2) Coupez l'ananas en quartiers et retirez le cœur.
- 3) Coupez l'ananas en tranches d'une épaisseur d'env. 2 cm.
- 4) Faites griller les tranches de chaque côté pendant env. 5 à 7 minutes au niveau de température 3.
- 5) Saupoudrez l'ananas de cannelle et de sucre selon vos goûts.

Légumes grillés

Ingrédients :

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

- 1) Lavez soigneusement les légumes. Coupez le poivron en deux, épépinez-le et coupez-le en tranches. Coupez l'aubergine et la courgette en deux moitiés dans le sens de la longueur, puis en morceaux de respectivement 0,5 cm.
- 2) Badigeonnez les légumes d'huile d'olive.

- 3) Posez les légumes sur la plaque de grill ❶ préchauffée au niveau de température 3 et faites griller les légumes sur les deux faces pendant env. 8 à 10 minutes jusqu'à atteindre une couleur brun clair.
- 4) Assaisonnez les légumes de sel, de poivre et selon vos préférences d'herbes de Provence.

Tofu aux champignons

Ingrédients :

- ◆ 4 tranches de tofu à 50 g
 - ◆ 1-2 cs de sauce soja
 - ◆ Huile de sésame
 - ◆ Huile d'olive
 - ◆ 200 g de champignons
 - ◆ 1 oignon
 - ◆ Sel
 - ◆ Poivre
- 1) Faites mariner les tranches de tofu dans 2 cs de sauce soja et de quelques gouttes d'huile de sésame, de sel et de poivre pendant 30 minutes dans un saladier.
 - 2) Faites griller le tofu sur les deux faces à niveau de température 4 pendant env. 5 minutes.
 - 3) Nettoyez les champignons et coupez-les – au même titre que les oignons – en rondelles.
 - 4) Mettez les tranches, 1 cs d'huile d'olive, 2 cs de sauce soja dans un saladier et mélangez le tout.
 - 5) Faites cuire brièvement les champignons et les oignons sur la plaque de grill ❶ à niveau de température 4 et servez-les avec le tofu.

Gambas au curry et au lait de coco

Ingrédients :

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

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

REMARQUE

- Selon la taille des paquets, il se peut que seuls 2 à 3 paquets à la fois trouvent place sur la plaque de grill ❶. Faites alors griller les paquets restants une fois que les premiers sont cuits.

Toast gratiné

Ingrédients :

- ◆ 8 tranches de pain de mie
- ◆ 2 œufs
- ◆ 100 ml de crème
- ◆ 100 g de parmesan, râpé
- ◆ 1 cs d'huile végétale
- ◆ 20 g de persil, haché
- ◆ 20 g de ciboulette, hachée
- ◆ Sel
- ◆ Poivre

- 1) Mélangez la crème fraîche aux œufs, au fromage râpé et aux herbes dans un saladier. Ajoutez le sel et le poivre.
- 2) Graissez légèrement la plaque de grill ❶ avec un peu d'huile végétale.
- 3) Plongez les tranches de pain de mie dans le mélange et grillez-les sur les deux faces pendant env. 5 minutes à niveau de température 3.

Bruschetta

Ingrédients :

- ◆ 2 pains ciabatta
- ◆ 2 tomates
- ◆ 4 cs de ketchup à la tomate
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ 2 cs d'huile d'olive
- ◆ 1 cs de basilic, finement haché

- 1) Coupez le pain ciabatta en deux et posez-le à niveau de température 3-4 pendant respectivement 2 minutes sur la plaque de grill ❶ afin de rôtir les moitiés de pain ciabatta.
- 2) Lavez les tomates et coupez-les en dés. Pressez l'ail.
- 3) Mélangez les dés de tomate, le ketchup, l'ail, l'huile d'olive et le basilic haché.
- 4) Répartissez la pâte sur les tranches de ciabatta rôties et posez-les pendant env. 5 minutes à niveau de température 3 sur la plaque de grill ❶.

Inhoud

Inleiding44
Gebruik in overeenstemming met bestemming44
Inhoud van het pakket44
Apparaatbeschrijving44
Technische gegevens44
Veiligheidsvoorschriften45
In elkaar zetten en plaatsen48
Vóór het eerste gebruik48
Thermostaatinstellingen49
Bedienen49
Reiniging en onderhoud50
Opbergen50
Problemen oplossen51
Afvoeren52
Garantie van Kompernaß Handels GmbH52
Service	53
Importeur	53
Recepten54
Gemarineerde varkensfilet	54
Gegrilde ananas	54
Gegrilde groenten	54
Tofu met champignons	55
Kokos-curry-garnalen	55
Gebakken toast	56
Bruschetta	56

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het grillen van levensmiddelen binnenshuis. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Inhoud van het pakket

Tafelgrill
(grillplaat, houten frame, opvangschaal voor kookvocht, thermostaat)

8 houten spatels

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A

- 1 Grillplaat
- 2 Stekkeraansluiting
- 3 Uitsparing (voor stekeraansluiting 2)
- 4 Houten frame
- 5 Opvangschaal voor kookvocht

Afbeelding B

- 6 Houten spatel

Afbeelding C

- 7 Thermostaat
- 8 Temperatuurregelaar
- 9 Indicatielampje

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. opgenomen
vermogen: 1650 - 2000 W



Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.


Thermostaat

Nominale spanning: 250 V ~

Max. opgenomen
vermogen: 10 A

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
 - ▶ Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
 - ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
 - ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
 - ▶ Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
 - ▶ Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
 - ▶ Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen! Verbrandingsgevaar!
- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- ▶ Zorg voor een veilige stand van het apparaat.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het in werking is.
- ▶ Gebruik het apparaat niet meer als het beschadigd is.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- ▶ Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder opvangschaal voor kookvocht. Anders druppelen vet en hete vloeistoffen op het oppervlak waarop het apparaat is opgesteld!
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde thermostaat.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het helemaal gemonteerd is! Door de hoge temperaturen die worden gegenereerd, kunnen vloeistoffen ontbranden en op de tafel of het oppervlak waarop het apparaat is opgesteld druipen als het apparaat niet volledig is gemonteerd!

