SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



CONTACT GRILL SKGE 2000 D3

(GB)
CONTACT GRILL
Operating instructions

(SE)
KONTAKTGRILL
Bruksanvisning

(PL)
GRILL KONTAKTOWY
Instrukcja obsługi

(EE)
KONTAKTGRILL
Kasutusjuhend

(DE) (AT) (BE) (CH)
KONTAKTGRILL
Bedienungsanleitung

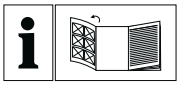
(FI)
PARILAGRILLI
Käyttöohje

(DK)
KONTAKTGRILL
Betjeningsvejledning

(LT)
KONTAKTINIS GRILIS
Naudojimo instrukcija

(LV)
KONTAKTGRILS
Lietošanas pamācība

IAN 519926_2510



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

(FI)
Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)
Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(DK)
Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(PL)
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

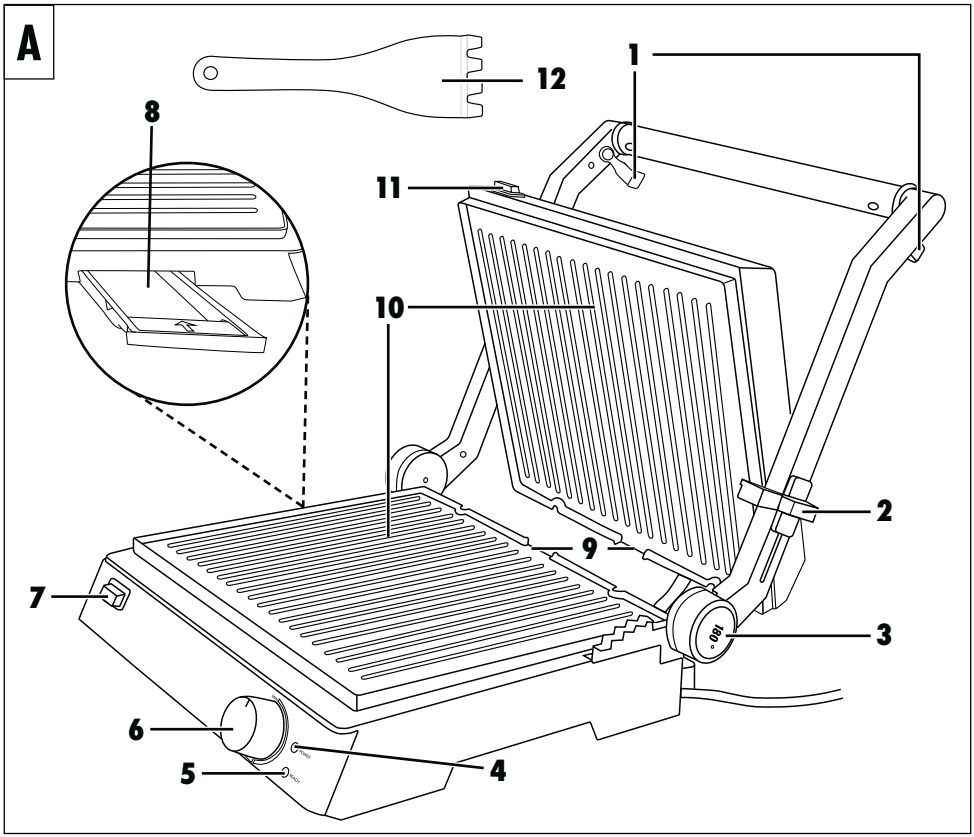
(LT)
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

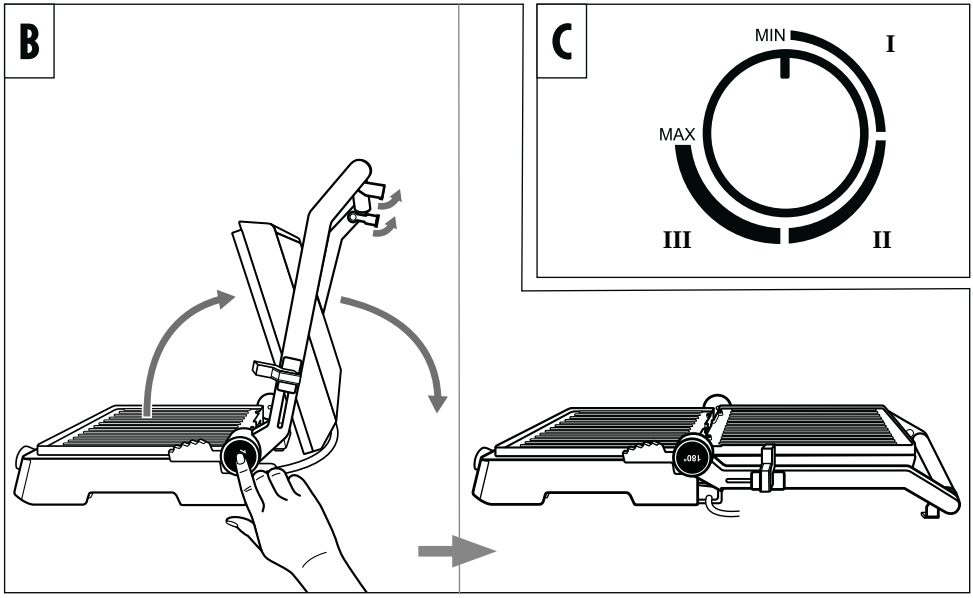
(EE)
Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

(LV)
Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

(DE) (AT) (BE) (CH)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	13
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	27
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	39
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	51
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	65
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	77
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	91
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	105


A
12
1
8
11
10
2
9
7
3
180°
6
5
4


B
C
MIN
I
MAX
III
II

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. Basic safety guidelines 3

4. Operating components 5

5. Unpacking and installation 5

5.1. Package contents and transport inspection. 5

5.2. Unpacking. 5

6. Handling and operation 5

6.1. Before initial use 5

6.2. Heat level control. 6

6.3. Operation 6

6.4. "Contact grill" position. 6

6.5. "Panini grill" position 6

6.6. "Table grill" position 7

6.7. Cooking table 7

7. Tips and tricks 8

8. Cleaning and care 8

9. Storage 9

10. Recipes 9

10.1. "Contact grill" position. 9

10.2. "Panini grill" position 9

10.3. "Table grill" position 10

11. Technical data 11

12. Disposal 11

13. Kompernass Handels GmbH warranty 11

13.1. Service 12

13.2. Importer 12

14. Ordering replacement parts 12

1. Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	**Note:** A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage

	**Read the instructions.** Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Dishwasher-proof.
	Caution! Hot surface!
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

3. Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Arrange for customer service to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.
- NEVER immerse the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- Protect the appliance from drips or splashes of water. Thus, do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- Always pull the plug out of the power socket during each interruption, as well as after use and before any cleaning.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

- The surfaces of the appliance become extremely hot during use. Touch the appliance using only the handle.

! ATTENTION! MATERIAL DAMAGE!

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

ⓘ Note

■ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

4. Operating components

Figure A:

1 Support feet
2 Safety catch
3 Unlocking button 180°
4 Red "Power" control lamp
5 Green "Ready" control lamp
6 Heat level control
7 RELEASE button (lower hotplate)
8 Fat collector tray
9 Fat outlet
10 Hotplates
11 RELEASE button (upper hotplate)
12 Cleaning scraper

5. Unpacking and installation

⚠ WARNING

► Packaging material may not be used as a plaything. There is a risk of suffocation.

► Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

5.1. Package contents and transport inspection

- Contact grill
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

ⓘ Note

► Check the package for completeness and for signs of visible damage.

If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see chapter entitled **13.1. Service**).

5.2. Unpacking

♦ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.

♦ Remove all packaging materials and any films and labels.

6. Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

6.1. Before initial use

1) Clean all accessories as described in the section **8. Cleaning and care** to remove any production residues.
2) Read these operating instructions carefully.
3) Install the appliance in accordance with the safety instructions.
4) Unlock the appliance by setting the safety catch **(2)** to the position .
5) Open the appliance.
6) Wipe the hotplates **(10)** with a damp cloth.
7) Close the appliance.
8) Insert the power cable plug into a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the **11. Technical data** section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control **(6)** to MAX.

ⓘ Note

► The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

9) After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
10) Clean the appliance again with a damp cloth.

6.2. Heat level control

The temperature is set using the heat level control **(6)** (see Fig. C).

– Heat level range **I**: heating up range /low temperature
– Heat level range **II**: medium temperature (e.g. cooking vegetables)
– Heat level range **III**: high temperature (e.g. grill-roasting meat)

ⓘ Note

► The green „Ready" control lamp **(5)** lights up when the heat level control 6 is set to MIN or in the front area of the heat level range **I**. As soon as you set the heat level control to the desired position, the green control lamp "Ready" goes out until the temperature has been reached.
► The green control lamp "Ready" may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.
► The red control lamp "Power" **(4)** lights up as soon as the appliance is connected to the mains.

6.3. Operation

1) Close the appliance lid using the handle.
2) Slide the fat collector tray **(8)** into the appliance.
3) Replace the plug in the mains power socket. The red control lamp "Power" **(4)** lights up. The green control light "Ready" **(5)** lights up if the heat level control is set to MIN.
4) Set the desired level on the heat level control. The green control lamp "Ready" goes out. The green control lamp "Ready" comes on again as soon as the set heating level is reached.

ⓘ Note

► You can use this grill in 3 different ways:
  – fully open so that both hotplates **(10)** can be used as a table grill.
  – with the movable upper hotplate as a contact grill so that, for instance, meat or fish is grilled from both sides.
  – with the fixed upper hotplate as a panini grill so that, for instance, baguettes can be gratinated.

6.4. "Contact grill" position

ⓘ Note

► To ensure the hygienic cooking of fish, we recommend using the "Contact grill" position.

1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate **(10)**.
2) Close the appliance lid using the handle.
3) Due to its movable mount, the upper hotplate always lies parallel to the lower hotplate even if the food to be grilled is bulky. This guarantees an optimal grilling result.
4) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

ⓘ Note

► Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration. For your orientation, please also refer to the section **6.7. Cooking table**.

5) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

ⓘ ATTENTION!

► Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates!

6) Turn the heat level control **(6)** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

ⓘ ATTENTION!

► Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control to MIN!

6.5. "Panini grill" position

1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate **(10)**.
2) Close the upper hotplate and lock it at the desired height by pressing the safety catch **(2)** back (position MIN, II, III, IV, V). When adjusting the safety catch, lift the hot plate a little way. The further back you press the safety catch, the greater the distance between the hotplates.
3) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

ⓘ Note

► Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration. For your orientation, please also refer to the section **6.7. Cooking table**.

4) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

ⓘ ATTENTION!

► Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates!

5) Turn the heat level control **(6)** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

ⓘ ATTENTION!

► Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control to MIN!

6.6. "Table grill" position

1) Fold out both support feet **(1)** (Fig.B).

2) Press the unlocking button 180° **(3)** (Fig.B) and open the appliance lid until both hotplates **(10)** can be used as a table grill.

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

4) Place the food to be grilled onto the hotplates.

5) Turn the food to be grilled from time to time and remove it from the hot-plates once it is cooked.

ⓘ ATTENTION!

► Do not use pointed or sharp objects to turn or remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates!

6) Turn the heat level control **(6)** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

ⓘ ATTENTION!

► Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control to MIN!

6.7. Cooking table

The following table is intended as a guide for cooking. It provides examples of cooking times for various foods. Adjust the amounts according to the recipe and your individual taste. Various factors - in particular, the respective nature of the food, such as size, thickness or quality - may affect the cooking time. Also note that food cooked in the "Table grill" position will need to be turned occasionally, so the cooking time will be longer.

FOOD	PIECES / GRAM	HEAT LEVEL	POSITION	COOKING TIME
Burgers	900 g	III	Contact grill	10-15 mins.
Bacon	3 x 250 g	MAX.	Contact grill	10 mins.
Pork neck steaks	3 pieces	MAX.	Table grill	2 x 13-16 mins.
Salmon fillets	4 x 125 g	III	Contact grill	8-10 mins.
Tuna steaks	4 x 125 g	III	Contact grill	6-8 mins.
Grilled vegetables in oil	1 - 2 Eggplant in slices	II	Table grill	2 x 3-6 mins.
Cheese sandwiches	4 pieces	MAX.	Contact grill	3-4 mins.
Cheese baguettes	2 pieces	III	Panini grill	4-8 mins.

7. Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- You can grill not only meat, but also fish. We recommend cooking fish in the "Contact grill" position. Grilling with the appliance lid closed ensures that the food is heated from both sides at the same time.
- The hotplates **(10)** have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you still wish to use fat, please ensure that the fat/oil is suitable for grill-roasting, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the grilled food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

8. Cleaning and care

⚠ WARNING!

► Before cleaning, pull out the plug and wait until the appliance has completely cooled down. Risk of injury!

► Never clean the appliance under running water and never immerse it in water. The appliance could be irreparably damaged!

ⓘ ATTENTION!

► To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.

► When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.

- Draw the cleaning scraper **(12)** over the hotplates **(10)** after the hotplates have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray **(8)**.
- Wipe the hotplates with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating. For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates:
  - Open the appliance.
  - Press the RELEASE button **(7)** and at the same time, remove the lower hotplate.
  - Hold the upper hotplate in place to prevent it from falling and press the RELEASE button **(11)**. The upper hotplate is released from the appliance.
- Clean the hotplates which have been removed in warm water with a little detergent in it. For severe incrustations, leave the hotplates to soak for a while in the water. After washing, rinse the hotplates with clean water to remove all detergent residues. Dry everything properly. The hotplates must be dry before you put them back in the appliance!

ⓘ Note



For gentle cleaning of the hotplates, we recommend that you wash them by hand, as described above. You can, however, also clean the hotplates in the dishwasher. The undersides of the griddles may stain slightly after cleaning in the dishwasher. However, this does not represent any impairment of the appliance or its function.

- To refit the hotplates, place the hotplates onto the base such that both notches next to the fat outlet **(9)** grip the hooks on the base. Then press down the front part of the hotplate until you hear it engage.
- Proceed in the same way withw the second hotplate.
- To clean the outer surfaces of the appliance, wipe it down with a damp cloth and a small amount of washing-up liquid. Wipe off any detergent residues using a cloth moistened with clean water.
  Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.
- Wipe the cleaning scraper with a damp cloth. For more stubborn soiling, add some mild detergent to the cloth or rinse it in warm water and detergent.
- Clean the emptied fat collector tray in hot water and washing-up liquid. Rinse off detergent residues with clean water and dry it well.

ⓘ Note



For gentle cleaning of the juice collection tray and cleaning scraper, we recommend that you wash them by hand as described above. However, you can also clean these parts in the dishwasher.

9. Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

Lock the appliance by sliding the safety catch **(2)** to the position .

