

# SILVERCREST®



## MULTI-PURPOSE GRILL SKTG 2200 A1

GB IE CY

### MULTI-PURPOSE GRILL

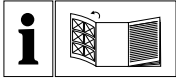
Operating instructions

DE AT CH

### MULTIFUNKTIONSGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 93493



GB IE CY

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

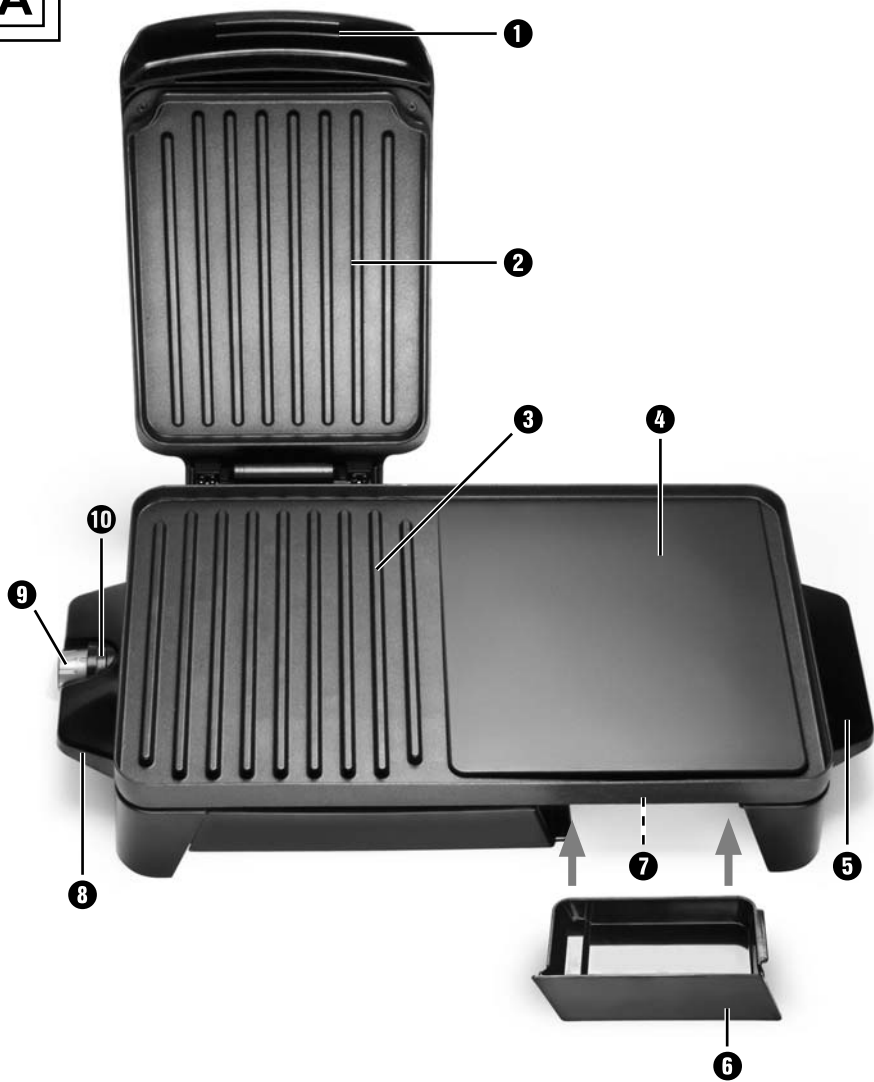
---

DE AT CH

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

---

GB/IE/CY	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	11

**A****B**

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Proper use</b> .....	<b>2</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>2</b>
<b>Technical details</b> .....	<b>2</b>
<b>Information about this appliance</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>3</b>
<b>Assembly and setting up</b> .....	<b>6</b>
<b>Before first use</b> .....	<b>6</b>
<b>Thermostat settings</b> .....	<b>6</b>
<b>Operation</b> .....	<b>6</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>7</b>
<b>Storage</b> .....	<b>8</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>9</b>
<b>Warranty and Service</b> .....	<b>10</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>10</b>
<b>Importer</b> .....	<b>10</b>

## MULTI-PURPOSE GRILL SKTG 2200 A1

### Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are a constituent of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

### Proper use

This appliance is intended exclusively for grilling and heating food indoors. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

### Package contents

Multi-Purpose Grill

Fat drip tray

Operating instructions

#### NOTE

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

### Appliance description

Figure A:

- ❶ Handle of contact grill lid
- ❷ Upper griddle of contact grill
- ❸ Lower griddle of contact grill
- ❹ Teppanyaki griddle
- ❺ Handle
- ❻ Fat drip tray
- ❼ Outlet for fat/liquids
- ❽ Handle
- ❾ Thermostat
- ❿ Indicator lamp

Figure B:

- ⓫ Plastic spatula

### Technical details

Rated voltage: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Max. power consumption: 2200 W


### Information about this appliance

"Teppanyaki" is a type of Japanese cuisine. Traditionally, these meals are prepared directly on the table using a hot steel plate ("Teppan").