In elkaar zetten en plaatsen

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Zet het apparaat nooit onder hangkasten of in de nabijheid van gordijnen, kastenwanden of andere licht ontvlambare voorwerpen.
 - ▶ Houd een afstand aan van minstens 70 cm tussen het apparaat en brandbare materialen (bijv. gordijnen).
 - ▶ Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- 1) Neem alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie.
 - 2) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
 - 3) Plaats het houten frame **4** op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond.
 - 4) Leg de grillplaat **1** zo in het houten frame **4** dat de stekeraansluiting **2** door de uitsparing **3** in het houten frame **4** steekt. De grillplaat **1** moet op de juiste manier in het houten frame **4** liggen, omdat de thermostaat **7** anders niet met de stekeraansluiting **2** kan worden verbonden.
 - 5) Schuif de opvangschaal voor kookvocht **5** in het houten frame **4**.
 - 6) Verbind de thermostaat **7** met de stekeraansluiting **2** van de grillplaat **1** die naar buiten steekt uit het houten frame **4**. Schuif de thermostaat **7** tot de aanslag in de stekeraansluiting **2**. Anders kan het apparaat niet heet worden!

Vóór het eerste gebruik

- 1) Steek de stekker in een stopcontact en zet de temperatuurregelaar **8** op stand 5. Het apparaat wordt heet.
- 2) Wacht 10 minuten.
- 3) Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

OPMERKING

- ▶ Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 4) Veeg de grillplaat **1** na het afkoelen af met een vochtige doek.
 - 5) Reinig de opvangschaal voor kookvocht **5** zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
 - 6) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Thermostaatinstellingen

Met de temperatuurregelaar **8** op de thermostaat **7** kunt u de gewenste temperatuur instellen.

Stand 0	Grill uitgeschakeld
Stand > 0 - 1	Grill ingeschakeld; lage temperatuur
Stand 1 - 3	Grill ingeschakeld; gemiddelde temperatuur
Stand > 3 - 5	Grill ingeschakeld; hoge temperatuur

Zodra u een temperatuurstand inschakelt, gaat het indicatielampje **9** branden. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het indicatielampje **9** uit. Niettemin kan het indicatielampje steeds opnieuw gaan branden en weer doven. Dit betekent dat het apparaat op temperatuur wordt gehouden en weer wat heter is geworden.

OPMERKING

- Zoek naar de juiste temperatuur door te experimenteren. De lage en gemiddelde temperaturen zijn eerder geschikt voor groenten, vruchten en delicate levensmiddelen, de hogere meer voor vlees.

Bedienen

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Tijdens het gebruik is de grillplaat **1** zeer heet! Raak daarom tijdens het gebruik uitsluitend het houten frame **4** aan!

- 1) Steek de stekker in een stopcontact. Het indicatielampje **9** gaat branden en het apparaat wordt heet. Zodra het indicatielampje **9** uitgaat, is het apparaat voldoende opgewarmd. Leg levensmiddelen op de grillplaat **1**. Tijdens het grillen lopen vet en vloeistoffen in de opvangschaal voor kookvocht **5**.
- 2) Controleer het grillresultaat regelmatig en keer de levensmiddelen. Neem de gegrilde levensmiddelen als ze klaar zijn met behulp van de houten spatel **6** van de grillplaat **1**.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken enz. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- 3) Wanneer u geen andere levensmiddelen wilt grillen, zet u de temperatuurregelaar **8** op "0" en haalt u de stekker uit het stopcontact. Alleen zo schakelt u het apparaat uit.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

 Dompel de thermostaat **7** nooit onder in water of andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Anders bestaat er gevaar voor brandwonden!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!
 - ▶ Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken enz. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- U kunt het apparaat het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.
 - Neem het apparaat uit elkaar om alle onderdelen te reinigen:
 - Trek de thermostaat **7** uit de stekkeransluiting **2**.
 - Trek de opvangschaal voor kookvocht **5** voorzichtig uit het houten frame **4**.
 - Til de grillplaat **1** uit het houten frame **4**.
 - Leeg de opvangschaal voor kookvocht **5**. Spoel deze vervolgens in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel de opvangschaal voor kookvocht **5** daarna met schoon water uit en droog hem af.

OPMERKING

- ▶ De opvangschaal voor kookvocht **5** kan ook in de vaatwasser worden gereinigd. We raden u aan de opvangschaal voor kookvocht **5** in het bovenste rek van de vaatwasser te leggen. Let erop dat de opvangschaal voor kookvocht **5** niet bekneld raakt. Bij te hoge temperaturen kan de opvangschaal voor kookvocht namelijk vervormd raken.

- Veeg de grillplaat **1**, nadat die is afgekoeld, af met een vochtige doek. De grillplaat **1** moet volledig droog zijn voordat u die opnieuw gebruikt.

OPMERKING

- ▶ Als hardnekkig vuil is vastgekoekt op de grillplaat **1**, kunt u de grillplaat **1** laten inweken in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel daarna de grillplaat **1** af met schoon water. Zorg ervoor dat er geen afwasmiddelresten op de grillplaat **1** achterblijven.
- ▶ De grillplaat **1** moet volledig droog zijn voordat u die opnieuw gebruikt. Controleer in het bijzonder of er geen vocht in de stekkeransluiting **2** is achtergebleven.

- Veeg het houten frame **4** en de thermostaat **7** af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en spoelt u met schoon water na. Droog alles goed af.
- U kunt de houten spatels **6** het beste meteen na gebruik reinigen in warm water waaraan een mild afwasmiddel is toegevoegd. Spoel de houten spatels **6** daarna met schoon water af en droog ze af.
- Zet het apparaat weer in elkaar.

Opbergen

- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
Het indicatielampje ⑨ gaat steeds branden en dooft dan weer.	Het apparaat wordt op temperatuur gehouden. Daarvoor is het nodig dat het apparaat steeds even kort wordt ingeschakeld. Daarbij gaat het indicatielampje ⑨ branden.	Er is geen sprake van een storing.
Het indicatielampje ⑨ gaat niet branden.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het apparaat is opgewarmd.	Er is geen sprake van een storing.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

Afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons - naar onze keuze - voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282596

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

OPMERKING

- ▶ De grilltijden en temperatuurinstellingen in de recepten zijn waarden bij benadering en kunnen sterk variëren al naar gelang de eigenschappen van de levensmiddelen. Baseer u bij de bereiding altijd op uw eigen ervaringen.