10. Recipes

Note

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

10.1. "Contact grill" position

Mexican Burger

- 900 g minced beef
- 6 tbsp. BBQ sauce
- 6 tbsp. finely chopped onions
- 3 tbsp. fresh or ready-made salsa
- 1/2 tsp. chilli powder
- 4 large hamburger buns

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

Rump steak with spring onion & herb sauce

- 500 g lean rump steak (each 125 g)
- 120 g margarine
- 1 tsp. Worcestershire sauce
- 1 finely chopped garlic clove
- 4 tbsp. finely chopped parsley
- 4 finely chopped spring onions

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

Tuna with slices of orange

- (4 people)
- 4 fresh tuna steaks (each 170 g)
- 1 orange
- 1 tbsp. finely chopped parsley
- Salt
- Pepper

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

10.2. "Panini grill" position

Spinach and cheese panini

- 250 g spinach leaves
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 tbsp. cooking oil
- 2 tsp. lemon juice
- 1 pinch of salt (and pepper)
- 4 slices of toasting bread/white bread
- 40 g herb butter
- 75 g mozzarella
- 20 g pine nuts

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

Chicken breast panini

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

1) Rinse the chicken breast under running tap water and pat dry with kitchen paper. Grill briefly in the pre-heated appliance, set to the contact position, with the heat level set to MAX.
2) Switch the appliance back to the start of heat level range **III** and then grill-roast the chicken breasts for about 10 minutes until done. After grill-roasting, season with salt, pepper and paprika and set aside.
3) Fry the strips of bacon in a pan until crispy.
4) Spread the yoghurt dressing onto 3 slices of toasting bread or white bread, add the iceberg lettuce, cut the tomatoes into slices, season them and arrange them on top.
5) Cut the chicken breasts along their length and place them on top of the tomatoes.
6) Arrange the strips of bacon on the chicken breasts.
7) Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
8) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
9) Top the panini with a second slice of bread.
10) Carefully place the panini onto the hotplate.
11) Using the safety catch, set the desired distance of the upper hotplate and close the lid.
12) Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

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

1) Cut into the baguette at 2 - 3 centimetre intervals, but do not cut all the way through.
2) Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the Pecorino cheese.
3) Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkins, Pecorino cheese and chives, and season with salt and pepper.
4) Fill the mustard butter into the baguette slits and wrap the baguettes in aluminium foil.
5) Place the baguettes onto the pre-heated hotplate set to heat level range **III**/Max.
6) Using the safety catch, set the desired distance of the upper hotplate and close the lid.
7) The baguette should be golden brown.

10.3. "Table grill" position

Chicken/turkey breast

- 200 g chicken/turkey breast
- A little flour

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

Grilled vegetables

- 2 peppers
- 1 courgette
- 1 aubergine
- Olive oil
- Salt
- Pepper
- Herbs de Provence (seasoning mix)

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

Coconut curry prawns

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

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

Grilled corn on the cob

- 2 sweet corn cobs
- 100 g herb butter
- Garlic salt
- Salt
- Pepper
- Aluminium foil

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

11. Technical data

Voltage supply	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	2000 W
Power consumption in off mode	< 0.5 W

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. 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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches 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 (IAN) 519926_2510 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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.

13.1. Service

(GB) **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 519926_2510

13.2. Importer

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

14. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 519926_2510 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Sisällysluettelo

1. Määräysten mukainen käyttö 14

2. Käytetyt varoitukset ja symbolit 14

3. Turvallisuusohjeet 15

4. Laitteen osat 17

5. Poistaminen pakkauksesta ja liittäminen sähköverkkoon 17

5.1. Toimitussisältö ja kuljetustarkastus . . . 17

5.2. Purkaminen pakkauksesta . . . 17

6. Käyttö ja toiminta 17

6.1. Ennen ensimmäistä käyttöä . . . 17

6.2. Lämpötasonsäädin . . . 18

6.3. Käyttö . . . 18

6.4. Asento "Parilagrilli" . . . 18

6.5. Asento "Paninigrilli" . . . 19

6.6. Asento "Pöytägrilli" . . . 19

6.7. Kypsennystaulukko . . . 20

7. Vinkkejä ja ohjeita 20

8. Puhdistaminen ja hoito 21

9. Säilytys 21

10. Reseptejä 22

10.1. Asento "Parilagrilli" . . . 22

10.2. Asento "Paninigrilli" . . . 22

10.3. Asento "Pöytägrilli" . . . 23

11. Tekniset tiedot 24

12. Hävittäminen 24

13. Kompernass Handels GmbH:n takuu 25

13.1. Huolto . . . 25

13.2. Maahantuoja . . . 25

14. Varaosien tilaaminen 26

1. Määräysten mukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden grillaamiseen sisätiloissa. Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan tarkoituksenvastaiseksi. Laitetta ei saa käyttää kaupallisissa tai teollisissa tarkoituksissa.

Emme vastaa mistään määräystenvastaisesta käytöstä, asiattomista korjauksista, luvattomasti suoritetuista muutoksista tai ei sallittujen varaosien käytöstä johtuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

2. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	**VAARA!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	**VAROITUS!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	**VARO!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	**HUOMIO!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	**Huomautus:** Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Vaihtovirta/-jännite

	**Noudata käyttöohjetta!** Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Varoitus! Kuuma pinta!
	Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten säännösten vaatimukset.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1-7: muovit, 20-22: paperi ja pahvi, 80-98: komposiittimateriaalit.

3. Turvallisuusohjeet

- Tarkasta laite ennen käyttöä ulkoisten, näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta käyttöön.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli kahdeksan vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähettyviltä.
- Korjauta laite ainoastaan valtuutetussa alan liikkeessä tai huoltoliikkeessä. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa vaaroja käyttäjälle. Tällöin myös laitteen takuu raukeaa.
- Laitteen korjauksen saa takuuaikana suorittaa vain valmistajan valtuuttama huoltoliike, muussa tapauksessa takuu ei enää korvaa seuraamusvahinkoja.
- Laitteen vialliset osat saa vaihtaa vain alkuperäisvaraosiin. Voimme taata turvallisuusvaatimusten täyttymisen vain näiden osien kohdalla.
- Huolehdi siitä, ettei virtajohto kosketa kuumia laitteenosia. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sen! Palovamman vaara!
- Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti pistokkeelle eikä kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Verkkojännitteen on vastattava laitteen tyyppikilven tietoja.
- Anna liitäntäjohdot ja laitteet, jotka eivät toimi moitteettomasti tai jotka ovat vioittuneet, välittömästi asiakaspalvelun korjattavaksi tai vaihdettavaksi.
- Älä altista laitetta sateelle äläkä milloinkaan käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa.
- Varmista, ettei virtajohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen pääsy laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

- Tartu virtajohtoon aina pistokkeesta. Älä koskaan vedä johdosta tai koske virtajohtoa märin käsin, sillä se voi aiheuttaa oikosulun tai sähköiskun.
- Älä aseta laitetta äläkä huonekaluja virtajohdon päälle. Varmista, ettei virtajohto jää puristuksiin.
- Laiterunkoa ei saa avata. Älä yritä korjata tai tehdä muutoksia laitteeseen. Laiterungon avaaminen tai laitteeseen itse tehdyt muutokset voivat aiheuttaa sähköiskun ja sitä kautta hengenvaaran sekä takuun raukeamisen.
- Suojaa laite tippuvalta ja roiskuvalta vedeltä. Älä siksi aseta nesteitä sisältäviä esineitä (esim. maljakoita) laitteen päälle tai sen viereen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun keskeytät tai lopetat laitteen käytön tai kun puhdistat laitetta.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!



Huomio! Kuuma pinta!

- Laitteen pinta voi käytön aikana tulla erittäin kuumaksi. Koske silloin ainoastaan laitteen kahvaan.

(!) HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana valvomatta.
- Varmista, etteivät laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.
- Älä käytä laitteessa hiiliä tai vastaavia polttoaineita!
- Varo vaurioittamasta laitteen tarttumatonta pinnoitetta ja vältä siksi metallisten ruokailuvälineiden, esim. veitsien ja haarukoiden, käyttöä. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.
- Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.

(i) Huomautus

- Käyttäjän ei tarvitse tehdä laitteelle mitään vaihdettaessa 50 ja 60 Hz:n välillä. Tuote soveltuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

4. Laitteen osat

Kuva A:

1 Tukijalat
2 Turvalukitus
3 Vapautuspainike 180°
4 Punainen merkkivalo "Power"
5 Vihreä merkkivalo "Ready"
6 Lämpötasonsäädin
7 Vapautuspainike (alempi grillilevy)
8 Nesteenkeruuastia
9 Rasvanpoistoaukko
10 Grillilevyt
11 Vapautuspainike (ylempi grillilevy)
12 Puhdistuskaavin

5. Poistaminen pakkauksesta ja liittäminen sähköverkkoon

⚠ **VAROITUS!**

- ► Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. Tukehtumisvaara.
- ► Noudata aineellisten vahinkojen välttämiseksi laitteen sähköliitännästä annettuja ohjeita.

5.1. Toimitussisältö ja kuljetustarkastus

- Parilagrilli
- Nesteenkeruuastia
- Puhdistuskaavin
- Käyttöohje

ⓘ **Huomautus**

- ► Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- ► Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. luku **13.1. Huolto**).

5.2. Purkaminen pakkauksesta

- ♦ Poista kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- ♦ Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset kelmut ja teipit.

6. Käyttö ja toiminta

Tässä luvussa annetaan laitteen käyttöä ja toimintaa koskevia tärkeitä ohjeita.

6.1. Ennen ensimmäistä käyttöä

1) Puhdista kaikki lisäosat luvussa **8. Puhdistaminen ja hoito** kuvatulla tavalla mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi.
2) Lue käyttöohje huolellisesti läpi.
3) Sijoita laite turvallisuusohjeiden mukaisesti.
4) Vapauta laitteen lukitus asettamalla turvalukitus **(2)** asentoon 🔓.
5) Avaa laite.
6) Pyyhi grillilevyt **(10)** kostealla liinalla.
7) Sulje laite.
8) Työnnä virtajohdon pistoke asianmukaisesti kytkettyyn ja maadoitettuun pistorasiaan, jonka jännite vastaa luvussa **11. Tekniset tiedot** ilmoitettua jännitettä. Anna laitteen lämmetä noin 5 minuuttia täydellä teholla kääntämällä lämpötasonsäädin **(6)** MAX-asentoon.

Huomautus

► Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa muodostua hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusprosessista peräisin olevista jäämistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaratonta. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, avaa esimerkiksi ikkuna.

9) Vedä pistoke lämmittämisen jälkeen pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

10) Puhdista laite vielä kostealla liinalla.

6.2. Lämpötasonsäädin

Säädä lämpötasonsäätimellä **(6)** haluttu lämpötila (katso kuva C).

– Lämpötaso **I**:
lämmitys / alhainen lämpötila

– Lämpötaso **II**:
keskilämpötila (esim. vihannesten kypsentäminen)

– Lämpötaso **III**:
korkea lämpötila (esim. lihan paistaminen)

Huomautus

► Vihreä merkkivalo "Ready" **(5)** palaa, kun lämpötasonsäädin on asennossa MIN ja lämpötason **I** alimmilla tasoilla. Kun asetat lämpötasonsäätimen haluttuun asentoon, vihreä merkkivalo "Ready" sammuu ja syttyy uudelleen vasta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.

► Vihreä merkkivalo "Ready" voi välillä taas sammua. Tämä tarkoittaa, että säädetty lämpötila on alittunut ja laite lämmittää uudelleen!

► Punainen merkkivalo "Power" **(4)** syttyy heti, kun laite on liitetty sähköverkkoon.

6.3. Käyttö

1) Sulje laitteen kansi kahvasta.

2) Työnnä nesteenkeruuastia **(8)** laitteeseen.

3) Työnnä pistoke pistorasiaan. Punainen merkkivalo "Power" **(4)** palaa. Vihreä merkkivalo "Ready" **(5)** syttyy, kun lämpötasonsäädin on asennossa MIN.

4) Säädä lämpötasonsäätimellä haluttu lämpötaso. Vihreä merkkivalo "Ready" sammuu. Kun säädetty lämpötaso on saavutettu, vihreä merkkivalo "Ready" syttyy jälleen.

Huomautus

► Voit käyttää tätä grilliä kolmella eri tavalla:

– kokonaan avattuna siten, että molempia grillilevyjä **(10)** voidaan käyttää **pöytägrillinä**.

– liikuteltavan ylemmän grillilevyn avulla **parilagrillinä** siten, että esim. liha tai kala grillataan molemmilta puolilta.

– lukitun ylemmän grillilevyn avulla **paninigrillinä** siten, että esim. patonki voidaan kuorruttaa.

6.4. Asento "Parilagrilli"

Huomautus

► Jotta kalan saa kypsennettyä hygieenisesti kokonaan, suosittelemme käyttämään asentoa "Parilagrilli".

1) Avaa laitteen kansi ja aseta grillattava elintarvike alemmalle grillilevylle **(10)**.

2) Sulje laitteen kansi kahvasta.

3) Liikkuvasti laakeroitu, ylempi grillilevy asettuu aina samansuuntaisesti alemman grillilevyn kanssa myös silloin, kun grillattava tuote on paksumpi. Näin saavutetaan optimaalinen grillaustulos.

4) Tarkista grillattavan tuotteen ruskistuminen jonkin ajan kuluttua. Avaa tätä varten laitteen kansi kahvasta.

ⓘ Huomautus

► Aloita lyhyillä grillausajoilla ja pidennä kestoa, kunnes olet löytänyt oikean keston. Katso suuntaa antavia ohjeita myös luvusta **6.7. Kypsennystaulukko**.

5) Kun olet tyytyväinen ruskistumiseen, poista grillattava tuote.

ⓘ HUOMIO!

► Älä käytä teräviä tai teräväkärkisiä esineitä grillatun tuotteen poistamiseen. Ne voivat vahingoittaa grillilevyjen pintaa!

6) Käännä lämpötasonsäädin **(6)** asentoon MIN ja irrota pistoke pistorasiasta.

ⓘ HUOMIO!

► Irrota pistoke aina pistorasiasta, kun et käytä laitetta. Ei riitä, että asetat lämpötasonsäätimen asentoon MIN!

6.5. Asento "Paninigrilli"

1) Avaa laitteen kansi ja aseta grillattava elintarvike alemmalle grillilevylle **(10)**.

2) Sulje ylempi grillilevy ja kiinnitä se haluamallesi korkeudelle painamalla turvalukitus **(2)** taaksepäin (asento MIN, II, III, IV, V). Kun säädät turvalukitusta, nosta ylempää grillilevyä hieman ylöspäin. Mitä taemmas turvalukitus painetaan, sitä suurempi on grillilevyjen väliin jäävä tila.

3) Tarkista grillattavan tuotteen ruskistuminen jonkin ajan kuluttua. Avaa tätä varten laitteen kansi kahvasta.

ⓘ Huomautus

► Aloita lyhyillä grillausajoilla ja pidennä kestoa, kunnes olet löytänyt oikean keston. Katso suuntaa antavia ohjeita myös luvusta **6.7. Kypsennystaulukko**.

4) Kun olet tyytyväinen ruskistumiseen, poista grillattava tuote.

ⓘ HUOMIO!

► Älä käytä teräviä tai teräväkärkisiä esineitä grillatun tuotteen poistamiseen. Ne voivat vahingoittaa grillilevyjen pintaa!

5) Käännä lämpötasonsäädin **(6)** asentoon MIN ja irrota pistoke pistorasiasta.

ⓘ HUOMIO!

► Irrota pistoke aina pistorasiasta, kun et käytä laitetta. Ei riitä, että asetat lämpötasonsäätimen asentoon MIN!

6.6. Asento "Pöytägrilli"

1) Käännä molemmat tukijalat **(1)** auki (kuva B).

2) Paina vapautuspainiketta 180° **(3)** (kuva B) ja avaa laitteen kansi niin auki, että molempia grillilevyjä **(10)** voidaan käyttää pöytägrillinä.

3) Grillilevyt ovat nyt vierekkäin, ja niitä voi käyttää pöytägrillinä (kuva B).

4) Aseta grillattavat elintarvikkeet grillilevyille.

5) Kääntele grillattavia tuotteita välillä, ja ota ne pois grillilevyiltä, kun ne ovat kypsyneet.

ⓘ HUOMIO!

► Älä käytä teräviä tai teräväkärkisiä esineitä grillatun tuotteen kääntämiseen/poistamiseen. Ne voivat vahingoittaa grillilevyjen pintaa!

6) Käännä lämpötasonsäädin **(6)** asentoon MIN ja irrota pistoke pistorasiasta.

ⓘ HUOMIO!

► Irrota pistoke aina pistorasiasta, kun et käytä laitetta. Ei riitä, että asetat lämpötasonsäätimen asentoon MIN!

6.7. Kypsennystaulukko

Seuraava taulukko on tarkoitettu ohjeelliseksi antamaan esimerkkejä erilaisten elintarvikkeiden kypsymisestä. Sovita tiedot reseptin ja yksilöllisen makusi mukaisesti.