The possibilities are wide-ranging – pre-cooked pasta, meat, fish, vegetables or dumplings can be prepared.

## Safety instructions

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

- ▶ To avoid risks, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.
  - ▶ Protect the power cable from 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.
  - ▶ Before use, check the appliance for externally visible damage. Do not use a appliance 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 immerse the appliance in water or other liquids! You could receive a 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 should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burning!
- ▶ Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.



Caution! Hot surface!

- ▶ Only touch the heat-insulated handles and the temperature regulator during operation. The surfaces of the appliance become extremely hot during use.

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- ▶ Always operate the appliance using the thermostat supplied. Only use original accessories.

## Assembly and setting up

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

- ▶ Never place the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
  - ▶ 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 appliance on a heat-resistant, clean and level surface. Ensure that you do not place the appliance directly next to a wall or a cupboard.
  - 4) Push the fat drip tray **6** into the guide rails on the underside of the appliance (see fold-out page).
  - 5) Insert the plug into a mains power socket.

## Before first use

- 1) Grease the griddles **2/3/4** lightly with butter, margarine or oil which is suitable for baking/grilling. This makes it easier to remove any cooking residue on the griddles **2/3/4**.
- 2) Set the thermostat **9** to level 3 and allow the appliance to heat up for 5 minutes.
- 3) After 5 minutes, turn the thermostat **9** back to level 0.
- 4) Then disconnect the plug and allow the appliance to cool down.

## NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and smell may be generated due to production-related residues. This is completely normal and is not dangerous. Provide sufficient ventilation by opening a window, for example.

- 5) Wipe the griddles **2/3/4** with a moist cloth. Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance.

The appliance is now ready for use.

## Thermostat settings

Level 0:	Grill switched off
Level 0-2	Grill switched on; low temperature
Level 2-3:	Grill switched on; medium temperature (e.g. vegetables)
Level 3-5:	Grill switched on; high temperature (e.g. meat)

## Operation

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

- ▶ Once the appliance is in operation, touch it only using the handles **5/8**, the handle of the contact grill lid **1** or the thermostat **9**. Risk of burning!  
We recommend the use of oven gloves.

Once the fat drip tray **6** has been pushed in and the mains plug has been connected to the power supply:

- 1) Adjust the thermostat **9** to the desired temperature level. The indicator lamp **10** illuminates. When the set temperature has been reached, the temperature indicator lamp **10** goes out.

**NOTE**

- ▶ The indicator lamp **10** illuminates while the appliance is heating up to the set temperature level. When the temperature level has been reached, the indicator lamp **10** goes out. However, this may come on and go off again at any time. This indicates that the set temperature has briefly fallen and the appliance is heating itself back up.

- 2) Apply a little vegetable oil to the griddles **2/3/4**.

**NOTE**

- ▶ Excess fat or other fluids will run into the fat drip tray **6**!

- 3) Place the food to be grilled on the appropriate griddles **3/4**:
  - Food that needs to be cooked on both sides at the same time should be placed on the lower griddle of the contact grill **3**; then close the lid so that the upper griddle of the contact grill **2** is on top of the food.

**NOTE**


- ▶ The hinges of the lid are designed especially so that the lid adapts to the thickness of the food to be grilled and lies flat on top of the food.

If the lid does not lie flat on top of the food, the food is too thick for the contact grill. In this case, use the teppanyaki griddle **4**.

- Lay food that is too thick to be cooked evenly in the contact grill on the teppanyaki griddle **4** and turn it at regular intervals.
- 4) Remove the food from the griddles **3/4** with the help of heat-resistant plastic or wooden implements once it is ready.
  - 5) Turn the thermostat **9** to "0".
  - 6) Remove the plug from the mains power socket.

**Cleaning and care****⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket! Risk of electric shock!

-  NEVER immerse the appliance 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! DAMAGE TO PROPERTY!**

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could damage the surface of the appliance!

- Use the plastic spatula **11** to push any excess fat or liquid through the outlet **7** into the fat drip tray **6**. Wipe up any remaining fat using a kitchen towel.
- Wipe the griddles **2/3/4** with a moist cloth.

**NOTE**

- ▶ If any stubborn residue is still stuck to the griddles **2/3/4**, add a little detergent to the damp cloth. After this, wipe off the griddles **2/3/4** with clean water. Ensure that no detergent residue remains on the griddles **2/3/4**.
- ▶ If you have used detergent to clean the griddles **2/3/4**, make sure that you rub them lightly with oil again afterwards, otherwise the non-stick coating will not function optimally.