Gemarineerde varkensfilet

Ingrediënten:

- ◆ 500 g varkensfilet
- ◆ 2 el balsamicoazijn
- ◆ 1 tl basilicum (gemalen)
- ◆ 1 sinaasappel
- ◆ zout
- ◆ peper

- 1) Snijd vet en vel van de varkensfilet.
- 2) Snijd de filet in ong. 2 - 3 cm dikke medaillons en leg die in een kom.
- 3) Voeg het sap van de sinaasappel, de balsamicoazijn, 1 tl gemalen basilicum, een snufje zout en een beetje peper toe en marineer het vlees ongeveer een uur.
- 4) Leg de medaillons op de grillplaat **1** en grill ze ongeveer 5 - 7 minuten aan beide zijden op temperatuurstand 4.

Gegrilde ananas

Ingrediënten:

- ◆ 1 ananas
 - ◆ 1 - 2 el suiker
 - ◆ 1 tl kaneel
- 1) Zet de ananas rechtop en schil hem met een scherp mes van boven naar beneden, tot de ananas geheel van de schil is ontdaan.
 - 2) Snijd de ananas in vieren en verwijder de stromk.
 - 3) Snijd de ananas in repen van ongeveer 2 cm dik.
 - 4) Grill de repen aan beide zijden ongeveer 5 - 7 minuten op temperatuurstand 3.
 - 5) Bestrooi de ananas naar wens met kaneel en suiker.

Gegrilde groenten

Ingrediënten:

- ◆ 2 paprika's
 - ◆ 1 courgette
 - ◆ 1 aubergine
 - ◆ olijfolie
 - ◆ zout
 - ◆ peper
 - ◆ Provençaalse kruiden (kruidenmengsel)
- 1) Was de groenten grondig. Halveer de paprika's, ontdoe ze van de lijsten en pitjes en snijd ze in repen. Snijd de aubergine en de courgette in de lengte doormidden en daarna in stukken van ong. 0,5 cm groot.
 - 2) Bestrijk de groenten met olijfolie.

- 3) Leg de groenten op de op stand 3 voorverwarmde grillplaat ❶ en gril ze aan beide zijden ong. 8 - 10 minuten, tot ze een lichtbruine kleur hebben gekregen.
- 4) Bestrooi de groenten met zout, peper en naar smaak met de Provençaalse kruiden.

Tofu met champignons

Ingrediënten:

- ◆ 4 plakken tofu van 50 g
 - ◆ 1 - 2 el sojasaus
 - ◆ sesamolie
 - ◆ olijfolie
 - ◆ 200 g champignons
 - ◆ 1 ui
 - ◆ zout
 - ◆ peper
- 1) Marineer de plakken tofu met 2 el sojasaus en een paar drupjes sesamolie, zout en peper gedurende 30 minuten in een kom.
 - 2) Gril de tofu aan beide zijden ongeveer 5 minuten op temperatuurstand 4.
 - 3) Maak de champignons schoon en snijd ze, net als de ui, in plakjes.
 - 4) Doe de plakjes met 1 el olijfolie en 2 el sojasaus in een kom en meng het geheel.
 - 5) Bak de champignons en uien kort op de grillplaat ❶ op temperatuurstand 4 en serveer ze bij de tofu.

Kokos-curry-garnalen

Ingrediënten:

- ◆ 100 g rodecurrypasta
 - ◆ 50 ml kokosmelk
 - ◆ 400 g garnalen (eventueel krabbetjes)
 - ◆ 200 g sugarsnaps
 - ◆ 2 paprika's
 - ◆ 2 uien
 - ◆ 2 teentjes knoflook
 - ◆ zout en peper
 - ◆ aluminiumfolie
- 1) Meng de currypasta en de kokosmelk.
 - 2) Was de garnalen, de sugarsnaps en de paprika.
 - 3) Pel de uien en de knoflookteentjes.
 - 4) Snijd de uien, de knoflookteentjes en de paprika in kleine stukjes.
 - 5) Verdeel de garnalen en de groenten gelijkmatig over 4 stukken aluminiumfolie. De stukken aluminiumfolie moeten zo groot zijn dat u de ingrediënten er in kunt wikkelen tot een pakketje. Druppel de curry-kokossaus erover en kruid het geheel met zout en peper.
 - 6) Vouw de pakketjes zorgvuldig dicht, zodat er geen vocht uit kan lopen.
 - 7) Leg de gevulde pakketjes op de op temperatuurstand 4 voorverwarmde grillplaat ❶ en laat ze aan beide zijden ong. 15 minuten gaar worden.

OPMERKING

- ▶ Afhankelijk van de grootte van de pakketjes is het mogelijk dat er slechts 2 - 3 pakketjes tegelijk op de grillplaat ❶ passen. Gril in dat geval de overige pakketjes als de eerste portie klaar is.

Gebakken toast

Ingrediënten:

- ◆ 8 plakken toast
- ◆ 2 eieren
- ◆ 100 ml room
- ◆ 100 g Parmezaanse kaas, geraspt
- ◆ 1 el plantaardige olie
- ◆ 20 g fijngesneden peterselie
- ◆ 20 g fijngesneden knoflook
- ◆ zout
- ◆ peper

- 1) Meng de room met de eieren, de geraspte kaas en de kruiden in een kom. Voeg zout en peper toe.
- 2) Vet de grillplaat ❶ licht in met een beetje plantaardige olie.
- 3) Doop de plakken toast in het mengsel en gril ze aan beide zijden ongeveer 5 minuten op temperatuurstand 3.

Bruschetta

Ingrediënten:

- ◆ 2 ciabatta's
- ◆ 2 tomaten
- ◆ 4 el tomatenketchup
- ◆ 2 teentjes knoflook
- ◆ 2 el olijfolie
- ◆ 1 el fijngesneden basilicum

- 1) Halveer de ciabatta's en leg de helften 2 minuten bij temperatuurstand 3 - 4 op de grillplaat ❶ om ze te roosteren.
- 2) Was de tomaten en snijd ze in blokjes. Pers de knoflook uit.
- 3) Meng de tomatenblokjes, de ketchup, de knoflook, de olijfolie en de fijngesneden basilicum.
- 4) Verdeel het mengsel over de geroosterde ciabatta's en leg die ongeveer 5 minuten bij temperatuurstand 3 op de grillplaat ❶.