Kypsennysaikaan vaikuttavat erityisesti elintarvikkeiden kulloisetkin ominaisuudet, kuten koko, paksuus ja laatu. Huomaa lisäksi, että sinun on aina välillä käänneltävä grillattavaa ruokaa asennossa "Pöytägrilli", minkä vuoksi kypsennysaika pitenee.

ELINTARVIKE	KAPPALEITA/ GRAMMAA	LÄMPÖTASO	ASENTO	KYPSENNYSAIKA
Jauhelihapihvit	900 g	III	Parilagrilli	10-15 min
Pekoni	3 x 250 g	MAX	Parilagrilli	10 min
Porsaan kasslerpihvit	3 kpl	MAX	Pöytägrilli	2 x 13-16 min
Lohifileet	4 x 125 g	III	Parilagrilli	8-10 min
Tonnikalapihvit	4 x 125 g	III	Parilagrilli	6-8 min
Grillatut vihannekset, joihin on lisätty öljyä	1-2 munakoisoa viipaleina	II	Pöytägrilli	2 x 3-6 min
Juustokerrosleivät	4 kpl	MAX	Parilagrilli	3-4 min
Juustolla kuorrutetut patongit	2 kpl	III	Paninigrilli	4-8 min

7. Vinkkejä ja ohjeita

- Jotta lihasta tulisi mureampaa ja grillaus olisi nopeampaa, liha voidaan marinoida etukäteen. Pohjaksi soveltuvat esimerkiksi hapankerma, punaviini, etikka, piimä tai tuore papaija- tai ananasmehu. Lisää joukkoon maun mukaan yrttejä ja mausteita. Älä lisää marinadiin suolaa, sillä se poistaa lihasta nesteet ja tekee siitä kovan. Aseta liha marinadiin niin, että se peittyy kokonaan ja sulje astia. Anna lihan vetäytyä marinadissa mielellään yön yli.
- Voit grillata lihan lisäksi myös kalaa. Suosittelemme käyttämään kalalle asentoa "Parilagrilli". Kun grillattavaa ruokaa grillataan kansi kiinni, grillattava ruoka lämpiää molemmilta puolilta samanaikaisesti.
- Grillilevyissä **(10)** on tarttumaton pinnoite, eikä lisärasvaa siksi tarvita. Jos haluat kuitenkin käyttää rasvaa, varmista, että rasva/öljy soveltuu paistamiseen (esim. rapsiöljy).
- Jos et ole varma, onko grillattava tuote kypsä myös sisältä, käytä tavanomaista lihalämpömittaria.

8. Puhdistaminen ja hoito

⚠ VAARA!

- ► Irrota ennen laitteen puhdistamista pistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite on täysin jäähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- ► Älä koskaan puhdista laitetta juoksevan veden alla tai upota sitä veteen. Laite voi vaurioitua korjauskelvottomaksi!

ⓘ HUOMIO!

- ► Varmista, ettei laitteeseen pääse puhdistuksen aikana kosteutta, sillä kosteus voi vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi.
- ► Älä käytä puhdistukseen voimakkaita hankaavia tai kemiallisia puhdistusaineita äläkä teräviä tai naarmuttavia esineitä.

- Puhdista grillilevyt **(10)** puhdistuskaapimella **(12)**, kun grillilevyt ovat jäähtyneet, ja kokoa näin rasva ja jäämät yhteen kohtaan ja työnnä ne nesteenkeruuastiaan **(8)**.
- Pyyhi grillilevyt kostealla liinalla. Älä käytä puhdistamiseen voimakkaita puhdistusaineita, karkeita sieniä tai teräviä esineitä, jotka voisivat vaurioittaa tarttumatonta pinnoitetta. Puhdista tiukasti kiinni jäänyt lika ja ruuanjäämät irrottamalla ensin grillilevyt:
  - Avaa laite.
  - Paina vapautuspainiketta **(7)** ja nosta samalla alempi grillilevy irti.
  - Pidä ylemmästä grillilevystä tukevasti kiinni, jottei se putoa alas ja paina vapautuspainiketta **(11)**. Ylempi grillilevy irtoaa laitteesta.
- Puhdista irrotetut grillilevyt lämpimällä vedellä ja tilkalla astianpesuainetta. Jos lika on kiinnittynyt tiukasti, voit liottaa grillilevyjä pesuainevedessä hetken aikaa. Huuhtele grillilevyt puhdistamisen jälkeen puhtaalla vedellä, jotta pesuainejäämät huuhtoutuvat pois. Kuivaa kaikki osat hyvin. Grillilevyjen on oltava kuivia, kun ne asetetaan takaisin paikoilleen laitteeseen!

ⓘ Huomautus



Grillilevyjen hellävaraiseen puhdistamiseen suosittelemme niiden pesemistä käsin edellä kuvatulla tavalla. Voit kuitenkin pestä grillilevyt myös astianpesukoneessa. Grillilevyjen alapuolelta voi lähteä hieman väriä astianpesukoneessa puhdistamisen jälkeen. Se ei kuitenkaan haittaa laitteen toimintaa.

- Asenna grillilevyt takaisin paikalleen asettamalla ne rungolle siten, että molemmat rasvanpoistoaukon **(9)** vieressä olevat syvennykset osuvat rungossa oleviin pidikkeisiin. Paina sitten grillilevyn etuosaa alaspäin, jotta se lukkiutuu kuuluvasti paikalleen.
- Toimi samoin toisen grillilevyn kanssa.
- Laitteen ulkopintojen puhdistamiseen riittää pesuaineella kostutettu liina. Pyyhi astianpesuainejäämät vedellä kostutetulla liinalla.
  Varmista, että laitteen kaikki osat ovat täysin kuivuneet, ennen kuin käytät laitetta uudelleen.
- Pyyhi puhdistuskaavin kostealla liinalla. Jos lika on pinttynyt tiukasti, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta tai huuhtele kaavin lämpimässä pesuainevedessä.
- Pese tyhjennetty nesteenkeruuastia lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele astianpesuainejäämät puhtaalla vedellä ja kuivaa astia.

ⓘ Huomautus



Nesteenkeruuastian ja puhdistuskaapimen hellävaraiseen puhdistamiseen suosittelemme niiden pesemistä käsin edellä kuvatulla tavalla. Voit kuitenkin pestä nämä osat myös astianpesukoneessa.

9. Säilytys

Säilytä puhdistettu laite kuivassa paikassa.
Lukitse laite asettamalla turvalukitus **(2)** asentoon 🔒.

10. Reseptejä

ⓘ Huomautus

► Käytettävien ainesten ominaisuudet saattavat vaikuttaa resepteissä ohjeistettujen lämpötilojen ja kypsennysaikojen paikkansapitävyyteen!

10.1. Asento "Parilagrilli"

Meksikolainen hampurilainen

- 900 g naudanjauhelihaa
- 6 rkl barbequekastiketta
- 6 rkl hienoksi silputtua sipulia
- 3 rkl tuoretta tai valmissalsaa
- ½ tl chilijauhetta
- 4 isoa hampurilaissämpylää

1) Sekoita suuressa kulhossa keskenään jauheliha, sipuli, salsa, chilijauhe ja barbequekastike.
2) Muotoile jauhelihamassasta neljä samankokoista, noin 2 cm:n paksuista hampurilaispihviä.
3) Lämmitä laite (lämpötaso **III**/Max).
4) Paista pihvejä kuumennetussa grillissä grillilevyjen välissä 8–10 minuutin ajan. Tarjoile pihvit haluamiesi lisukkeiden ja mausteiden kanssa sämpylän välissä.

Häränpihviä kevätsipuli-yrttikastikkeessa

- 500 g vähärasvaisia häränpihvejä (125 g/kpl)
- 120 g margariinia
- 1 tl worcesterkastiketta
- 1 hienoksi murskattu valkosipulinkynsi
- 4 rkl hienoksi silputtua persiljaa
- 4 kevätsipulia hienoksi silputtuina

1) Sekoita pienessä kulhossa margariini ja worcesterkastike ja sekoita joukkoon valkosipuli, persilja ja kevätsipulit.
2) Kuumenna laite (lämpötaso MAX).
3) Paista pihviä 3 minuutin ajan Max.-lämpötasolla.
4) Sivele pihvi kevätsipuli-yrttikastikkeella ja kypsennä sitä vielä 4 min ajan lämpötason **II** matalimmalla lämmöllä.

Tonnikalaa ja appelsiiniviipaleita

(4 hengelle)

- 4 tuoretta tonnikalapihviä (170 g/kpl)
- 1 appelsiini
- 1 rkl hienoksi silputtua persiljaa
- suolaa
- pippuria

1) Kuori appelsiini ja leikkaa se noin 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi.
2) Esikuumenna laite (lämpötaso **III**).
3) Aseta tonnikalapihvit kuumennetulle grillilevylle, ripottele päälle persiljaa ja mausta suolalla ja pippurilla.
4) Aseta appelsiiniviipaleet tonnikalapihvien päälle ja grillaa 6–8 minuuttia.
5) Ota appelsiiniviipaleet pois ennen tarjoilua.

10.2. Asento "Paninigrilli"

Pinaatti-juustopanini

- 250 g pinaatinlehtiä
- 1 sipuli
- 1 valkosipulin kynsi
- 1 rkl öljyä
- 2 tl sitruunamehua
- 1 ripaus suolaa (ja pippuria)
- 4 siivua paahtoleipää / vaaleaa leipää
- 40 g yrttivoita
- 75 g mozzarellaa
- 20 g pinjansiemeniä

1) Puhdista ja pese pinaatinlehdet.
2) Kuori sipulit ja valkosipulinkynnet ja silppua ne. Hauduta ne kuumassa öljyssä läpikuultaviksi. Lisää pinaatti. Mausta kaikki sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.
3) Voitele paahtoleipä yrttivoilla.
4) Leikkaa mozzarella viipaleiksi.
5) Jaa mozzarella ja valutettu pinaatti kahdelle paahtoleivälle ja ripottele päälle pinjansiemeniä.
6) Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.
7) Aseta paninit varovasti lämpötasolle **III**/Max esikuumennetulle laitteelle.

8) Säädä ylemmän grillilevyn etäisyys sopivaksi turvalukituksen avulla ja sulje kansi.

9) Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullankeltaisiksi.

Broilerin rintafileellä täytetty panini

- 400 g broilerin rintafileetä
- 20 g voita
- pippuria, suolaa, paprikajauhetta
- 120 g pekonisuikaleita
- 6 siivua vaaleaa leipää / paahtoleipää
- 3 rkl salaattikastiketta (jogurttipohjaista)
- 30 g jäävuorisalaattia
- 2 tomaattia
- 1 avokado
- 1 tl sitruunamehua
- 50 g kurkkua

1) Huuhtele broilerin rintafileet nopeasti juoksevan veden alla ja taputtele talouspaperilla kuivaksi. Esikuumenna grilli lämpötasolle MAX ja paista fileitä hetken aikaa kansi kiinni.

2) Muuta asetus lämpötason **III** matalimmalle lämmölle ja paista broilerin rintafileet kypsiksi n. 10 minuutin ajan. Mausta fileet paistamisen jälkeen suolalla, pippurilla ja paprikajauheella ja aseta ne sivuun.

3) Paista pekonisiivut pannulla rapeiksi.

4) Annostele jogurttikastiketta kolmelle leipäviipaleelle ja asettele päälle jäävuorisalaattia, siivutettua tomaattia ja mausteet.

5) Leikkaa broilerin rintafileet pituussuunnassa viipaleiksi ja aseta ne tomaattien päälle.

6) Asettele pekonisiivut broilerin rintafileiden päälle.

7) Leikkaa avokado halki pituussuunnassa ja irrota kivi kiertoliikkeellä. Kuori avokado ja leikkaa se viipaleiksi. Kostuta avokado sitruunamehulla, jotta se ei ruskistu. Aseta viipaleet panineille.

8) Viipaloi kurkku ja aseta viipaleet avokadon päälle.

9) Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.

10) Aseta paninit varovasti grillilevylle.

11) Säädä ylemmän grillilevyn etäisyys sopivaksi turvalukituksen avulla ja sulje kansi.

12) Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullanruskeiksi ja ota ne varovasti grillistä.

Sinappipatonki

- 1 patonki
- 1 valkosipulinkynsi
- 50 g maustekurkkua
- 40 g pecorinojuustoa
- 1 rkl väkevää sinappia
- 2 rkl makeaa sinappia
- 50 g voita
- 2 rkl pilkottua ruohosipulia
- suolaa, pippuria

1) Leikkaa patonkiin viiltoja noin 2–3 cm:n välein, mutta älä katkaise patonkia.

2) Kuori valkosipuli ja murskaa se, leikkaa maustekurkut erittäin pieniksi kuutioiksi ja raasta pecorinojuusto.

3) Sekoita väkevä ja makea sinappi pehmeän voin, valkosipulin, kurkkukuutioiden, pecorinojuuston ja ruohosipulin kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.

4) Täytä sinappivoi patongin viiltoihin ja kääri patonki alumiinifolioon.

5) Aseta patongit lämpötasolle **III**/Max esikuumennetulle grillilevylle.

6) Säädä ylemmän grillilevyn etäisyys sopivaksi turvalukituksen avulla ja sulje kansi.

7) Grillaa patongit kullanruskeiksi.

10.3. Asento "Pöytägrilli"

Kanan-/kalkkunanrinta

- 200 g kanan-/kalkkunanrintaa
- hieman jauhoja

1) Lämmitä laite lämpötasolle **III**.

2) Viipaloi 200 g kanan-/kalkkunanrintaa ja jauhota viipaleet kevyesti.

3) Paista viipaleita toiselta puolelta n. 4 minuutin ajan. Käännä viipaleet ja paista vielä toiselta puolelta n. 4 minuuttia.

Grillatut vihannekset

- 2 paprikaa
- 1 kesäkurpitsa
- 1 munakoiso
- oliiviöljyä
- suolaa
- pippuria
- Provencen yrttejä (maustesekoitus)

1) Pese vihannekset huolellisesti. Puolita paprikat, poista siemenkota ja leikkaa paprika suikaleiksi. Leikkaa munakoiso ja kesäkurpitsat ensin pitkittäin kahteen osaan ja sitten noin 0,5 cm:n kokoisiksi paloiksi.
2) Sivele vihannekset oliiviöljyllä.
3) Esikuumenna laite (lämpötaso **II**).
4) Aseta vihannekset esikuumennetulle grillilevylle ja grillaa niitä noin 8-10 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes ne ovat hieman ruskistuneet.
5) Ripottele vihannesten päälle suolaa, pippuria ja maun mukaan Provencen yrttejä.

Kookos-currykatkaravut

- 100 g punaista currytahnaa
- 0,5 dl kookosmaitoa
- 400 g katkarapuja (vaihtoehtoisesti taskurapuja)
- 200 g sokeriherneen palkoja
- 2 paprikaa
- 2 sipulia
- 2 valkosipulinkynttä
- suolaa ja pippuria
- alumiinifolio

1) Sekoita currytahna ja kookosmaito.
2) Pese katkaravut, sokeriherneenpalot ja paprika.
3) Kuori sipulit ja valkosipulinkynnet.
4) Leikkaa sipulit, valkosipulinkynnet ja paprika pieniksi paloiksi.
5) Levitä katkaravut ja vihannekset tasaisesti neljälle alumiinifolion palaselle. Alumiinifolioiden on oltava sen kokoisia, että ne voidaan kääriä sisällön ympärille paketiksi. Ripottele sisällön päälle curry-kookoskastiketta ja mausta suolalla ja pippurilla.
6) Sulje paketti hyvin niin, ettei paketista pääse valumaan nestettä.
7) Kuumenna laite lämpötason **II** korkeimpaan lämpötilaan.
8) Aseta täytetyt paketit esikuumennetulle grillilevylle ja kypsennä niitä kummaltakin puolelta kulloinkin noin 15 minuuttia.