- Clean the housing and the thermostat **9** with a moist cloth.  
For stubborn residue use a mild detergent on the cloth.  
Ensure that the appliance is completely dry before using it again.
- Clean the fat drip tray **6** and the plastic spatula **11** in warm water. Add a little mild detergent. Then rinse the fat drip tray **6** and the plastic spatula **11** with clean water and dry them off.

## NOTE

- ▶ The fat drip tray **6** and the plastic spatula **11** can be cleaned in a dishwasher.

## Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.
- Wind the cable around the two hooks on the underside of the appliance and fasten it with the cable clip.

## Troubleshooting

Defect	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains 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 fat is not running into the fat drip tray <b>6</b> .	The appliance is not standing level.	Place the appliance on a level surface.
The indicator lamp <b>10</b> goes on and off again at frequent intervals.	The appliance is maintaining the set temperature level. To do this, it has to heat up briefly every so often.	This is not a defect.
The indicator lamp <b>10</b> does not illuminate.	The appliance has now reached the set temperature.	This is not a defect.
	The plug is not inserted into a mains power socket.	Insert the plug into a mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.

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

## Warranty and Service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications which were not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 93493

### IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 93493

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

## Disposal



**Under no circumstance, should you dispose of the appliance in the 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 of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>12</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>12</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>12</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>12</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>12</b>
<b>Informationen zu diesem Gerät</b> .....	<b>12</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>13</b>
<b>Zusammenbauen und Aufstellen</b> .....	<b>16</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>16</b>
<b>Thermostat-Einstellungen</b> .....	<b>16</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>16</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>17</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>18</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>19</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>20</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>20</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>20</b>

## MULTIFUNKTIONSGRILL SKTG 2200 A1

DE  
AT  
CH

### 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 und Garen von Lebensmitteln im Innenbereich. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

### Lieferumfang

Multifunktionsgrill

Fettauffangschale

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 Griff des Kontaktgrilldeckels
- 2 obere Grillplatte Kontaktgrill
- 3 untere Grillplatte Kontaktgrill
- 4 Grillplatte Teppan Yaki
- 5 Handgriff
- 6 Fettauffangschale
- 7 Durchlass für Fett/Flüssigkeiten
- 8 Handgriff
- 9 Thermostat
- 10 Kontrollleuchte

Abbildung B:

- 11 Kunststoffspatel

### Technische Daten

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

max. Leistungsaufnahme: 2200 W


### Informationen zu diesem Gerät

„Teppanyaki“ sind Gerichte aus der japanischen Küche. Traditionell werden diese Gerichte auf einer heißen Stahlplatte („Teppan“) direkt am Tisch zubereitet.

Die Möglichkeiten sind hierbei vielfältig: es können vorgekochte Nudeln, Fleisch, Fisch, Gemüse oder Teigfladen zubereitet werden.

## 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 das Gerät 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!

- ▶ Berühren Sie nur die wärmeisolierten Griffe und den Temperaturregler während des Betriebs. Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, 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 Thermostat. Verwenden Sie nur Originalzubehör.

## Zusammenbauen und Aufstellen

### **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- ▶ 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 das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche. Achten Sie dabei darauf, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder einen Schrank zu stellen.
- 4) Schieben Sie die Fettauffangschale **6** in die Schienen an der Unterseite des Gerätes (siehe Ausklappseite).
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

## Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Fetten Sie die Grillplatten **2/3/4** leicht mit zum Backen/Grillen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Grillplatten **2/3/4** besser.
- 2) Stellen Sie das Thermostat **9** auf Stufe 3 und lassen Sie das Gerät 5 Minuten aufheizen.
- 3) Nach 5 Minuten drehen Sie das Thermostat **9** wieder auf Stufe 0.
- 4) 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.

- 5) Wischen Sie die Grillplatten **2/3/4** mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Thermostat-Einstellungen

Stufe 0:	Grill ausgeschaltet
Stufe 0 - 2:	Grill eingeschaltet; niedrige Temperatur
Stufe 2 - 3:	Grill eingeschaltet; mittlere Temperatur (z.B. Gemüse)
Stufe 3 - 5:	Grill eingeschaltet; hohe Temperatur (z.B. Fleisch)

## Bedienen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Fassen Sie das Gerät, wenn es in Betrieb ist, nur an den Handgriffen **5/8**, am Griff des Kontaktgrilldeckels **1** und am Thermostat **9** an. Verbrennungsgefahr! Tragen Sie am besten Topfhandschuhe!