Obsah

Úvod	58
Použití v souladu s určením	58
Rozsah dodávky	58
Popis přístroje	58
Technické údaje	58
Bezpečnostní pokyny	59
Sestavení a umístění	62
Před prvním použitím	62
Nastavení termostatu	63
Obsluha	63
Čištění a údržba	64
Skladování	64
Odstranění závad	65
Likvidace	66
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	66
Servis	67
Dovozce	67
Recepty	68
Marinované vepřové maso	68
Grilovaný ananas	68
Grilovaná zelenina	68
Tofu se žampiony	69
Kari garnáty s kokosovým mlékem	69
Pečený toast	70
Bruschetta	70

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro grilování potravin ve vnitřních prostorách. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

stolní gril

(grilovací deska, dřevěný rám, záchytná miska na šřávu, termostat)

8 dřevěných špachtlí

návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Přímo po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená.

V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A

- 1 grilovací deska
- 2 zdířka
- 3 drážky (pro zdířku 2)
- 4 dřevěný rám
- 5 záchytná miska na šřávu

Obrázek B

- 6 dřevěná špachtle

Obrázek C

- 7 termostat
- 8 regulátor teploty
- 9 kontrolka

Technické údaje

jmenovité napětí: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

max. příkon: 1650 - 2000 W



Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.


Termostat

jmenovité napětí: 250 V ~

max. příkon: 10 A

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
 - ▶ Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
 - ▶ Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí. Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.
 - ▶ Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
 - ▶ Síťový kabel se musí pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Je-li síťový kabel poškozen, nesmí se přístroj dále používat.
 - ▶ Přístroj se musí zastrčit do zásuvky s ochranným vodičem.
 - ▶ Do přístroje se nesmí dostat vlhkost, jako je déšť nebo voda.
-  Nikdy termostat neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- ▶ Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.



Pozor! Horký povrch!

- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- ▶ Je-li přístroj poškozen, nepoužívejte jej dál.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- ▶ Chraňte nepřilnavou vrstvu tím, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- ▶ Přístroj nikdy neprovazujte bez záchytné misky na šťávu. Jinak odkapávají tuk a horké kapaliny na spodek přístroje!
- ▶ Přístroj používejte pouze spolu s dodaným termostatem.
- ▶ Používejte přístroj pouze kompletně sestavený!
Tím, jak rostou teploty, se mohou kapaliny pálit, a pokud přístroj není kompletně smontovaný, mohou odkapávat na stůl/místo, na němž stojí.

Sestavení a umístění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn či jiných vznětlivých předmětů.
 - ▶ Postavte přístroj s odstupem minimálně 70 cm od hořlavých materiálů (např. záclony).
 - ▶ Přístroj postavte pouze na žáruvzdorný podklad.
- 1) Vyjměte z kartonu všechny části a odstraňte obalový materiál a případně ochrannou fólii.
 - 2) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
 - 3) Postavte dřevěný rám **4** na tepelně odolnou, čistou a rovnou plochu.
 - 4) Vložte grilovací desku **1** do dřevěného rámu **4** tak, aby zdiřka **2** ležela skrz drážky **3** v dřevěném rámu **4**. Grilovací deska **1** musí správně doléhat na rám **4**, protože jinak nelze spojit termostat **7** se zdiřkou **2**.
 - 5) Zasuňte záchytnou miskou na šňávu **5** do dřevěného rámu **4**.
 - 6) Nasuňte termostat **7** se zdiřkou **2** na grilovací desku **1**, která přečnívá přes grilovací rám **4**. Dbejte na to, aby byl termostat **7** zasunut na doraz do zdiřky **2**. V opačném případě se přístroj nemůže zahřát!

Před prvním použitím

- 1) Zastrčte sířovou zástrčku do zásuvky a nastavte regulátor teploty **8** na stupeň 5. Přístroj se zahřívá.
- 2) Vyčkejte 10 minut.
- 3) Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- 4) Po ochlazení otřete grilovací desku **1** vlhkým hadříkem.
 - 5) Záchytnou miskou na šňávu **5** vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.
 - 6) Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.
- Přístroj je nyní připraven k provozu.

Nastavení termostatu

Regulátorem teploty **8** na termostatu **7** můžete nastavit teplotní stupně.

stupeň 0	gril vypnutý
stupeň > 0 - 1	gril zapnutý; nízká teplota
stupeň 1 - 3	gril zapnutý; střední teplota
Stupeň > 3 - 5	gril zapnutý; vysoká teplota

Jakmile nastavíte teplotní stupeň, rozsvítí se kontrolní světlo **9**. Jakmile se dosáhne nastavená teplota, kontrolní světlo **9** zhasne.

Světlo se však může kdykoli znovu rozsvítit a opět kdykoli zhasnout. To znamená, že přístroj udržuje teplotu a potom se opět mírně zahřívá.

UPOZORNĚNÍ

- Správný teplotní stupeň zvolte na základě vyzkoušení. Nízké a střední teplotní stupně jsou vhodné pro zeleninu, ovoce a delikátní jídla – vysoké teplotní stupně pak pro maso.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Během používání je grilovací deska **1** velmi horká! Proto během provozu uchopte pouze dřevěný rám **4**!

- 1) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Kontrolní světlo **9** svítí a přístroj se zahřívá. Jakmile kontrolní světlo **9** zhasne, je přístroj zahřátý. Položte potraviny podle libosti na grilovací desku **1**. Během grilování odkapávají tuk a šťávy do zachytivé misky na šťávu **5**.
- 2) Pravidelně kontrolujte výsledek grilování a obračejte grilované potraviny. Až budete spokojeni, sejměte grilované potraviny pomocí dřevěné špachtle **6** z grilovací desky **1**.


POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte kovové náčiní, jako je nůž, vidlička atd. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- 3) Pokud nechcete dál grilovat další potraviny, nastavte regulátor teploty **8** na „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Pouze tak je přístroj vypnutý.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Nikdy neponořujte termostat **7** do vody nebo jiných kapalin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout. Jinak hrozí nebezpečí popálení!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch přístroje!
 - ▶ Nepoužívejte kovové náčiní, jako je nůž, vidlička atd. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- Vyčistěte přístroj nejlépe hned po ochlazení. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.
 - Před čištěním přístroj rozeberte:
 - Vytáhněte termostat **7** ze zdířky **2**.
 - Sejměte opatrně záchytnou miskou na ššávu **5** z dřevěného rámu **4**.
 - Sejměte grilovací desku **1** z dřevěného rámu **4**.
 - Vyprázdňte záchytnou miskou na ššávu **5**. Následně miskou umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Záchytnou miskou na ššávu **5** poté opláchněte pod tekoucí vodou a vytřete ji do sucha.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Záchytnou miskou na ššávu **5** lze také mýt v myčce nádobí. Doporučujeme položit záchytnou miskou na ššávu **5** do horního koše v myčce nádobí. Dbejte na to, aby nedošlo ke vzpříčení záchytné miskou na ššávu **5**. Při vysokých teplotách by se mohla zdeformovat.

- Po ochlazení otřete grilovací desku **1** vlhkým hadříkem. Před opětovným použitím musí být grilovací deska **1** zcela suchá.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ V případě přilepení tvrdších nečistot na grilovací desce **1** můžete grilovací desku **1** namočit do teplé vody s trochou mycího prostředku. Poté opláchněte grilovací desku **1** čistou vodou. Dbejte na to, aby na grilovací desce **1** nezůstaly zbytky mycího prostředku.
 - ▶ Před opětovným použitím musí být grilovací deska **1** zcela suchá. Dbejte obzvláště na to, aby nezůstala žádná vlhkost ve zdířce **2**.
 - Otřete dřevěný rám **4** a termostat **7** vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a opláchněte čistou vodou. Vše dobře osušte.
 - Omyjte dřevěnou špachtli **6** co nejlépe ihned po použití v teplé vodě a přidejte do ní trochu jemného mycího prostředku. Poté dřevěnou špachtli **6** opláchněte v čisté vodě a dobře ji vytřete do sucha.
 - Poté přístroj opět složte dohromady.
- ### **Skladování**
- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.
	Síťová zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obráťte se na servis.
Kontrolní světlo ! se vždy znovu rozsvítí a poté opět zhasne.	Přístroj udržuje teplotu. K tomu je nutné, aby se přístroj vždy znovu krátce zahřál. Přitom svítí kontrolní světlo ! .	Nejedná se o poruchu.
Kontrolka světlo ! nesvítí.	Přístroj je vadný.	Obráťte se na servis.
	Přístroj je zahřátý.	Nejedná se o poruchu.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsáním způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebením, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepkou na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního nákladu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 282596

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ

- Údaje týkající se grilovací doby a teplotního stupně uvedené v receptech jsou orientační hodnoty a mohou se výrazně lišit podle vlastností potravin. Při přípravě jídel se vždy řiďte podle svých vlastních zkušeností.

Marinované vepřové maso

Suroviny:

- ◆ 500 g vepřového filetu (panenka)
- ◆ 2 PL balzamikového octa
- ◆ 1 ČL bazalky (koření)
- ◆ 1 pomeranč
- ◆ sůl
- ◆ pepř

- 1) Z vepřové panenky odstraňte tuk a kůži.
- 2) Nakrájejte panenku na cca 2 – 3 cm tlusté medailonky a položte je do misky.
- 3) Přidejte pomeranč, balzamikový olej, 1 ČL bazalkového koření, špetku soli a trochu pepře a nechte maso marinovat cca jednu hodinu.
- 4) Položte medailonky na grilovací desku ❶ a grilujte je cca 5 – 7 minut z každé strany na teplotní stupeň 4.

Grilovaný ananas

Suroviny:

- ◆ 1 ananas
 - ◆ 1 – 2 PL cukru
 - ◆ 1 ČL skořice
- 1) Postavte ananas kolmo a loupejte jej ostrým nožem shora dolů, dokud není ananas úplně oloupaný.
 - 2) Ananas nakrájejte na čtvrtky a vyřežte z něj jádro.
 - 3) Nakrájejte ananas na proužky, tenké cca 2 cm.
 - 4) Grilujte tyto proužky z každé strany cca 5 – 7 minut na teplotní stupeň 3.
 - 5) Podle chuti posypte ananas skořicí a cukrem.

Grilovaná zelenina

Suroviny:

- ◆ 2 papriky
- ◆ 1 cuketa
- ◆ 1 lilek
- ◆ olivový olej
- ◆ sůl
- ◆ pepř
- ◆ provensálské koření (směs koření)

- 1) Zeleninu důkladně omyjte. Papriku nakrájejte na půlky, odstraňte zrníčka a nakrájejte ji na proužky. Lilek a cuketu rozkrojte podélně na dvě půlky a potom je nakrájejte vždy na cca 0,5 cm velké kusy.
- 2) Potřete zeleninu olivovým olejem.

- 3) Položte zeleninu na grilovací desku ❶ přede-
hřátou na teplotní stupeň 3 a grilujte ji z obou
stran vždy cca 8 – 10 minut, dokud nebude
světle hnědá.
- 4) Posypte zeleninu solí, pepřem a podle chuti
provensálským kořením.

Tofu se žampiony

Suroviny:

- ◆ 4 plátky tofu po 50 g
 - ◆ 1 – 2 PL sójové omáčky
 - ◆ sezamový olej
 - ◆ olivový olej
 - ◆ 200 g žampionů
 - ◆ 1 cibule
 - ◆ sůl
 - ◆ pepř
- 1) Marinujte plátky tofu s 2 PL sójové omáčky
a několika kapkami sezamového oleje, solí
a pepřem 30 minut v misce.
 - 2) Grilujte tofu po obou stranách na teplotní
stupeň 4 po dobu cca 5 minut.
 - 3) Očistěte žampiony, nakrájejte na plátky
a přidejte cibuli nakrájenou také na plátky.
 - 4) Dejte do misky plátky, 1 PL olivového oleje,
2 PL sójové omáčky a vše promíchejte.
 - 5) Žampiony a cibuli krátce osmažte na grilovací
desce ❶ na teplotním stupni 4 a podávejte
k tofu.