Grillatut maissintähkät

- 2 sokerimaissin tähkää
- 100 g yrttivoita
- valkosipulisuolaa
- suolaa
- pippuria
- alumiinifolio

1) Sivele alumiinifolion pala yrttivoilla.
2) Suolaa maissintähkät ja kääri ne alumiinifolioon.
3) Lämmitä laite lämpötason **II** korkeimpaan lämpötilaan.
4) Aseta paketti grillilevyille.
5) Käännä paketti 15 minuutin jälkeen ja kypsennä maissintähkiä vielä toiset 15 minuuttia.
6) Mausta maissintähkät valkosipulisuolalla ja pippurilla.

11. Tekniset tiedot

Jännitesyöttö	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Tehonotto	2000 W
Tehontarve pois kytkettynä	< 0,5 W

12. Hävittäminen



Yliviivatun jäteastian symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laite on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

13. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta. Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 519926_2510 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.

13.1. Huolto

(FI) **Huolto Suomi**
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 519926_2510

13.2. Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
SAKSA
www.kompernass.com

14. Varaosien tilaaminen

Voit tilata varaosia tälle tuotteelle kätevästi internetistä osoitteessa **www.kompernass.com**.

Skannaa QR-koodi älypuhelimellasi/tabletillasi. Tällä QR-koodilla pääset suoraan verkkosivustollemme ja voit katsella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 519926_2510.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihin.

Innehåll

1. Föreskriven användning 28

2. Varningar och symboler 28

3. Säkerhetsanvisningar 28

4. Komponenter 30

5. Uppackning och anslutning 30

5.1. Leveransens innehåll och transportinspektion 30

5.2. Uppackning 31

6. Användning och funktion 31

6.1. Före första användningen 31

6.2. Värmereglage 31

6.3. Använda produkten 31

6.4. Läge Kontaktgrill 31

6.5. Läge Paninigrill 32

6.6. Läge Bordsgrill 32

6.7. Grillningstabell 33

7. Tips och tricks 33

8. Rengöring och skötsel 34

9. Förvaring 34

10. Recept 34

10.1. Läge Kontaktgrill 34

10.2. Läge Paninigrill 35

10.3. Läge Bordsgrill 36

11. Tekniska data 37

12. Kassering 37

13. Garanti från Kompernass Handels GmbH 37

13.1. Service 38

13.2. Importör 38

14. Beställa reservdelar 38

1. Föreskriven användning

Den här produkten får endast användas för att grilla livsmedel inomhus. All annan eller utökad form av användning betraktas som felaktig. Produkten är inte avsedd för yrkesmässigt eller industriellt bruk.

Det finns inga möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av felaktig användning, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

2. Varningar och symboler

Följande varningar och symboler används i bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten (när det är relevant):

	**FARA!** En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	**VARNING!** En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	**VAR FÖRSIKTIG!** En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	**AKTA!** En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskador om den inte undviks.
	**Observera:** Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Växelström/-spänning
	**Läs och följ bruksanvisningen!** Läs noga igenom alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Kan diskas i maskin.
	Varning! Het yta!
	Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv.
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1-7: Plast, 20-22: Papper och kartong, 80-98: Komposit.

3. Säkerhetsanvisningar

- Kontrollera om produkten har några utvändiga, synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Om strömkabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller fått lära sig hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och strömkabeln.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan utgöra en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får göra reparationer på produkten under garantitiden, annars upphör garantin för eventuella följdskador att gälla.
- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med produktens heta delar. Använd aldrig produkten i närheten av öppen eld, en spisplatta eller en uppvärmd ugn.
- Låt produkten svalna innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Placera produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snubbla över strömkabeln.
- Se till att produkten står stadigt och säkert.

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med specifikationerna på produktens typskylt.
- Lämna omedelbart in strömkablar resp. produkter som inte fungerar som de ska till kundtjänst för reparation eller utbyte.
- Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i en fuktig eller våt miljö.
- Akta så att strömkabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten.
- Sänk aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.
- Fatta alltid tag i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget. Dra inte i själva kabeln och ta inte heller i den med våta händer, det kan orsaka kortslutning och elchocker.
- Ställ inte produkten, möbler eller liknande på kabeln och akta så att den inte kläms fast.
- Du får inte öppna produktens hölje och inte heller själv försöka reparera eller förändra den. Om höljet har öppnats eller om du gör förändringar på produkten finns risk för livsfarliga elchocker och garantin upphör att gälla.

- Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Ställ därför inga vätskefyllda kärl (t ex blomvaser) på eller bredvid produkten.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du tar en paus, när du använt produkten färdigt och innan den rengörs.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!



Akta! Het yta!

- Produkten kan bli mycket varm utanpå när den används. Ta därför bara i handtaget.

ⓘ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd ingen extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- Använd inga metallföremål som t ex knivar, gafflar osv. som kan skada produktens nonstickbeläggning. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

ⓘ Observera

- Användaren behöver inte göra något för att koppla om produkten mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

4. Komponenter

Bild A:

1 Stödben
2 Säkerhetsspärr
3 Upplåsningsknapp 180°
4 Röd kontrollampa "Power"
5 Grön kontrollampa "Ready"
6 Värmereglage
7 RELEASE-knapp (nedre grillplatta)
8 Droppskål
9 Fettutlopp
10 Grillplattor
11 RELEASE-knapp (övre grillplatta)
12 Rengöringsskrapa

5. Uppackning och anslutning

⚠ VARNING!

- ► Förpackningsmaterial är inga leksaker. Kvävningsrisk.
- ► Följ anvisningarna för elektrisk anslutning för att undvika sakskador.

5.1. Leveransens innehåll och transportinspektion

- Kontaktgrill
- Droppskål
- Rengöringsskrapa
- Bruksanvisning

ⓘ Observera

- ► Kontrollera att leveransen är fullständig och inte har några synliga skador.
- ► Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **13.1. Service**).

5.2. Uppackning

- Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, ev. plastfolie och klistermärken från produkten.

6. Användning och funktion

Det här kapitlet innehåller viktig information om hur produkten ska användas.

6.1. Före första användningen

1) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel **8. Rengöring och skötsel** för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen.
2) Läs noga igenom bruksanvisningen.
3) Ställ upp produkten enligt säkerhetsanvisningarna.
4) Lås upp produkten genom att flytta säkerhetsspärren **(2)** till läge .
5) Öppna produkten.
6) Torka av grillplattorna **(10)** med en fuktig trasa.
7) Stäng produkten.
8) Anslut strömkabeln med kontakten till ett godkänt och jordat uttag med den spänning som anges i kapitel **11. Tekniska data**. Värm upp produkten till maximal temperatur i ca 5 minuter genom att flytta värmereglaget **(6)** till läge MAX.

Observera

► Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

9) Dra sedan ut stickkontakten ur eluttaget och låt produkten svalna.
10) Rengör produkten en gång till med en fuktig trasa.

6.2. Värmereglage

Temperaturen ställs in med värmereglaget **(6)** (se bild C).

– Temperaturområde **I**:
Uppvärmningsläge/låg temperatur
– Temperaturområde **II**:
Medelvärme (för t ex grillade grönsaker)
– Temperaturområde **III**:
Hög temperatur (för t ex grillat kött)

Observera

► Den gröna kontrollampan Ready **(5)** tänds när värmereglaget är står på MIN och i den första delen av temperaturområde **I**. Så snart värmereglaget ställts in på önskat läge slocknar den gröna kontrollampan Ready och tänds först när temperaturen uppnåtts igen.
► Den gröna kontrollampan Ready kan slockna igen emellanåt. Det innebär att produkten värms upp igen, eftersom temperaturen sjunkit under det inställda värdet!
► Den röda kontrollampan Power **(4)** tänds så snart produkten får ström.

6.3. Använda produkten

1) Stäng locket med handtaget.
2) Skjut in droppskålen **(8)** i produkten.
3) Sätt stickkontakten i eluttaget igen. Den röda kontrollampan Power **(4)** tänds. Den gröna kontrollampan Ready **(5)** tänds om värmereglaget är inställt på MIN.
4) Ställ in önskad temperaturnivå med värmereglaget. Den gröna kontrollampan Ready slocknar. Så snart den inställda temperaturnivån uppnåtts tänds den gröna kontrollampan Ready igen.

Observera

► Du kan använda grillen på 3 olika sätt:
– helt öppen, så att båda grillplattorna **(10)** kan användas som en **bordsgrill**.
– som **kontaktgrill** med rörlig övre grillplatta för att grilla t ex kött eller fisk på båda sidorna.
– som **panini-grill** med den övre grillplattan i låst läge för att t ex gratinera baguetter.

6.4. Läge Kontaktgrill

Observera

► För att fisk ska bli genomstekt och alla ev. bakterier o dyl. oskadliggöras rekommenderas kontaktgrillsläget.

1) Öppna locket och placera det som ska grillas på den undre grillplattan **(10)**.
2) Stäng locket med handtaget.

3) Eftersom den övre grillplattan är rörlig ligger den alltid parallellt mot den undre grillplattan, även om du grillar tjockare bitar. Resultatet blir alltid perfekt.

4) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget.

ⓘ Observera

► Börja med korta grilltider och öka efter hand tills du kommit fram till rätt tillagningstid. Du kan också rätta dig efter uppgifterna i kapitel **6.7. Grillningstabell**.

5) När du är nöjd med resultatet tar du tar du upp det du grillat från grillen.

ⓘ AKTA!

► Använd inga spetsiga eller vassa föremål för att lyfta upp grillad mat från grillen. Annars kan grillplattornas ytbeläggning skadas!

6) Vrid värmereglaget **(6)** till läge MIN och dra ut stickkontakten ur eluttaget.

ⓘ AKTA!

► Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget när du inte ska använda produkten längre. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget på MIN!

6.5. Läge Paninigrill

1) Öppna locket och placera det som ska grillas på den undre grillplattan **(10)**.

2) Stäng den övre grillplattan och lås den på önskad höjd genom att flytta säkerhetsspärren **(2)** bakåt (läge MIN, II, III, IV, V). Lyft grillplattan en aning när du justerar säkerhetsspärren. Ju längre säkerhetsspärren flyttas bakåt, desto större blir avståndet mellan grillplattorna.

3) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget.

ⓘ Observera

► Börja med korta grilltider och öka efter hand tills du kommit fram till rätt tillagningstid. Du kan också rätta dig efter uppgifterna i kapitel **6.7. Grillningstabell**.

4) När du är nöjd med resultatet tar du tar du upp det du grillat från grillen.

ⓘ AKTA!

► Använd inga spetsiga eller vassa föremål för att lyfta upp grillad mat från grillen. Annars kan grillplattornas ytbeläggning skadas!

5) Vrid värmereglaget **(6)** till läge MIN och dra ut stickkontakten ur eluttaget.

ⓘ AKTA!

► Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget när du inte ska använda produkten längre. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget på MIN!

6.6. Läge Bordsgrill

1) Fäll ut båda stödbenen **(1)** (bild B).

2) Tryck på upplåsningsknappen 180° **(3)** (bild B) och fäll upp locket så att båda grillplattorna **(10)** fungerar som en bordsgrill.

3) Grillplattorna ligger nu bredvid varandra och produkten kan användas som bordsgrill (bild B).

4) Lägg det som ska grillas på grillplattorna.

5) Vänd bitarna emellanåt och ta bort dem från grillplattorna när de är färdiggrillade.

ⓘ AKTA!

► Använd inga spetsiga eller vassa föremål för att vända/lyfta upp det som grillats från grillen. Annars kan grillplattornas ytbeläggning skadas!

6) Vrid värmereglaget **(6)** till läge MIN och dra ut stickkontakten ur eluttaget.

ⓘ AKTA!

► Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget när du inte ska använda produkten längre. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget på MIN!

6.7. Grillningstabell

I följande tabell finns exempel på hur olika livsmedel ska grillas. Anpassa uppgifterna enligt receptet och din personliga smak.

Framför allt livsmedlets beskaffenhet, t ex storlek, tjocklek eller kvalitet, påverkar tillagningstiden. Tänk också på att du måste vända på bitarna ibland när du använder produkten som bordsgrill och att grilltiden därför blir längre.

LIVSMEDEL	STYCK/GRAM	TEMPERATURNIVÅ	LÄGE	TILLAGNINGSTID
Köttbullar	900 g	III	Kontaktgrill	10–15 min
Sidfläsk	3 x 250 g	MAX	Kontaktgrill	10 min.
Fläskkarré i skivor	3 st.	MAX	Bordsgrill	2 x 13 - 16 min
Laxfiléer	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	8 - 10 min
Tonfiskkotletter	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	6 - 8 min
Grillade grönsaker med olja	1 - 2 auberginer, skivade	II	Bordsgrill	2 x 3 - 6 min
Varma ostsmörgåsar	4 st.	MAX	Kontaktgrill	3 - 4 min
Ostgratinerade baguetter	2 st.	III	Paninigrill	4 - 8 min

7. Tips och tricks

- Du kan förkorta grilltiden och göra köttet mörare genom att marinera det innan du grillar. Som bas kan du t ex använda gräddfil, rödvin, vinäger, kärnmjölk eller färsk juice från papaya eller ananas. Tillsätt örter och kryddor efter smak. Använd inte salt, eftersom det drar ut vatten ur köttet så att det blir hårt. Placera köttet så att det täcks av marinaden och täck över skålen. Låt det helst stå och dra över natten.
- Du kan grilla både fisk och kött. Till grillad fisk rekommenderar vi kontaktgrillsläget. När locket är stängt grillas bitarna på båda sidor samtidigt.
- Grillplattorna **(10)** är försedda med nonstickbeläggning, därför behövs inget extra fett. Om du ändå vill använda fett ska du ta en sort som lämpar sig för stekning, till exempel rapsolja.
- Om du inte är säker på om maten redan är genomstekt kan du använda en vanlig köttermometer.

8. Rengöring och skötsel

⚠ FARA!

- ► Dra ut stickkontakten och vänta tills produkten blivit helt kall innan du börjar rengöra den. Risk för personskador!
- ► Rengör aldrig produkten under rinnande vatten och doppa aldrig ner den i vatten. Då kan produkten totalförstöras!

(!) AKTA!

- ► Akta så att det inte tränger in fukt i produkten när den rengörs, eftersom det kan orsaka permanenta skador.
- ► Använd inte starka slipande eller kemiska rengöringsmedel eller vassa eller repande föremål för att rengöra ytorna.

- Dra rengöringsskrapan **(12)** över grillplattorna **(10)** när de svalnat så att fett och rester kan samlas ihop och föras ner i fettuppsamlingsskålen **(8)**.
- Torka av grillplattorna med en fuktig trasa. Använd inga starka rengöringsmedel, grova rengöringssvampar eller spetsiga föremål som skadar nonstickbeläggningen när du rengör produkten.
  Om smutsen är svår att få bort eller rester har bränt fast kan grillplattorna tas av:
  - Öppna produkten.
  - Tryck på RELEASE-knappen **(7)** och lyft samtidigt av den undre grillplattan.
  - Håll fast den övre grillplattan så att den inte faller ner och tryck på RELEASE-knappen **(11)** igen. Den övre grillplattan lossnar.
- Rengör de lösa grillplattorna i varmt vatten med lite diskmedel. Grillplattorna kan läggas i blöt i diskvattnet för att lösa upp rester som sitter extra hårt. Skölj sedan grillplattorna noga i rent vatten för att få bort alla rester av diskmedel. Torka alla delar noga. Grillplattorna måste vara helt torra innan de sätts tillbaka i produkten!

(i) Observera



Vi rekommenderar att rengöra grillplattorna för hand enligt beskrivningen, eftersom det är mera skonsamt. De kan emellertid även maskindiskas. Grillplattornas undersidor kan missfärgas något när de diskats i diskmaskinen. Det försämrar dock inte produkten eller dess funktion.