Nachdem die Fettauffangschale **6** eingeschoben ist und der Netzstecker mit dem Stromnetz verbunden ist:

- 1) Stellen Sie das Thermostat **9** auf die gewünschte Temperaturstufe. Die Kontrollleuchte **10** leuchtet. Sobald die Kontrollleuchte **10** erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

**HINWEIS**

- ▶ Die Kontrollleuchte **10** leuchtet, während das Gerät auf die eingestellte Temperaturstufe aufheizt. Wenn die Temperaturstufe erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte **10**. Jedoch kann diese immer wieder aufleuchten und erlöschen. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurzzeitig unterschritten war und das Gerät wieder aufgeheizt hat.

- 2) Geben Sie ein wenig Pflanzenöl auf die Grillplatten **2/3/4**.

**HINWEIS**

- ▶ Überschüssiges Fett oder andere Flüssigkeiten laufen in die Fettauffangschale **6**!

- 3) Legen Sie das Grillgut auf die passenden Grillplatten **3/4**:
  - Grillgut, welches von beiden Seiten gleichzeitig gegart werden sollen, legen Sie auf die untere Grillplatte Kontaktgrill **3** und schließen den Deckel, so dass die obere Grillplatte Kontaktgrill **2** auf dem Grillgut liegt.

**HINWEIS**


- ▶ Die Scharniere des Deckels sind extra so konstruiert, dass der Deckel sich der Dicke des Grillgutes anpasst und grade auf der Oberfläche des Grillgutes aufliegt. Liegt der Deckel nicht grade auf dem Grillgut, ist das Grillgut für den Kontaktgrill zu dick. In diesem Fall benutzen Sie bitte die Grillplatte Teppan Yaki **4**.

- Grillgut, welches zu dick ist, um gleichmäßig im Kontaktgrill zu garen, legen Sie auf die Grillplatte Teppan Yaki **4** und wenden dieses regelmäßig.
- 4) Nehmen Sie das Grillgut mit Hilfe von hitzebeständigem Plastik- oder Holzbesteck von den Grillplatten **3/4**, wenn es fertig ist.
  - 5) Drehen Sie das Thermostat **9** auf „0“.
  - 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

**Reinigung und Pflege**

**⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

-  Tauchen Sie das Gerät 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!
- Schieben Sie Fett und/oder Flüssigkeitsreste mit Hilfe des Kunststoffspatels **1** durch den Durchlass **7** in die Fettauffangschale **6**. Nehmen Sie weiteres Fett mit einem Küchenkrepp-Papier auf.
- Wischen Sie die Grillplatten **2/3/4** mit einem feuchten Tuch ab.

**HINWEIS**

- ▶ Wenn hartnäckigere Verschmutzungen auf den Grillplatten **2/3/4** haften, geben Sie etwas Spülmittel auf das feuchte Tuch. Wischen Sie danach die Grillplatten **2/3/4** mit klarem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste auf den Grillplatten **2/3/4** verbleiben.
- ▶ Nach der Reinigung mit Spülmittel müssen die Grillplatten **2/3/4** jedoch wieder leicht mit Öl eingerieben werden, da ansonsten die Antihalt-Beschichtung nicht optimal funktioniert.

DE  
AT  
CH

- Reinigen Sie das Gehäuse und das Thermostat **9** mit einem feuchten Tuch.  
Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.  
Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder vollkommen trocken ist, bevor dieses wieder in Betrieb genommen wird.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale **6** und den Kunststoffspatel **11** in warmem Wasser. Geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu.  
Spülen Sie die Fettauffangschale **6** und den Kunststoffspatel **11** mit klarem Wasser ab und trocknen Sie alles gründlich ab.

## HINWEIS

- Die Fettauffangschale **6** und der Kunststoffspatel **11** sind auch spülmaschinengeeignet.

## Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.
- Wickeln Sie das Kabel um die beiden Haken an der Unterseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.

## 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.
Das Fett läuft nicht in die Fettauffangschale 6.	Das Gerät steht nicht grade.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
Die Kontrollleuchte 10 leuchtet immer wieder auf und erlischt dann wieder.	Das Gerät hält die eingestellte Temperaturstufe. Dafür ist es nötig, dass das Gerät immer wieder kurz aufheizt.	Es liegt kein Fehler vor.
Die Kontrollleuchte 10 leuchtet nicht.	Das Gerät hat die eingestellte Temperatur erreicht.	Es liegt kein Fehler vor.
	Der Netzstecker steckt nicht in einer Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.

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.

DE  
AT  
CH

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 93493

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

IAN 93493

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 93493

### Erreichbarkeit Hotline:

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

## 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.

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update · Stand der Informationen:

11 / 2013 · Ident.-No.: SKTG2200A1-092013-2

IAN 93493