Kari garnáty s kokosovým mlékem

Suroviny:

- ◆ 100 g červené kari pasty
- ◆ 50 ml kokosového mléka
- ◆ 400 g garnátů (alternativně krabů nebo krevet)
- ◆ 200 g cukrových lusků
- ◆ 2 papriky
- ◆ 2 cibule
- ◆ 2 stroužky česneku
- ◆ sůl a pepř
- ◆ allobal

- 1) Smíchejte kari pastu a kokosové mléko.
- 2) Omyjte garnáty, cukrové lusky a papriku.
- 3) Oloupejte cibuli a stroužky česneku.
- 4) Nakrájejte cibuli, stroužky česneku a papriku
na malé kousky.
- 5) Garnáty a zeleninu rozdělte stejnoměrně do 4
allobalových balení. Allobal musí být tak velký,
aby do něj bylo možné zabalit suroviny jako
do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z kari
a kokosu a vše okořeňte solí a pepřem.
- 6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct
žádná tekutina.
- 7) Takto naplněné balíčky položte na grilovací
desku ❶ přede-
hřátou na teplotní stupeň 4 a
nechte vše podusit a grilovat po obou stranách
vždy cca 15 minut.

UPOZORNĚNÍ

- Podle velikosti balíčku lze umístit 2 – 3 balíčky
najednou na grilovací desku ❶. Zbývající
balíčky grilujte, až budou hotové ty první.

Pečený toast

Suroviny:

- ◆ 8 krajíců toastového chleba
 - ◆ 2 vejce
 - ◆ 100 ml smetany
 - ◆ 100 g strouhaného parmezánu
 - ◆ 1 PL rostlinného oleje
 - ◆ 20 g pokrájené petrželky
 - ◆ 20 g nasekané pažitky
 - ◆ sůl
 - ◆ pepř
- 1) V misce smíchejte smetanu s vejci, nastrouhaným sýrem a bylinkami. Přidejte sůl a pepř.
 - 2) Grilovací desku ❶ lehce potřete trochou rostlinného oleje.
 - 3) Ponořte krajíce toastového chleba do této směsi a grilujte je po obou stranách cca 5 minut na teplotní stupeň 3.

Bruschetta

Suroviny:

- ◆ 2 ciabatty
 - ◆ 2 rajčata
 - ◆ 4 PL rajčatového kečupu
 - ◆ 2 stroužky česneku
 - ◆ 2 PL olivového oleje
 - ◆ 1 PL jemně nasekané bazalky
- 1) Rozkrojte ciabattu na dvě půlky a položte je na cca 2 minuty na grilovací desku ❶ při teplotním stupni 3 – 4, aby se půlky ciabatty lehce opekly.
 - 2) Omyjte a nakrájejte rajčata na kostičky. Česnek prolisujte.
 - 3) Smíchejte rajčata, nakrájená na kostičky, kečup, česnek, olivový olej a nasekanou bazalku.
 - 4) Rozdělte tuto hmotu na opečené plátky ciabatty a položte tyto na cca 5 minut na grilovací desku ❶ při teplotním stupni 3.

Índice

Introducción72
Uso previsto72
Volumen de suministro.72
Descripción del aparato72
Características técnicas72
Indicaciones de seguridad73
Montaje y emplazamiento.76
Antes del primer uso76
Ajustes del termostato77
Manejo77
Limpieza y mantenimiento78
Almacenamiento.78
Eliminación de fallos.79
Desecho80
Garantía de Kompernass Handels GmbH80
Asistencia técnica	81
Importador.	81
Recetas82
Solomillo de cerdo marinado	82
Piña a la parrilla	82
Verduras a la parrilla	82
Tofu con champiñones	83
Gambas con salsa de curry y coco	83
Tostada a la parrilla	84
Bruschetta	84

Introducción

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

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar alimentos a la parrilla en espacios interiores. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

Plancha-parrilla de sobremesa (parrilla, bastidor de madera, bandeja colectora de jugos, termostato)

8 espátulas de madera

Instrucciones de uso

INDICACIÓN

Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Figura A

- 1 Parrilla
- 2 Conector
- 3 Orificio (para el conector 2)
- 4 Bastidor de madera
- 5 Bandeja colectora de jugos

Figura B

- 6 Espátula de madera

Figura C

- 7 Termostato
- 8 Regulador de temperatura
- 9 Piloto de control

Características técnicas

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

Máx. consumo de potencia: 1650 - 2000 W



Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.


Termostato

Tensión nominal: 250 V ~

Máx. consumo de potencia: 10 A

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
 - ▶ Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
 - ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos. Procure que el cable de red nunca se moje ni se humedezca durante el funcionamiento.
 - ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
 - ▶ El cable de red debe inspeccionarse regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.
 - ▶ El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con conductor de puesta a tierra.
 - ▶ El aparato no debe entrar en contacto con la humedad ni con la lluvia.
-  ¡No sumerja nunca el termostato en agua ni en otros líquidos! Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- ▶ Procure que el aparato esté colocado de forma estable.



¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ No siga utilizando el aparato si está dañado.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
 - ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
 - ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
 - ▶ ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
 - ▶ Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
 - ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
 - ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin la bandeja colectora de jugos. ¡De lo contrario, la grasa y los líquidos calientes gotearían sobre la parte inferior del aparato!
 - ▶ Utilice el aparato exclusivamente con el termostato suministrado.
 - ▶ Utilice el aparato únicamente tras haberlo montado por completo.
- A causa de las altas temperaturas, los líquidos pueden arder y, si el aparato no está completamente montado, pueden gotear sobre la mesa o la superficie de apoyo.