- För att montera tillbaka grillplattorna placerar du dem på basen så att de två urtagen bredvid fettutloppet **(9)** griper fast i basens krokar. Tryck sedan ner grillplattans främre del så att det hörs att den snäpper fast.
- Gör likadant med den andra grillplattan.
- Torka av produktens utsida med en trasa som fuktats med vatten och diskmedel. Torka bort rester av diskmedlet med en trasa som fuktats med bara rent vatten.
  Kontrollera att alla delar är helt torra innan du använder produkten igen.
- Torka av rengöringsskrapan med en fuktig trasa. Envisa fläckar tar du bort med några droppar milt diskmedel på trasan eller genom att diska skrapan i varmt vatten med diskmedel.
- Diska den tomma droppskålen i varmt vatten med diskmedel. Skölj bort rester av diskmedlet med rent vatten och torka ordentligt.

(i) Observera



För att rengöra droppbrickan och rengöringsskrapan skonsamt rekommenderas handdisk enligt beskrivningen. Dessa delar går även att diska i diskmaskin.

9. Förvaring

Förvara den rengjorda produkten på en torr plats.
Lås produkten genom att flytta säkerhetsspärren **(2)** till läge 🔒.

10. Recept

(i) Observera

- ► Beroende på ingrediensernas egenskaper kan temperaturinställningarna och de tider som anges i recepten variera!

10.1. Läge Kontaktgrill

Mexikansk burgare

- ♦ 900 g nötfärs
- ♦ 6 msk barbecuesås
- ♦ 6 msk finhackad lök
- ♦ 3 msk färsk eller färdiggjord salsa
- ♦ 1/2 tsk chilipulver
- ♦ 4 stora hamburgerbröd

1) Blanda köttfärs, lök, salsa, chilipulver och barbecuesås i en stor skål.

2) Forma köttfärsen till fyra lika stora, knappt 2 cm tjocka hamburgare.

3) Värm upp produkten (temperaturområde **III**).

4) Grilla hamburgarna 8-10 minuter på kontaktläget. Servera hamburgarna i hamburgerbröden tillsammans med tillbehör och valfria kryddor.

Rostbiff med salladslök i kryddsås

- 500 g mager rostbiff (i skivor 125 g/styck)
- 120 g margarin
- 1 tsk worcestershiresås
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 4 msk finhackad persilja
- 4 finhackade salladslökar

1) Blanda margarin och worcestershiresås i en liten bunke och tillsätt vitlök, persilja och salladslök.

2) Värm upp produkten (temperaturnivå Max).

3) Grilla köttet i 3 minuter på Max-läget.

4) Gnid in köttet med såsen och grilla i ytterligare 4 minuter i första delen av temperaturområde **II**.

Tonfisk med apelsinskivor

(4 personer)

- 4 färska tonfiskfiléer (170 g/styck)
- 1 apelsin
- 1 msk finhackad persilja
- salt
- peppar

1) Skala apelsinen och skär den i ca 5 mm tjocka skivor.

2) Förvärm produkten (temperaturområde **III**).

3) Lägg tonfiskfiléerna på den upphettade grillen, strö över persiljan och krydda med salt och peppar.

4) Placera apelsinskivorna på tonfiskfiléerna och grilla allt i ca 6 - 8 minuter.

5) Ta bort de grillade apelsinskivorna före servering.

10.2. Läge Paninigrill

Panini med spenat och ost

- 250 g bladspenat
- 1 lök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 msk olja
- 2 tsk citronsaft
- 1 nypa salt (och peppar)
- 4 skivor rostbröd/vitt bröd
- 40 g örtsmör
- 75 g mozzarella
- 20 g pinjenötter

1) Rensa och skölj bladspenaten.

2) Skala och hacka löken och vitlöksklyftan. Stek dem sakta i olja tills de blir genomskinliga. Tillsätt spenaten. Smaksätt allt med citronsaft, salt och peppar.

3) Bred örtsmör på brödskivorna.

4) Skär mozzarellan i skivor.

5) Fördela mozzarellan och den avrunna spenaten på 2 brödskivor och strö över pinjenötterna.

6) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.

7) Lägg försiktigt paninin på grillen som värmts upp till temperaturområde **III**/Max.

8) Använd säkerhetsspärren för att ställa in avståndet till den övre grillplattan och stäng locket.

9) Vänta tills paninin fått en gyllenbrun färg.

Panini med kycklingfilé

- 400 g kycklingbröst
- 20 g smör
- peppar, salt, paprikapulver
- 120 g bacon, strimlad
- 6 skivor rostbröd/vitt bröd
- 3 msk salladsdressing (yoghurt)
- 30 g isbergssallad
- 2 tomater
- 1 avokado
- 1 tsk citronsaft
- 50 g slanggurka

1) Skölj kycklingfiléerna snabbt under rinnande vatten och torka av dem med hushållspapper. Grilla dem snabbt på läge Kontaktgrill när produkten förvärmts till temperaturnivå MAX.
2) Sänk sedan värmen till början av temperaturområde **III** och fortsätt grilla i ca 10 minuter tills det är färdigt. Krydda sedan kycklingfiléerna med salt, peppar och paprika och ställ undan dem.
3) Knaperstek baconstrimlorna i en stekpanna.
4) Fördela yoghurtdressing på 3 ljusa brödskivor, lägg på isbergssallad, skiva och krydda tomaterna och lägg på dem också.
5) Skär kycklingfiléerna på längden och lägg dem ovanpå tomaterna.
6) Lägg bacon ovanpå kycklingfiléerna.
7) Dela avokadon på längden och vrid isär halvorna för att ta bort kärnan. Skala avokadon och skär den i skivor. Droppa citronsaft på avokadon så att den inte blir brun. Lägg skivorna på paninin.
8) Skär gurkan i skivor och lägg dem på avokadoskivorna.
9) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.
10) Placera försiktigt paninin på grillplattan.
11) Ställ in avståndet till den övre grillplattan med säkerhetsspärren och stäng locket.
12) Ta försiktigt upp paninin från paninigrillen när den fått en gyllenbrun färg.

Senapsbaguette

- 1 baguette
- 1 vitlöksklyfta
- 50 g inlagd senapsgurka
- 40 g pecorino
- 1 msk stark senap
- 2 msk söt senap
- 50 g smör
- 2 msk klippt gräslök
- salt, peppar

1) Skär sneda hack i baguetten med ca 2-3 cm mellanrum, men skär inte hela vägen igenom.
2) Skala och krossa vitlöksklyftan, tärna senapsgurkorna fint och riv pecorinon.
3) Blanda den starka och den söta senapen med det mjuka smöret, vitlöken, gurkan, pecorinon och gräslöken. Smaka av med salt och peppar.
4) Fyll snitten med senapssmör och rulla in baguetterna i aluminiumfolie.
5) Lägg baguetterna på grillplattan som förvärmts till temperaturområde **III**.
6) Ställ in avståndet till den övre grillplattan med säkerhetsspärren och stäng locket.
7) Baguetten ska bli gyllenbrun.

10.3. Läge Bordsgrill

Kyckling/Kalkonbröst

- 200 g kyckling- eller kalkonbröst
- lite mjöl

1) Värm upp produkten till temperaturområde **III**.
2) Skär 200 g kyckling- eller kalkonbröst i skivor och vänd dem i lite mjöl.
3) Grilla i ca 4 minuter på ena sidan, vänd, salta lite och grilla den andra sidan i ca 4 minuter.

Grillade grönsaker

- 2 paprikor
- 1 zucchini
- 1 aubergine
- olivolja
- salt
- peppar
- provencalska örtkryddor (kryddblandning)

1) Skölj grönsakerna noga. Halvera paprikorna, kärna ur dem och skär dem i strimlor. Halvera auberginen och zucchinin på längden och skär dem sedan i ca 0,5 cm stora bitar.
2) Pensla grönsakerna med olivolja.
3) Värm upp produkten (temperaturområde **II**).
4) Lägg grönsakerna på den förvärmda grillplattan och grilla 8 -10 minuter på båda sidor tills de fått en ljusbrun färg.
5) Krydda grönsakerna med salt, peppar och provencalska örter efter smak.

Skaldjur med kokos och curry

- 100 g röd currypasta
- 50 ml kokosmjölk
- 400 g skaldjur (räkor eller krabba)
- 200 g sockerärtor
- 2 paprikor
- 2 lökar
- 2 vitlöksklyftor
- salt och peppar
- aluminiumfolie

1) Blanda currypasta och kokosmjölk.
2) Skölj skaldjur, sockerärtor och paprikor.
3) Skala löken och vitlöksklyftorna.
4) Skär lök, vitlöksklyftor och paprika i mindre bitar.
5) Fördela skaldjur och grönsaker jämnt på 4 bitar aluminiumfolie. Foliebitarna måste vara så stora att ingredienserna får plats i dem och att de sedan kan vecklas ihop till små paket. Häll kokos- och currysåsen över ingredienserna och krydda till sist med salt och peppar.
6) Förslut paketen noga så att ingen vätska kan läcka ut.
7) Förvärm produkten till sista delen av temperaturområde **II**.
8) Lägg de fyllda paketen på den förvärmda grillplattan och grilla dem ca 15 minuter på båda sidor.

Grillade majskolvar

- 2 sockermajskolvar
- 100 g örtsmör
- vitlökssalt
- salt
- peppar
- aluminiumfolie

1) Smörj en bit aluminiumfolie med örtsmör.
2) Salta majskolvarna och linda in dem i aluminiumfolien.
3) Värm upp produkten till slutet av temperaturområde **II**.
4) Lägg paketet på grillplattorna.
5) Vänd efter 15 minuter och grilla sedan i ytterligare 15 minuter.
6) Krydda majskolvarna med vitlökssalt och peppar.

11. Tekniska data

Strömförsörjning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Effektförbrukning	2000 W
Effektförbrukning i avstängt läge	< 0,5 W

12. Kassering



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

13. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis. Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersättar köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt
Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning
Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden
För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 519926_2510 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.

13.1. Service

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 519926_2510

13.2. Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

14. Beställa reservdelar

Du kan alltid beställa reservdelar till den här produkten på **www.kompernass.com**.

Skanna QR-koden med din smartphone eller surfplatta.
Med den här QR-koden kommer du direkt till vår webbplats och kan se och beställa de reservdelar som erbjuds där.

Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefoneller via e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 519926_2510 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesområde **40**

2. Anvendte advarsler og symboler **40**

3. Sikkerhed **41**

4. Betjeningselementer **42**

5. Udpakning og tilslutning **42**

5.1. Pakkens indhold og transporteftersyn 43

5.2. Udpakning 43

6. Betjening og funktion **43**

6.1. Før produktet bruges første gang 43

6.2. Varmeregulator 43

6.3. Betjening 43

6.4. Stilling "Kontaktgrill" 44

6.5. Stilling "Paninigrill" 44

6.6. Stilling "Bordgrill" 44

6.7. Tilberedningstabel 45

7. Tips og tricks **45**

8. Rengøring og vedligeholdelse **46**

9. Opbevaring **46**

10. Opskrifter **46**

10.1. Stilling "Kontaktgrill" 46

10.2. Stilling "Paninigrill" 47

10.3. Stilling "Bordgrill" 48

11. Tekniske data **49**

12. Bortskaffelse **49**

13. Garanti for Kompernass Handels GmbH **49**

13.1. Service 50

13.2. Importør 50

14. Bestilling af reservedele **50**

1. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer indendørs. Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssige eller industrielle områder.

Krav af enhver art på grund af skader ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ændringer, der er foretaget uden tilladelse, eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele er udelukket. Ejeren bærer selv risikoen.

2. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	**FARE!** En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	**ADVARSEL!** En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	**FORSIGTIG!** En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	**OBS!** En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	**Bemærk:** "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

	Vekselstrøm/-spænding
	**Læs vejledningen.** Overhold alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Hvis produktet gives videre til andre, skal alle dokumenter følge med.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Obs! Varm overflade!
	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflevér emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

3. Sikkerhed

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponente må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for at brænde sig!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

⚠ FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Få omgående tilslutningsledninger eller produkter, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.
- Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug.
- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- Hold altid i ledningen ved at holde på stikket. Træk ikke i selve ledningen, og hold aldrig på ledningen med våde hænder, da det kan medføre kortslutning eller elektrisk stød.

- Stil ikke produktet, møbler eller lignende på strømledningen, og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Du må ikke åbne, reparere eller ændre produktets kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.
- Beskyt produktet mod vanddråber og -sprøjt. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af produktet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

⚠ ADVARSEL!
FARE FOR TILSKADEKOMST!



Obs! Varm overflade!

- Produktets overflade kan blive meget varm under brug. Tag kun i produktets håndtag.

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder eller åben ild.
- Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!
- Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv., da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.
- Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

ⓘ Bemærk

- Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

4. Betjeningselementer

Figur A:

1 Støttefødder
2 Sikkerhedslås
3 Oplåsningsknap 180°
4 Rød kontrollampe "Power"
5 Grøn kontrollampe "Ready"
6 Varmeregulator
7 RELEASE-knap (nederste varmeplade)
8 Fedtopsamlingsskål
9 Fedtudløb
10 Varmeplader
11 RELEASE-knap (øverste varmeplade)
12 Rengøringsskraber

5. Udpakning og tilslutning

⚠ ADVARSEL

- ► Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.
- ► Følg anvisningerne til eltilslutning af produktet, så materielle skader undgås.

5.1. Pakkens indhold og transporteftersyn

- Kontaktgrill
- Fedtopsamlingsskål
- Rengøringsskraber
- Betjeningsvejledning

Bemærk

► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.

Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **13.1. Service**).

5.2. Udpakning

♦ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.

♦ Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.

6. Betjening og funktion

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om betjening og brug af produktet.

6.1. Før produktet bruges første gang

1) Rengør alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet **8. Rengøring og vedligeholdelse**, så eventuelle produktionsrester fjernes.
2) Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt igennem.
3) Stil produktet op som forklaret i sikkerhedsanvisningerne.
4) Lås produktet op ved at stille sikkerhedslås **(2)** på stillingen 🔓.
5) Åbn produktet.
6) Tør varmepladerne **(10)** af med en fugtig klud.
7) Luk produktet.
8) Sæt ledningsstikket ind i en stikkontakt, som er tilsluttet og jordforbundet korrekt, og som leverer den spænding, der er angivet i kapitlet **11. Tekniske data**. Lad produktet varme op i ca. 5 minutter ved maksimal temperaturindstilling ved at sætte varmeregulatoren **(6)** på MAX.

Bemærk

► Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

9) Tag stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad produktet køle af.
10) Rengør produktet igen med en fugtig klud.

6.2. Varmeregulator

Med varmeregulatoren **(6)** kan du indstille temperaturen (se fig. C).

– Varmetrinsinterval **I**: Opvarmning/lav temperatur
– Varmetrinsinterval **II**: Middelhøj temperatur (f.eks. tilberedning af grøntsager)
– Varmetrinsinterval **III**: Høj temperatur (f.eks. stegning af kød)

Bemærk

► Den grønne kontrollampe „Ready" **(5)** lyser, når varmeregulatoren står på MIN. i den forreste del af varmetrinsområdet **I**. Når du stiller varmeregulatoren på den ønskede stilling, slukkes den grønne kontrollampe "Ready", indtil temperaturen er nået.

► Den grønne kontrollampe "Ready" kan ind imellem slå fra igen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været for lav, og produktet varmer op igen!

► Den røde kontrollampe "Power" **(4)** lyser, så snart produktet er tilsluttet strømnettet.

6.3. Betjening

1) Luk produktets låg med håndtaget.
2) Sæt fedtopsamlingsskålen **(8)** ind i produktet.
3) Sæt stikket i stikkontakten igen. Den røde kontrollampe "Power" **(4)** lyser. Den grønne kontrollampe "Ready" **(5)** lyser, når varmeregulatoren står på MIN.
4) Indstil det ønskede trin på varmeregulatoren. Den grønne kontrollampe "Ready" slukkes. Så snart det indstillede varmetrin er nået, tændes kontrollampen "Ready" igen.

Bemærk

► Denne grill kan anvendes på 3 forskellige måder:
  – Helt slået op, så begge varmeplader **(10)** kan anvendes som bordgrill.
  – Med bevægelig øverste varmeplade som kontaktgrill, så f.eks. kød eller fisk kan grilles på begge sider.
  – Med fikseret øverste varmeplade som paninigrill, så f.eks. toast og kuvertbrød kan gratineres.

6.4. Stilling "Kontaktgrill"

Bemærk

► For at sikre en hygiejnisk tilberedning af fisk anbefaler vi, at du bruger positionen "Kontaktgrill".

1) Åbn produktets låg og læg madvarerne, du vil grille, på den nederste varmeplade **(10)**.
2) Luk produktets låg med håndtaget.
3) Da den øverste varmeplade er bevægelig, vil den ved tilberedning af tykkere fødevarer altid stå parallelt med den nederste varmeplade. Derved opnås det optimale grillresultat.
4) Når der er gået et stykke tid, skal du kontrollere, hvor brune fødevarerne er blevet. Til dette formål åbnes produktets låg med håndtaget.

Bemærk

► Begynd med korte tider, og gør dem længere og længere, indtil den rigtige tid er fundet. Se kapitlet **6.7. Tilberedningstabel**, hvis du har brug for vejledning.

5) Når du er tilfreds med bruningen, tages de grillede fødevarer ud.

OBS!

► Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne!

6) Stil varmeregulatoren **(6)** på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS!

► Træk altid stikket ud af stikkontakten, nå du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren på MIN!

6.5. Stilling "Paninigrill"

1) Åbn produktets låg og læg madvarerne, du vil grille, på den nederste varmeplade **(10)**.
2) Luk den øverste varmeplade og fiksér den i den ønskede højde ved at trykke sikkerhedslåsen **(2)** bagud (stilling MIN, II, III, IV, V). Løft varmepladen en smule op ved indstilling af sikkerhedslåsen. Jo længere bagud sikkerhedslåsen presses, desto større bliver afstanden mellem varmepladerne.
3) Når der er gået et stykke tid, skal du kontrollere, hvor brune fødevarerne er blevet. Til dette formål åbnes produktets låg med håndtaget.

Bemærk

► Begynd med korte tider, og gør dem længere og længere, indtil den rigtige tid er fundet. Se kapitlet **6.7. Tilberedningstabel**, hvis du har brug for vejledning.

4) Når du er tilfreds med bruningen, tages de grillede fødevarer ud.

OBS!

► Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne!

5) Stil varmeregulatoren **(6)** på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS!

► Træk altid stikket ud af stikkontakten, nå du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren på MIN!

6.6. Stilling "Bordgrill"

1) Klap de to støttefødder **(1)** ud (fig. B).
2) Tryk på oplåsningsknappen 180° **(3)** (fig. B) og åbn produktets låg helt, så begge varmeplader **(10)** kan bruges som bordgrill.
3) Varmepladerne ligger nu ved siden af hinanden og kan bruges som bordgrill (fig. B).
4) Læg madvarerne, der skal grilles, på varmepladerne.
5) Vend madvarerne af og til ,og tag dem af varmepladerne, når de er tilberedt.

OBS!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at vende/udtage de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne!

6) Stil varmeregulatoren **(6)** på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, nå du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren på MIN!

6.7. Tilberedningstabel

Den efterfølgende tabel er vejledende med eksempler på tilberedning af forskellige fødevarer. Tilpas opskrifterne efter din personlige smag. Fødevarernes størrelse, tykkelse og kvalitet har indflydelse på tilberedningstiden. Vær opmærksom på, at grillmaden skal vendes af og til på positionen "Bordgrill", og at tilberedningstiden derfor forlænges.

FØDEVARE	STYKKER / GRAM	VARMETRIN	POSITION	TILBEREDNINGSTID
Frikadeller	900 g	III	Kontaktgrill	10 - 15 min
Brystflæsk	3 x 250 g	Maks	Kontaktgrill	10 min
Nakkekoteletter	3 stykker	Maks	Bordgrill	2 x 13 - 16 min
Laksefileter	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	8 - 10 min
Tunsteaks	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	6 - 8 min
Grillede grøntsager med olie	1 - 2 Aubergine i skiver	II	Bordgrill	2 x 3 - 6 min
Ostesandwiches	4 stykker	Maks	Kontaktgrill	3 - 4 min
Baguettes gratineret med ost	2 stykker	III	Paninigrill	4 - 8 min

7. Tips og tricks

- For at gøre kødet mere mørt, så det grilles hurtigere, kan du marinere det først. Du kan for eksempel bruge sur fløde, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Brug krydderurter og krydderier efter smag. Tilsæt ikke salt, da det trækker vand ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket, og læg en tallerken eller lignende over skålen. Lad det helst trække natten over.
- Du kan ikke kun grille kød, men også fisk. Til fisk anbefaler vi tilberedning i positionen "Kontaktgrill". Når du griller med produktets låg lukket, opvarmes maden fra begge sider på samme tid.
- Varmepladerne **(10)** har slip-let-belægning, og derfor skal der ikke bruges ekstra fedtstof. Hvis du alligevel vil bruge fedtstof, skal du sørge for, at fedtstoffet/olien er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Hvis du er usikker på, om fødevarerne har fået nok, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.

8. Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL!

- ► Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne: Tag stikket ud før rengøring, og vent, til produktet er kølet helt af. Fare for personskader!
- ► Rengør aldrig produktet under rindende vand, og læg det aldrig ned i vand. Produktet kan ødelægges, så det ikke kan repareres igen!

(!) OBS!

- ► Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
- ► Brug ikke stærke, skurende eller kemiske rengøringsmidler, spidse eller ridsende genstande til rengøringen.

- Træk rengøringsskraberen **(12)** hen over varmepladerne **(10)**, når varmepladerne er afkølede, så fedt og rester samles, og hæld dem ned i fedtopsamlingsskålen **(8)**.
- Tør varmepladerne af med en fugtig klud. Brug ikke skrappe rengøringsmidler, slibende svampe eller spidse genstande, da slip-let-belægningen ellers ødelægges. I tilfælde af fastsiddende snavs eller fastbrændte rester tages varmepladerne af:
  - Åbn produktet.
  - Tryk på RELEASE-knappen **(7)**, og tag samtidig den nederste varme-plade af.
  - Hold fast i den øverste varmeplade, så den ikke falder ned, og tryk på RELEASE-knappen **(11)**. Den øverste varmeplade løsner sig fra produktet.
- Rengør de afmonterede varmeplader i varmt vand med lidt opvaskemiddel. I tilfælde af kraftige skorpedannelser kan varmepladerne udblødes lidt i opvaskevandet. Efter rengøring skylles varmepladerne med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Alt tørres grundigt af. Varmepladerne skal være tørre, før de monteres på produktet igen!

(i) Bemærk



For at sikre en skånsom rengøring af varmepladerne anbefaler vi, som beskrevet, at de vaskes op i hånden. Man kan dog også rengøre varmepladerne i opvaskemaskine. Undersiden af grillpladerne kan misfarves en smule efter rengøring i opvaskemaskine. Det medfører dog ikke, at produktet eller dets funktion forringes.

- Varmepladerne monteres igen, ved at de sættes på soklen, så de to udskæringer ved siden af fedtudløbet **(9)** går i indgreb med krogene på soklen. Tryk derefter den forreste del af varmepladen ned, indtil den klikker på plads med et tydeligt klik.
- Gør det samme med den anden varmeplade.
- For at rengøre produktets udvendige sider skal du tørre dem af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel. Rester af opvaskemidlet tørres af med en klud, der kun er fugtet med vand.
  Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.
- Tør rengøringsskraberen af med en fugtig klud. I tilfælde af fastsiddende snavs kommes der lidt opvaskemiddel på kluden, eller den skylles i varmt vand med opvaskemiddel.
- Skyl den tomme fedtopsamlingsskål i varmt vand og opvaskemiddel. Fjern rester af opvaskemiddel med rent vand, og tør af.

(i) Bemærk



For at rengøre opsamlingsbakken til kødsaft og rengøringsskraberen skånsomt anbefaler vi at vaske den op i hånden som beskrevet. Du kan dog også rengøre disse dele i opvaskemaskinen.

9. Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et tørt sted.

Lås produktet ved at stille sikkerhedslåsen **(2)** hen til stillingen 🔒.

10. Opskrifter

(i) Bemærk

Afhængigt af ingrediensernes sammensætning kan de angivne temperaturindstillinger eller tidsangivelser i opskrifterne variere!

10.1. Stilling "Kontaktgrill"

Mexico-burger

- 900 g hakket oksekød
- 6 spsk. barbecuesauce
- 6 spsk. finthakket løg
- 3 spsk. frisk eller færdiglavet salsa
- 1/2 tsk. chilipulver
- 4 store hamburgerboller

1) Det hakkede oksekød, løg, salsa, chilipulver og barbecuesauce blandes i en stor skål.
2) Form farsen til fire lige store, knap 2 cm tykke hamburgerbøffer.
3) Varm produktet op (varmetrinsinterval **III**/MAX).
4) Grill hamburgerbøfferne 8 -10 min. i kontaktposition på det forvarmede produkt. Server derefter hamburgerne i bollerne sammen med tilbehør og krydderier efter eget valg.

Rumpsteak med sovs på forårsløg og urter

- 500 g mager rumpsteak (125 g pr. person)
- 120 g margarine
- 1 tsk. worcestershiresauce
- 1 finthakket fed hvidløg
- 4 spsk. hakket persille
- 4 finthakkede forårsløg

1) Bland margarine og worcestershiresauce i en lille skål og tilsæt hvidløg, persille samt forårsløg.
2) Varm produktet op (varmetrin MAX).
3) Grill kødet i 3 min. på varmetrin MAX.
4) Pensl kødet med forårsløg-/urtesovsen og grill videre i 4 min. i startområdet af varmetrins interval **II**.

Tunfisk med appelsinskiver

- (4 personer)
- 4 friske tunsteaks (170 g pr. stk.)
- 1 appelsin
- 1 spsk. finthakket persille
- Salt
- Peber

1) Pil appelsinen og skær den i cirka 5 mm tykke skiver.
2) Varm produktet op (varmetrinsinterval **III**).
3) Læg tunsteaksene på den forvarmede grill, drys persille over og krydr med salt og peber.
4) Læg appelsinskiverne på tunsteaksene og grill det hele i ca. 6-8 min.
5) Fjern appelsinskiverne før servering.

10.2. Stilling "Paninigrill"

Spinat-oste-panini

- 250 g bladspinat
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. olie
- 2 tsk. citronsaft
- 1 knsp. salt (og peber)
- 4 skiver toast-/franskbrød
- 40 g kryddersmør
- 75 g mozzarella
- 20 g pinjekerner

1) Sortér og skyl spinaten.
2) Pil løg og hvidløg, hak dem fint, og sauter dem i olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
3) Smør brødet med kryddersmørret.
4) Skær mozzarellaen i skiver.
5) Fordel mozzarella og den afdryppede spinat på 2 brødskiver og drys pinjekerner på.
6) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
7) Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninigrill, som er forvarmet til varmetrinsinterval **III**/MAX.
8) Ved hjælp af sikkerhedslåsen indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade, og låget lukkes.
9) Vent til paninien er ristet gyldenbrun. Tag den derefter ud af paninigrillen.

Kyllingebryst-panini

- 400 g kyllingefilet
- 20 g smør
- Peber, salt, paprika
- 120 g bacon, i skiver
- 6 skiver franskbrød/toastbrød
- 3 spsk. salatdressing (yoghurt)
- 30 g icebergsalat
- 2 tomater
- 1 avocado
- 1 tsk. citronsaft
- 50 g salatagurk

1) Skyl kyllingefileterne under rindende vand, og dup dem tørre med køkkenrulle. Steg dem kortvarigt i kontaktposition på produktet , som er forvarmet til varmetrin MAX.
2) Skru produktet ned til starten af varmetrinsinterval **III**, og steg kyllingefileterne færdig i ca. 10 minutter. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen og sæt dem til side.
3) Steg baconskiverne sprøde på en pande.
4) Fordel yoghurt-dressingen på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg også dem på.
5) Skær kyllingefileten på langs, og læg den på tomaterne.
6) Læg baconskiverne på kyllingefileten.
7) Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løsn den fra stenen med en drejebevægelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaften på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
8) Skær salatagurken i skiver, og læg dem på avocadoen.
9) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
10) Læg forsigtigt paninien på varmepladen.
11) Ved hjælp af sikkerhedslåsen indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade, og låget lukkes.
12) Vent til paninien er ristet gyldenbrun, og tag den forsigtigt af paninigrillen.

Senneps-baguette

- 1 baguette
- 1 fed hvidløg
- 50 g syltede agurker
- 40 g pecorino
- 1 spsk. stærk sennep
- 2 spsk. sød sennep
- 50 g smør
- 2 spsk. hakket purløg
- Salt, peber

1) Skær skiver på tværs i baguetten, men ikke helt igennem, med en afstand på ca. 2 - 3 centimeter.
2) Pil hvidløget og pres det, skær de syltede agurker i meget små terninger, og riv pecorinoen.
3) Rør den stærke og den søde sennep sammen med det bløde smør, hvidløg, agurk, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
4) Fyld sennepssmørret i baguettesnittene, og pak baguetterne ind i alufolie.
5) Læg baguetterne på varmepladen, som er forvarmet til varmetrinsinterval **III**/MAX.
6) Ved hjælp af sikkerhedslåsen indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade, og låget lukkes.
7) Baguetterne skal være gyldenbrune.

10.3. Stilling "Bordgrill"

Kyllinge-/kalkunbryst

- 200 g kyllinge-/kalkunbryst
- Lidt mel

1) Varm produktet op til varmetrinsinterval **III**.
2) Skær de 200 g kyllinge-/kalkunbryst i skiver og vend dem i melet.
3) Steg dem i ca. 4 minutter på den ene side, vend dem, salt dem en smule, og steg dem 4 minutter på den anden side.

Grillede grøntsager

- 2 peberfrugter
- 1 squash
- 1 aubergine
- Olivenolie
- Salt
- Peber
- Provencekrydderi (krydderblanding)

1) Vask grøntsagerne grundigt. Halvér peberfrugterne, tag kernerne ud og skær peberfrugterne i strimler. Skær aubergine og squash i to halvdele på langs og derefter i ca. 0,5 cm tykke stykker.
2) Pensl grøntsagerne med olivenolie.
3) Forvarm produktet (varmetrinsinterval **II**).
4) Læg grøntsagerne på den forvarmede varmeplade og gril dem på begge sider i ca. 8 -10 minutter, til de har fået en lysebrun farve.
5) Drys grøntsagerne med salt, peber og provencekrydderier efter smag.

Rejer i kokoskarry

- 100 g rød karrypasta
- 50 ml kokosmælk
- 400 g rejer (eller krabber/jomfruhummerhaler)
- 200 g søde ærter
- 2 peberfrugter
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- Salt og peber
- Alufolie

1) Bland karrypasta og kokosmælk.
2) Skyl rejer, slikærter og peberfrugt.
3) Pil løgene og hvidløgsfeddene.
4) Skær løg, hvidløgsfed og peberfrugt i små stykker.
5) Fordel rejer og grøntsager ensartet på 4 stykker alufolie. Alufolien skal have en størrelse, der gør det muligt at pakke grøntsagerne ind til en lille pakke. Hæld karry-/kokossovsen over og krydr med salt og peber.
6) Luk pakkerne godt til, så der ikke kan løbe væske ud.
7) Forvarm produktet til slutningen af varmetrinsinterval **II**.
8) Læg de fyldte pakker på den forvarmede varmeplade, og tilbered det hele i ca. 15 minutter på begge sider.

Grillede majskolber

- 2 søde majskolber
- 100 g kryddersmør
- Hvidløgssalt
- Salt
- Peber
- Alufolie

1) Smør et stykke alufolie med kryddersmør.
2) Kom salt på majskolberne og pak dem ind i alufolien.
3) Opvarm produktet til slutningen af varmetrinsinterval **II**.
4) Læg pakkerne på varmepladen.
5) Efter 15 minutter vendes pakkerne, og majskolberne tilberedes yderligere 15 minutter.
6) Krydr majskolberne med hvidløgssalt og peber.