Montaje y emplazamiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
 - ▶ Coloque el aparato a una distancia mínima de 70 cm con respecto a materiales inflamables (p. ej., cortinas).
 - ▶ Instale exclusivamente el aparato sobre una base termostática.
- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje y las láminas protectoras.
 - 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento". Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
 - 3) Coloque el bastidor de madera **4** sobre una superficie termostática, limpia y plana.
 - 4) Coloque la parrilla **1** en el bastidor de madera **4** de modo que el conector **2** pase a través del orificio **3** del bastidor de madera **4**. La parrilla **1** debe estar correctamente colocada en el bastidor de madera **4**, ya que, de lo contrario, el termostato **7** no puede conectarse en el conector **2**.
 - 5) Inserte la bandeja colectora de jugos **5** en el bastidor de madera **4**.
 - 6) Conecte el termostato **7** en el conector **2** de la parrilla **1** que sobresale del bastidor de madera **4**. Asegúrese de que el termostato **7** esté insertado hasta el tope en el conector **2**. De lo contrario, el aparato no puede calentarse.

Antes del primer uso

- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica y ajuste el regulador de temperatura **8** en el nivel 5. Con esto, el aparato se calentará.
- 2) Espere 10 minutos.
- 3) A continuación, desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que se enfríe el aparato.

INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 4) Una vez la parrilla **1** esté fría, límpiela con un paño húmedo.
 - 5) Limpie la bandeja colectora de jugos **5** de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
 - 6) Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- El aparato estará listo para su uso.

Ajustes del termostato

Puede ajustar el nivel de temperatura deseado con el regulador de temperatura ⑧ del termostato ⑦.

Nivel 0	Parrilla apagada
Nivel > 0-1	Parrilla encendida; a baja temperatura
Nivel 1-3	Parrilla encendida ; a temperatura media
Nivel > 3-5	Parrilla encendida; a alta temperatura

Al ajustarse un nivel de temperatura, se enciende el piloto de control ⑨. El piloto de control ⑨ se apaga cuando se alcanza la temperatura ajustada.

No obstante, puede volver a encenderse y apagarse, lo que significa que el aparato mantiene la temperatura y ha vuelto a calentarse.

INDICACIÓN

- Seleccione el nivel correcto de temperatura mediante la realización de pruebas. Los niveles inferiores y medios de temperatura son más adecuados para verduras, frutas y alimentos delicados, y los niveles superiores, para la carne.

Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡La parrilla ① está muy caliente durante el uso! Por este motivo, solo debe tocarse el bastidor de madera ④ durante el funcionamiento.

- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica. El piloto de control ⑨ se ilumina y el aparato se calienta.
El piloto de control ⑨ se apaga cuando el aparato ya está caliente.
Coloque los alimentos de la manera deseada sobre la parrilla ①. La grasa y los líquidos caen hacia la bandeja colectora de jugos ⑤ durante el funcionamiento de la parrilla.
- 2) Compruebe el resultado de la cocción de forma regular y dé la vuelta a los alimentos. Cuando esté satisfecho, retire los alimentos de la parrilla ① con ayuda de la espátula de madera ⑥.


¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- 3) Si no desea seguir cocinando alimentos, ajuste el regulador de temperatura ⑧ en el nivel "0" y desconecte el enchufe de la red eléctrica. Solo así se apagará el aparato.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica! ¡Existe peligro de descarga eléctrica!

 ¡No sumerja nunca el termostato **7** en agua ni en otros líquidos!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. De lo contrario, existe peligro de quemaduras.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie.
- ▶ No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

■ Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

■ Desmonte el aparato para la limpieza:

- Desconecte el termostato **7** del conector **2**.
- Retire cuidadosamente la bandeja colectora de jugos **5** del bastidor de madera **4**.
- Eleve la parrilla **1** para extraerla del bastidor de madera **4**.

■ Vacíe la bandeja colectora de jugos **5**. Límpiela en agua caliente y añada un jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague la bandeja colectora de jugos **5** con agua limpia y séquela.

INDICACIÓN

▶ También puede lavarse la bandeja colectora de jugos **5** en el lavavajillas. Recomendamos colocar la bandeja colectora de jugos **5** en la parte superior del lavavajillas. Procure que la bandeja colectora de jugos **5** no quede enganchada. De lo contrario, puede deformarse a altas temperaturas.

■ Una vez fría, limpie la parrilla **1** con un paño húmedo. Antes de volver a utilizar la parrilla **1**, séquela completamente.

INDICACIÓN

▶ Si quedan restos incrustados de suciedad en la parrilla **1**, puede ablandarlos mediante la inmersión de la parrilla **1** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas.

A continuación, enjuague la parrilla **1** con agua limpia. Asegúrese de que no quede ningún resto de jabón lavavajillas sobre la parrilla **1**.

▶ Antes de volver a utilizar la parrilla **1**, séquela completamente. Asegúrese especialmente de que no queden restos de humedad en el conector **2**.

■ Limpie el bastidor de madera **4** y el termostato **7** con un paño húmedo. En caso necesario, añada un jabón lavavajillas suave al paño y limpie el aparato con agua limpia. Séquelo todo bien.

■ Recomendamos limpiar la espátula de madera **6** inmediatamente después de su uso en agua caliente con un producto de limpieza suave. A continuación, enjuague la espátula de madera **6** con agua limpia y séquela.

■ Vuelva a montar el aparato.

Almacenamiento

■ Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe a la red eléctrica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Utilice una toma eléctrica distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El piloto de control ⑨ se enciende constantemente y se apaga.	El aparato mantiene la temperatura. Por este motivo, es necesario que vuelva a calentarse brevemente de cuando en cuando. En consecuencia, el piloto de control ⑨ se enciende.	No hay ninguna avería.
El piloto de control ⑨ no se enciende.	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	El aparato se ha calentado.	No hay ninguna avería.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

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



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 282596

Importador

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Recetas

INDICACIÓN

- ▶ Las indicaciones sobre el tiempo de cocción y los niveles de temperatura de las recetas son valores orientativos y pueden variar enormemente según las características de los alimentos. Guíese siempre por su propia experiencia al preparar los alimentos.

Solomillo de cerdo marinado

Ingredientes:

- ◆ 500 g de solomillo de cerdo
- ◆ 2 cucharadas de vinagre balsámico
- ◆ 1 cucharadita de albahaca (molida)
- ◆ 1 naranja
- ◆ Sal
- ◆ Pimienta

- 1) Retire la grasa y la piel del solomillo de cerdo.
- 2) Corte el solomillo en medallones de aprox. 2-3 cm de grosor y colóquelos en un recipiente.
- 3) Añada el zumo de la naranja, el vinagre balsámico, 1 cucharadita de albahaca molida, un pellizco de sal y un poco de pimienta y marine la carne durante aprox. 1 hora.
- 4) Coloque los medallones sobre la parrilla **1** y cocínelos durante aprox. 5-7 minutos por cada lado en el nivel de temperatura 4.