11. Tekniske data

Spændingsforsyning	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Effektforbrug	2000 W
Effektforbrug i slukket tilstand	< 0,5 W

12. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationsselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

13. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet. Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet - efter vores valg - blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 519926_2510 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

13.1. Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 519926_2510

13.2. Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

14. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på **www.kompernass.com**.

Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 519926_2510, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 52

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole 52

3. Bezpieczeństwo 53

4. Elementy obsługowe 55

5. Wypakowanie i podłączenie 55

5.1. Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu. 55

5.2. Rozpakowanie 55

6. Obsługa i eksploatacja 55

6.1. Przed pierwszym użyciem. 55

6.2. Regulator mocy grzania 56

6.3. Obsługa 56

6.4. Pozycja „grill stykowy” 56

6.5. Pozycja „grill do panini”. 56

6.6. Pozycja „grill stołowy” 57

6.7. Tabela gotowania 57

7. Wskazówki i porady 58

8. Czyszczenie i konserwacja 58

9. Przechowywanie 59

10. Przepisy 59

10.1. Pozycja „grill stykowy” 59

10.2. Pozycja „grill do panini”. 60

10.3. Pozycja „grill stołowy” 61

11. Dane techniczne 62

12. Utylizacja 62

13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 62

13.1. Serwis 63

13.2. Importer 63

14. Zamawianie części zamiennych 63

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

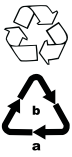
Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do grillowania produktów spożywczych wewnątrz pomieszczeń. Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani przemysłowych.

Roszczenia wszelkiego rodzaju w związku ze szkodami powstałymi wskutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmianami wprowadzonymi bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych są wykluczone. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO" oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	**OSTRZEŻENIE!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE" wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	**PRZESTROGA!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA" wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	**UWAGA!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA" oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.

	**Wskazówka:** Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemienne
	**Przeczytaj instrukcję.** Przed użyciem produktu uwzględnij wszystkie wskazówki obsługi i bezpieczeństwa. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	UWAGA! Gorąca powierzchnia!
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

3. Bezpieczeństwo

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
- W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.
- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chroń kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenia, które uległy uszkodzeniu lub nie działają prawidłowo, należy oddać natychmiast do przeglądu lub naprawy w serwisie.
- Urządzenia nie wolno wystawiać na działanie deszczu ani używać go w wilgotnym, ani też mokrym środowisku.
- Uważaj, aby podczas używania urządzenia kabel sieciowy był zawsze suchy.

- Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia powoduje powstanie zagrożenia dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- Chwytaj przewód sieciowy zawsze za wtyk. Nigdy nie ciągnij za przewód i nigdy nie chwytaj przewodu mokrymi rękoma, gdyż może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym.
- Nie ustawiaj urządzenia lub mebli albo innych przedmiotów na przewodzie sieciowym i dopilnuj, by się nie zakleszczył.
- Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani go naprawiać lub modyfikować. Przy otwartej obudowie lub samowolnych przeróbkach istnieje zagrożenie dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, a gwarancja wygasa.
- Urządzenie należy chronić przed kroplami i rozpryskami wody. Na urządzeniu lub obok niego nie należy stawiać naczyń wypełnionych wodą, np. wazonów.
- Przy każdej przerwie w użytkowaniu oraz po zakończeniu pracy i przed każdym czyszczeniem należy wyjmować wtyk kabla zasilającego z gniazda.

⚠ OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

- Powierzchnia urządzenia w czasie pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury. Dlatego należy dotykać tylko uchwytów urządzenia.

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- Do urządzenia nie można wrzucać węgla ani żadnych innych, podobnych materiałów palnych!
- Chroń powłokę przeciwdziałającą przywieraniu, unikając stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp. W przypadku uszkodzenia powłoki przeciwdziałającej przywieraniu, urządzenie nie powinno być już używane.
- Urządzenie należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.

ⓘ Wskazówka

■ Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

4. Elementy obsługowe

Rysunek A:

1 Nóżki
2 Zamek bezpieczeństwa
3 Przycisk odryglowania 180°
4 Czerwona kontrolka „Power"
5 Zielona kontrolka „Ready"
6 Regulator mocy grzania
7 Przycisk RELEASE (dolna płyta grzewcza)
8 Pojemnik na tłuszcz
9 Odpływ tłuszczu
10 Płyty grzewcze
11 Przycisk RELEASE (górna płyta grzewcza)
12 Skrobak do czyszczenia

5. Wypakowanie i podłączenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

► Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
► Przestrzegaj wskazówek w sprawie podłączenia elektrycznego urządzenia, by uniknąć szkód rzeczowych.

5.1. Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

- Grill kontaktowy
- Pojemnik na tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

ⓘ Wskazówka

► Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
► W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **13.1. Serwis**).

5.2. Rozpakowanie

♦ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
♦ Usuń wszelkie opakowania oraz folie i naklejki.

6. Obsługa i eksploatacja

W niniejszym rozdziale podano ważne wskazówki dotyczące obsługi i użytkowania urządzenia.

6.1. Przed pierwszym użyciem

1) Oczyść wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale **8. Czyszczenie i konserwacja**, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
2) Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
3) Ustaw urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
4) Odrygluj urządzenie, ustawiając przełącznik **(2)** w położenie 🔓.
5) Otwórz urządzenie.
6) Wytrzyj płytki grzewcze **(10)** wilgotną szmatką.
7) Zamknij urządzenie.
8) Włóż wtyk kabla zasilającego do poprawnie zamontowanego i uziemionego gniazda, które dostarcza napięcia podanego w rozdziale**11. Dane techniczne**. Odczekaj ok. 5 minut na rozgrzanie się urządzenia przy temperaturze ustawionej na maksimum. W tym celu obróć regulator mocy grzania **(6)** do pozycji MAX.

ⓘ Wskazówka

► Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

9) Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
10) Oczyść urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

6.2. Regulator mocy grzania

Ustaw temperaturę na regulatorze mocy grzania **(6)** (patrz rys. C).

- Zakres mocy grzania **I**:
  zakres nagrzewania / niska temperatura
- Zakres mocy grzania **II**:
  średnia temperatura (np. duszenie warzyw)
- Zakres mocy grzania **III**:
  wysoka temperatura (np. pieczenie mięsa)

Wskazówka

- Zielona kontrolka „Ready" **(5)** świeci się, gdy regulator mocy grzania znajduje się w położeniu MIN, a w przedniej części stopni mocy grzania **I**. Po ustawieniu regulatora mocy grzania w żądanym położeniu świeci się zielona kontrolka „Ready" aż do osiągnięcia zadanej temperatury.
- W międzyczasie może ponownie włączyć się zielona kontrolka „Ready". Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.
- Czerwona kontrolka „Power" **(4)** świeci się zawsze, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.

6.3. Obsługa

1) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
2) Wsuń do urządzenia pojemnik na tłuszcz **(8)**.
3) Włóż wtyk do gniazda sieciowego. Czerwona kontrolka „Power" **(4)** świeci się. Zielona kontrolka „Ready" **(5)** świeci się, gdy regulator mocy grzania jest ustawiony na MIN.
4) Regulatorem mocy grzania ustaw teraz żądaną moc. Zielona kontrolka „Ready" gaśnie. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, zielona kontrolka „Ready" zaświeci się ponownie.

Wskazówka

- Z tego grilla można korzystać na 3 sposoby:
  - kompletnie rozłożony tak, że z obu płyt grzewczych **(10)** można korzystać jak z grilla stołowego;
  - z ruchomą górną płytą grzewczą jako grillem stykowym tak, że można np. grillować mięso lub ryby z obu stron;
  - z ustawioną na stałe górną płytą grzewczą jak grill do panini, co umożliwia np. zapiekanie bagietek.

6.4. Pozycja „grill stykowy"

Wskazówka

- Aby uzyskać higieniczne przyrządzanie ryb, zalecamy korzystanie z pozycji „Grill stykowy".

1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej **(10)**.
2) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
3) Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grzewczej nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płyty grzewczej. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
4) Po pewnym czasie należ sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

Wskazówka

- Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla lepszej orientacji należy zapoznać się z informacjami w rozdziale **6.7. Tabela gotowania**.

5) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA!

- Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych!

6) Przestaw regulator mocy grzania **(6)** do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA!

- Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętła regulacji mocy grzania do położenia MIN!

6.5. Pozycja „grill do panini"

1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej **(10)**.
2) Zamknij górną płytę grzewczą i zamocuj ją w żądanym położeniu, naciskając do tyłu zamknięcie bezpieczeństwa **(2)** w jednym z położeń MIN, II, III, IV, V. Podczas regulacji zamka bezpieczeństwa podnieś lekko płytę grzewczą. Im dalej do tyłu naciśniesz zamknięcie bezpieczeństwa, tym większy będzie odstęp między płytami grzewczymi.

3) Po pewnym czasie należ sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

Wskazówka

► Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla lepszej orientacji należy zapoznać się z informacjami w rozdziale **6.7. Tabela gotowania**.

4) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA!

► Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych!

5) Przestaw regulator mocy grzania **(6)** do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA!

► Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętła regulacji mocy grzania do położenia MIN!

6.6. Pozycja „grill stołowy"

1) Rozłóż obie nóżki **(1)** (rys. B).
2) Naciśnij przycisk odryglowania 180° **(3)** (rys. B) i otwórz pokrywę urządzenia na tyle, by można było korzystać z obu płyt grzewczych **(10)** grilla jak z grilla stołowego.
3) Obie płyty grzewcze znajdują się teraz obok siebie i można z nich korzystać jak z grilla stołowego (rys. B).
4) Ułóż produkty do grillowania na płytach grzewczych.
5) W trakcie grillowania obracaj produkty i zdejmij je z płyt grzewczych, gdy są gotowe.

UWAGA!

► Do obracania/zdejmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych!

6) Przestaw regulator mocy grzania **(6)** do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA!

► Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętła regulacji mocy grzania do położenia MIN!

6.7. Tabela gotowania

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny i przedstawia przykłady gotowania różnych produktów spożywczych. Dostosuj te informacje do przepisu oraz swoich indywidualnych preferencji. Na czas gotowania wpływają w szczególności cechy produktu spożywczego, jak np. jego wielkość, grubość lub jakość. Należy również zwrócić uwagę, że w przypadku pozycji „grill stołowy" konieczne będzie w międzyczasie obracanie grillowanych produktów, co powoduje wydłużenie czasu przyrządzania.

PRODUKT SPOŻYWCZY	SZTUK / GRAMÓW	STOPIEŃ GRZANIA	POZYCJA	CZAS GOTOWANIA
Kotlety mielone	900 g	III	Grill stykowy	10 - 15 min
Boczek wieprzowy	3 x 250 g	MAKS.	Grill stołowy	10 min
Steki z karkówki	3 sztuk	MAKS.	Grill stołowy	2 x 13 - 16 min
Filety z łososia	4 x 125 g	III	Grill stykowy	8 - 10 min
Steki z tuńczyka	4 x 125 g	III	Grill stykowy	6 – 8 min
Grillowane warzywa z olejem	1 - 2 Bakłażan w plastrach	II	Grill stołowy	2 x 3 - 6 min
Kanapki z serem	4 sztuk	MAKS.	Grill stykowy	3 - 4 min
Bagietki zapiekane z serem	2 sztuk	III	Grill do panini	4 - 8 min

7. Wskazówki i porady

- Aby mięso było bardziej delikatne, a czas grillowania krótszy, mięso można wcześniej zamarynować. Podstawą marynaty może być np. kwaśna śmietana, czerwone wino, ocet, maślanka lub świeży sok z owoców papai lub ananasa. Do smaku można dodać zioła i przyprawy. Nie należy dodawać soli, gdyż wyciąga ona soki z mięsa i powoduje jego twardnienie. Mięso należy w całości przykryć marynatą i zamknąć naczynie. Najlepiej marynować mięso przez noc.
- Można grillować nie tylko mięso, ale także ryby. Zalecamy przyrządzanie ryb w pozycji „Grill stykowy". Dzięki grillowaniu przy zamkniętej pokrywie urządzenia grillowane potrawy są podgrzewane z obu stron jednocześnie.
- Płyty grzewcze **(10)** są pokryte powłoką zapobiegającą przyleganiu, dzięki czemu do przyrządzania potraw nie trzeba używać dodatkowo tłuszczu. Jeżeli jednak chcesz używać tłuszczu do smażenia, upewnij się, że tłuszcz/olej nadaje się do smażenia, np. olej rzepakowy.
- Jeżeli nie masz pewności, że mięso jest upieczone także w środku, posłuż się dostępnym w handlu termometrem do mięsa.

8. Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ► Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyk kabla zasilającego z gniazda i odczekaj na całkowite schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ► Nigdy nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie. Grozi to nieodwracalnym uszkodzeniem urządzenia!

(!) UWAGA!

- ► Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ► Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.

- Po schłodzeniu się płyt grzewczych **(10)** użyj skrobaka **(12)** do usunięcia z płytek grzewczych tłuszczu i resztek produktów spożywczych, by łatwiej można było oczyścić powierzchnie. Tłuszcz i resztki produktów zsuń do pojemnika na tłuszcz **(8)**.
- Wytrzyj płytki grzewcze wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu. W razie uporczywych zanieczyszczeń lub zapieczonych resztek produktów zdejmij obie płyty grzewcze:
  - Otwórz urządzenie.
  - Naciśnij szary przycisk odblokowujący RELEASE **(7)**, unosząc jednocześnie dolną płytę grzewczą.
  - Przytrzymaj górną płytę grzewczą, by nie spadła i naciśnij przycisk RELEASE **(11)**. Górna płyta grzewcza oddzieli się od urządzenia.
- Umyj zdjęte płyty grzewcze ciepłą wodą z niewielkim dodatkiem środka do mycia naczyń. Przy silnych zapieczeniach namocz obie płyty grzewcze w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz płyty grzewcze w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Osusz dokładnie wszystkie części. Przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu obie płyty grzewcze muszą być całkowicie suche!

(i) Wskazówka



Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt grzewczych, zalecamy myć je ręcznie, jak opisano powyżej. Płyty grzewcze można też jednak myć w zmywarce do naczyń. Die Unterseiten der Grillplatten können nach der Reinigung in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies stellt jedoch keine Beeinträchtigung des Gerätes oder der Funktion dar.

- Aby ponownie zamontować płyty grzewcze, umieść płyty grzewcze w podstawie tak, by oba wycięcia obok odpływu tłuszczu **(9)** trafiły na haki w podstawie. Następnie naciśnij przednią część płyty grzewczej w dół, by wyraźnie się zatrzasnęła.
- Z drugą płytą grzewczą postąp tak samo.
- Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy ściereczka zwilżona płynem do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną tylko czystą wodą.
  Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.
- Skrobak do czyszczenia wytrzyj wilgotną szmatką. W razie uporczywych zanieczyszczeń dodaj na szmatkę nieco środka do mycia naczyń lub namocz go w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.

- Opróżniony pojemnik na tłuszcz zmywaj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą, a następnie odłóż element do wyschnięcia.

ⓘ Wskazówka



Aby podczas czyszczenia nie niszczyć tacki na sok i skrobaka do czyszczenia, zalecamy płukanie ich ręcznie zgodnie z opisem. Te części można jednak też myć w zmywarce.

9. Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zarygluj urządzenie, ustawiając zamknięcie bezpieczeństwa **(2)** w położeniu 🔒.

10. Przepisy

ⓘ Wskazówka

Zależnie od właściwości składników, podane ustawienia temperatury lub czasy grillowania mogą się różnić!