Piña a la parrilla

Ingredientes:

- ◆ 1 piña
- ◆ 1-2 cucharadas soperas de azúcar
- ◆ 1 cucharadita de canela

- 1) Coloque la piña en posición vertical y pélela con un cuchillo afilado de arriba abajo hasta que quede completamente pelada.
- 2) Corte la piña en cuartos y retire la parte dura.
- 3) Corte la piña en tiras con un grosor de aprox. 2 cm.
- 4) Cocine las tiras de piña por cada lado durante aprox. 5-7 minutos en el nivel de temperatura 3.
- 5) Espolvoree las tiras de piña con canela y azúcar a su gusto.

Verduras a la parrilla

Ingredientes:

- ◆ 2 pimientos
- ◆ 1 calabacín
- ◆ 1 berenjena
- ◆ Aceite de oliva
- ◆ Sal
- ◆ Pimienta
- ◆ Hierbas de Provenza

- 1) Lave bien las verduras. Corte los pimientos por la mitad, retire las semillas y córtelos en tiras. Corte la berenjena y el calabacín longitudinalmente por la mitad y, a continuación, en trozos de unos 0,5 cm de tamaño.
- 2) Vierta aceite de oliva sobre las verduras.

- 3) Coloque las verduras sobre la parrilla ❶ precalentada en el nivel de temperatura 3 y cocínelas por ambos lados durante aprox. 8-10 minutos hasta que alcancen un color marrón claro.
- 4) Condimente las verduras con sal, pimienta y hierbas de Provenza a su gusto.

Tofu con champiñones

Ingredientes:

- ◆ 4 trozos de tofu de 50 g
- ◆ 1-2 cucharadas de salsa de soja
- ◆ Aceite de sésamo
- ◆ Aceite de oliva
- ◆ 200 g de champiñones
- ◆ 1 cebolla
- ◆ Sal
- ◆ Pimienta

- 1) Marine los trozos de tofu con 2 cucharadas de salsa de soja y unas gotas de aceite de sésamo, sal y pimienta durante 30 minutos en un recipiente.
- 2) Cocine el tofu por ambos lados durante aprox. 5 minutos en el nivel de temperatura 4.
- 3) Limpie los champiñones y córtelos en rodajas junto con la cebolla.
- 4) Ponga las rodajas, 1 cucharada de aceite de oliva y 2 cucharadas de salsa de soja en un recipiente y mézclelas.
- 5) Cocine los champiñones y las cebollas brevemente en la parrilla ❶ en el nivel de temperatura 4 y sívalos con el tofu.

Gambas con salsa de curry y coco

Ingredientes:

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

- 1) Mezcle la pasta de curry y la leche de coco.
- 2) Lave las gambas, los tirabeques y los pimientos.
- 3) Pele las cebollas y los dientes de ajo.
- 4) Corte las cebollas, los dientes de ajo y los pimientos en trozos pequeños.
- 5) Coloque las gambas y las verduras de forma uniforme sobre 4 trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio debe tener un tamaño suficiente como para poder envolver los ingredientes al papillote. Añada unas gotas de la salsa de curry y leche de coco y condimente con sal y pimienta.
- 6) Cierre bien el papillote para que no pueda salir nada de líquido.
- 7) Coloque los papillotes ya preparados sobre la parrilla ❶ precalentada en el nivel de temperatura 4 y cocínelos durante aprox. 15 minutos por cada lado.

INDICACIÓN

- Según el tamaño de los papillotes, es posible que solo puedan colocarse 2-3 papillotes al mismo tiempo sobre la parrilla ❶. Cocine los papillotes restantes cuando los primeros estén listos.

Tostada a la parrilla

Ingredientes:

- ◆ 8 rebanadas de pan
- ◆ 2 huevos
- ◆ 100 ml de nata
- ◆ 100 g de parmesano rallado
- ◆ 1 cucharada de aceite vegetal
- ◆ 20 g de perejil picado
- ◆ 20 g de cebollino picado
- ◆ Sal
- ◆ Pimienta

- 1) Mezcle la nata, los huevos, el queso rallado y las hierbas en un recipiente. Añada sal y pimienta.
- 2) Engrase ligeramente la parrilla **1** con un poco de aceite vegetal.
- 3) Sumerja las rebanadas de pan en la mezcla y cocínelas por ambos lados durante aprox. 5 minutos en el nivel de temperatura 3.

Bruschetta

Ingredientes:

- ◆ 2 panes de chapata
- ◆ 2 tomates
- ◆ 4 cucharadas de tomate ketchup
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- ◆ 1 cucharada de albahaca finamente picada

- 1) Corte las chapatas por la mitad y tuéstelas en el nivel de temperatura 3-4 durante aprox. 2 minutos por cada lado en la parrilla **1**.
- 2) Limpie los tomates y córtelos en dados. Prese el ajo.
- 3) Mezcle los dados de tomate, el ketchup, el ajo, el aceite de oliva y la albahaca picada.
- 4) Distribuya la mezcla sobre los trozos de chapata tostados y colóquelos sobre la parrilla **1** durante aprox. 5 minutos en el nivel de temperatura 3.

Índice

Introdução86
Utilização correta86
Conteúdo da embalagem86
Descrição do aparelho86
Dados técnicos86
Instruções de segurança87
Montagem e instalação90
Antes da primeira utilização90
Ajustes do termóstato91
Operação91
Limpeza e conservação92
Armazenamento92
Resolução de falhas93
Eliminação94
Garantia da Kompernass Handels GmbH94
Assistência Técnica	95
Importador	95
Receitas96
Medalhões de porco marinados	96
Ananás grelhado	96
Legumes grelhados	96
Tofu com cogumelos	97
Gambas com caril e coco	97
Tosta dourada	98
Bruschetta	98

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

- ▶ Selecione 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

Falha	Causa	Solução
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 Kompennass 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 imprimeiramente 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 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

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

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**.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

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

IAN 282596