10.1. Pozycja „grill stykowy"

Burger meksykański

- 900 g mielonego mięsa wołowego
- 6 łyżek stołowych sosu barbecue
- 6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli
- 3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy
- 1/2 łyżeczki chili w proszku
- 4 duże bułki do hamburgerów

1) Wymieszaj mielone mięso, cebulę, salsę, sproszkowane chili i sos barbecue w dużej misce.
2) Uformuj masę do postaci czterech jednakowo dużych hamburgerów o grubości do 2 cm.
3) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania **III**/MAX).
4) Grilluj hamburgery przez 8 - 10 minut w rozgrzanym urządzeniu w pozycji stykowej. Następnie podaj hamburgery z dodatkami i przyprawami wedle wyboru w bułkach do hamburgerów.

Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

- 500 g chudego rumsztyku (po 125 g)
- 120 g margaryny
- 1 łyżka stołowa sosu Worcestershire
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- 4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
- 4 drobno posiekane szalotki

1) Wymieszaj margarynę i sos Worcestershire w małej misce, dodaj czosnek, pietruszkę i szalotki, wymieszaj.
2) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania MAX).
3) Grilluj steki przez 3 minuty przy mocy grzania MAX.
4) Posmaruj steki sosem z szalotek i ziół i smaż je jeszcze przez 4 minuty w początkowym zakresie stopnia mocy grzania **II**.

Tuńczyk z plastrami pomarańczy

- Ilość dla 4 osób
- 4 świeże steki z tuńczyka (ok. 170 g każdy)
- 1 pomarańcza
- 1 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
- Sól
- Pieprz

1) Obierz pomarańcze ze skórki i pokrój je na plastry o grubości ok. 5 mm.
2) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania **III**).
3) Umieść steki z tuńczyka na rozgrzanym grillu, posyp pietruszką, dopraw solą i pieprzem.
4) Ułóż plastry pomarańczy na stekach z tuńczyka i grilluj wszystko przez 6 – 8 minut.
5) Przed podaniem usuń plastry pomarańczy.

10.2. Pozycja „grill do panini”

Panini ze szpinakiem i serem

- 250 g liści szpinaku
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka stołowa oleju
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 szczypta soli i pieprzu
- 4 kromki białego chleba tostowego
- 40 g masła ziołowego
- 75 g mozarelli
- 20 g orzeszków piniowych

1) Przebierz i umyj liście szpinaku.
2) Cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj, zeszklij na gorącym oleju. Dodaj szpinak. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
3) Posmaruj tosty masłem ziołowym.
4) Pokrój mozarellę w plasterki.
5) Rozłóż mozarellę i odsączony szpinak na dwóch tostach i posyp orzeszkami piniowymi.
6) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
7) Ułóż ostrożnie panini na grillu rozgrzanym do stopnia mocy grzania **III**/MAX.
8) Zamknięciem bezpieczeństwa ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej i zamknij pokrywę.
9) Odczekaj, aż panini staną się złoto-brązowe. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Panini z piersią kurczaka

- 400 g filetów z piersi kurczaka
- 20 g masła
- Pieprz, sól, papryka w proszku
- 120 g plastrów bekonu
- 6 kromek białego chleba tostowego
- 3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek
- 30 g sałaty lodowej
- 2 pomidory
- 1 awokado
- 1 łyżeczka soku z limonki
- 50 g ogórka sałatkowego

1) Filety z piersi kurczaka krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem kuchennym. W pozycji grilla stykowego i przy stopniu mocy grzania MAX przesmaż krótko filety.
2) Zmniejsz temperaturę grilla do początku zakresu **III** i smaż filety dalej przez ok. 10 minut. Po usmażeniu dopraw solą, pieprzem i papryką, wyjąć z patelni i odłóż na bok.
3) Paski bekonu podsmaż na chrupko na patelni.
4) 3 kromki tostów/białego chleba posmaruj dressingiem jogurtowym, następnie ułóż na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plastry; dopraw.
5) Filety pokrój wzdłuż na plastry i ułóż na pomidorach.
6) Ułóż paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
7) Awokado przetnij dokoła i ruchem obrotowym oddziel od pestki. Obierz ze skórki i pokrój w plastry. Skrop sokiem z limonki, by nie zbrązowiały. Plastry ułóż na panini.
8) Ogórki pokrój w plastry i ułóż na awokado.
9) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
10) Ułóż ostrożnie panini na płycie grzewczej.
11) Zamknięciem bezpieczeństwa ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej i zamknij pokrywę.
12) Odczekaj, aż upieką się na złoto-brązowy kolor, potem wyjmij je ostrożnie z opiekacza.

Bagietka z musztardą

- 1 bagietka
- 1 ząbek czosnku
- 50 g ogórków konserwowych
- 40 g sera pecorino
- 1 łyżka ostrej musztardy
- 2 łyżki słodkiej musztardy
- 50 g masła
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- Sól, pieprz

1) Bagietkę natnij w poprzek co 2 - 3 cm, ale nie przecinaj jej.
2) Czosnek obierz i zmiażdż, ogórki konserwowe drobno posiekaj, ser pecorino utrzyj na tarce.
3) Ostrą i słodką musztardę wymieszaj z miękkim masłem, czosnkiem, posiekanym ogórkiem, serem pecorino i dopraw szczyptą soli i pieprzu.
4) Mieszaninę wetrzyj w bagietkę; bagietkę zawiń w folię aluminiową.
5) Ułóż bagietki na płycie grzewczej, rozgrzanej do stopnia mocy grzania **III**/MAX.
6) Zamknięciem bezpieczeństwa ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej i zamknij pokrywę.
7) Bagietka powinna być złoto-brązowa.

10.3. Pozycja „grill stołowy"

Pierś z kurczaka/indyka

- 200 g piersi z kurczaka/indyka
- nieco mąki

1) Rozgrzej urządzenie na stopniu mocy grzania **III**.
2) 200 g piersi z kurczaka/indyka pokrój w plastry i lekko oprósz mąką.
3) Smaż przez ok. 4 minuty z jednej strony, następnie odwróć, lekko posól i smaż na drugiej stronie przez kolejne ok. 4 minuty.

Grillowane warzywa

- 2 papryki
- 1 cukinia
- 1 bakłażan
- Oliwa
- Sól
- Pieprz
- Zioła prowansalskie (mieszanka ziół)

1) Umyj warzywa dokładnie. Pokrój papryki na pół, usuń pestki i potnij je na paski. Przekrój bakłażana i cukinię wzdłuż na dwie połowy i następnie na kawałki po ok. 0,5 cm.
2) Posmaruj warzywa oliwą.
3) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania **II**).
4) Ułóż warzywa na rozgrzanej płycie grzewczej i grilluj warzywa z obu stron przez ok. 8 -10 minut, aż uzyskają jasnobrązowy kolor.
5) Posyp warzywa solą, pieprzem i według uznania ziołami prowansalskimi.

Krewetki curry z kokosem

- 100 g czerwonej pasty curry
- 50 ml mleczka kokosowego
- 400 g krewetek (alternatywnie kraby)
- 200 g groszku cukrowego
- 2 papryki
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- Sól i pieprz
- Folia aluminiowa

1) Wymieszaj pastę curry i mleczko kokosowe.
2) Umyj krewetki, groszek cukrowy i paprykę.
3) Obierz cebulę i ząbki czosnku.
4) Pokrój cebulę, czosnek i paprykę na małe kawałki.
5) Rozłóż krewetki i warzywa równomiernie na 4 kawałkach folii aluminiowej. Folia powinna być tak duża, aby można było w nią zawinąć składniki, jak paczkę. Polej je sosem curry z kokosem oraz dopraw solą i pieprzem.
6) Zawiń paczuszki dobrze, aby nie mogła się z nich wydostać ciecz.
7) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania **II**).
8) Ułóż wypełnione paczuszki na rozgrzanej płycie grzewczej i opiekaj wszystko z obu stron po ok. 15 minut.

Grillowane kolby kukurydzy

- 2 kolby kukurydzy cukrowej
- 100 g masła ziołowego
- Sól czosnkowa
- Sól
- Pieprz
- Folia aluminiowa

1) Posmaruj kawałek folii aluminiowej masłem ziołowym.
2) Posól kolby kukurydzy i zawiń je w folię aluminiową.
3) Rozgrzej urządzenie (końcowy zakres stopnia mocy grzania **II**).
4) Połóż paczuszki na płycie do grillowania.
5) Obróć paczuszki po 15 minutach i grilluj kukurydzę przez kolejne 15 minut.
6) Przypraw kolby kukurydzy solą czosnkową i pieprzem.

11. Dane techniczne

Zasilanie	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Pobór mocy	2000 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	< 0,5 W

12. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi. Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne
Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji
Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych
W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 519926_2510 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

13.1. Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 519926_2510

13.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

14. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie **www.kompernass.com**.

Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

Wskazówka

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 519926_2510.
- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

Turinys

1. Naudojimas pagal paskirtį 66

2. Naudojami įspėjimai ir ženklai 66

3. Sauga 66

4. Valdymo elementai 68

5. Išpakavimas ir prijungimas 68

5.1. Tiekiamas rinkinys ir patikra pristačius 68

5.2. Išpakavimas 69

6. Valdymas ir naudojimas 69

6.1. Prieš naudojant pirmą kartą 69

6.2. Temperatūros reguliatorius 69

6.3. Naudojimas. 69

6.4. Padėtis „Keptuvas“ 70

6.5. Padėtis „Sumuštinių keptuvas“. 70

6.6. Padėtis „Stalo keptuvas“ 70

6.7. Gaminimo lentelė 71

7. Patarimai ir gudrybės 71

8. Valymas ir priežiūra 71

9. Laikymas 72

10. Receptai 72

10.1. Padėtis „Keptuvas“ 72

10.2. Padėtis „Sumuštinių keptuvas“. 73

10.3. Padėtis „Stalo keptuvas“ 74

11. Techniniai duomenys 75

12. Šalinimas 75

13. Kompernaß Handels GmbH garantija 75

13.1. Priežiūra 76

13.2. Importuotojas 76

14. Atsarginių dalių užsakymas 76

1. Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams patalpose kepti. Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį. Prietaisas neskirtas komercinio ar pramoninio naudojimo reikmėms.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios prietaisą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai taisant, neleistinai atliekant pakeitimus arba naudojant nesertifikuotas atsargines dalis. Riziką prisiima vien tik naudotojas.

2. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei tinka).

	**PAVOJUS!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	**ĮSPĖJIMAS!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	**ATSARGIAI!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	**DĖMESIO!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	**Nurodymas.** Nurodymu pateikiama papildoma informacija, padėsianti lengviau naudoti prietaisą.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	**Perskaitykite instrukciją.** Prieš naudodami gaminį perskaitykite visus naudojimo ir saugos nurodymus. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
	Galima plauti indaplovėje.
	Dėmesio! Karštas paviršius!
	Šis gaminys atitinka galiojančių Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
 	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinimą. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1-7: plastikai, 20-22: popierius ir kartonas, 80-98: sudėtinės medžiagos.

3. Sauga

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba nukrito.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo prijungimo laido.
- Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai sutaisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- Garantiniu laikotarpiu prietaisą gali taisyti tik gamintojo įgaliota klientų aptarnavimo tarnyba, antraip prietaisui vėliau sugedus, garantija nebebus taikoma.
- Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nesiliestų prie karštų prietaiso dalių. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, kaitvietės arba įkaitusios orkaitės.
- Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį valydami visada palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!
- Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas tvirtai stovėtų.

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Prietaisą junkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą. Tinklo įtampa turi atitikti įtampą, nurodytą prietaiso duomenų lentelėje.
- Netinkamai veikiančius ar apgadintus jungiamuosius laidus ir (arba) prietaisus turi nedelsiant sutaisyti arba pakeisti klientų aptarnavimo tarnyba.
- Saugokite prietaisą nuo lietaus ir niekada nenaudokite jo drėgnoje ar šlapioje aplinkoje.
- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso dalių su įtampa, gali kilti mirtinas elektros smūgio pavojus.
- Maitinimo laidą visada imkite už kištuko. Netempkite už paties laido, maitinimo laido niekada nelieskite šlapiomis rankomis, nes gali įvykti trumpasis jungimas arba galite patirti elektros smūgį.
- Prietaiso, baldų ir pan. nedėkite ant maitinimo laido ir įsitikinkite, kad laidas neprispaustas.

- Draudžiama atidaryti prietaiso korpusą, prietaisą taisyti ar keisti. Atidarius korpusą ar savavališkai pakeitus prietaisą, kyla mirtinas elektros smūgio pavojus ir prarandama garantija.
- Saugokite prietaisą nuo vandens lašų ir purslų. Todėl ant prietaiso arba greta jo nestatykite indų su skysčiais (pvz., gėlių vazų).
- Kas kartą pertraukę darbą, baigę naudoti ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!



Dėmesio! Karštas paviršius!

- Prietaisui veikiant, jo paviršius gali labai įkaisti. Tuo metu lieskite tik prietaiso rankeną.

ⓘ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- Patikrinkite, ar prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- Nekaitinkite prietaiso anglimis ar panašiu kuru!
- Saugokite nelimpančią dangą – nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan. Nebenaudokite prietaiso, jei nelimpanti danga pažeista.
- Prietaisą naudokite tik su kartu tiekiamais originaliais priedais.

ⓘ Nurodymas

- Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ar 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50, ir prie 60 Hz dažnio.

4. Valdymo elementai

A paveikslėlis

1 Atraminės kojelės
2 Saugos užraktas
3 180° atblokavimo mygtukas
4 Raudonas indikatorius „Power“
5 Žalias indikatorius „Ready“
6 Temperatūros reguliatorius
7 RELEASE mygtukas (apatinei kepimo plokštei atlaisvinti)
8 Riebalų surinkimo indas
9 Riebalų nuotakas
10 Kepimo plokštės
11 RELEASE mygtukas (viršutinei kepimo plokštei atlaisvinti)
12 Grandiklis

5. Išpakavimas ir prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

► Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.
► Kad išvengtumėte materialinės žalos, vadovaukitės prietaiso įjungimo į elektros tinklą nurodymais.

5.1. Tiekiamas rinkinys ir patikra pristačius

- Kontaktinis grilis
- Riebalų surinkimo indas
- Grandiklis
- Naudojimo instrukcija

ⓘ Nurodymas

► Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.

► Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **13.1. Priežiūra**).

5.2. Išpakavimas

♦ Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.

♦ Pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei plėveles ir lipdukus, jei jų yra.

6. Valdymas ir naudojimas

Šiame skyriuje pateikta svarbių prietaiso valdymo ir naudojimo nurodymų.

6.1. Prieš naudojant pirmą kartą

1) Nuvalykite visus priedus, kaip aprašyta skyriuje **8. Valymas ir priežiūra**, kad pašalintumėte gamybos medžiagų likučius.
2) Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
3) Pastatykite prietaisą laikydamiesi saugos nurodymų.
4) Atblokuokite prietaisą, saugos užraktą **(2)** nustatydami į 🔓 padėtį.
5) Atidarykite prietaisą.
6) Kepimo plokštes **(10)** nuvalykite drėgna šluoste.
7) Uždarykite prietaisą.
8) Maitinimo laido kištuką įkiškite į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą, tiekiantį skyriuje **11. Techniniai duomenys** nurodytą įtampą. Temperatūros reguliatorių **(6)** nustatykite į MAX padėtį ir maždaug 5 min. kaitinkite prietaisą didžiausia temperatūra.

ⓘ Nurodymas

► Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

9) Įkaitinę prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas atvės.
10) Dar kartą nuvalykite prietaisą drėgna šluoste.

6.2. Temperatūros reguliatorius

Temperatūros reguliatoriumi **(6)** nustatoma temperatūra (žr. C pav.).

– **I** temperatūros intervalas:
įkaitinimo intervalas / žema temperatūra
– **II** temperatūros intervalas:
vidutinė temperatūra (pvz., daržovėms ruošti)
– **III** temperatūros intervalas:
aukšta temperatūra (pvz., mėsai kepti)

ⓘ Nurodymas

► Žalias indikatorius „Ready“ **(5)** šviečia, kai temperatūros reguliatorius nustatytas į MIN padėtį ar yra **I** temperatūros intervalo priekinėje srityje. Kai tik temperatūros reguliatorių nustatysite į norimą padėtį, žalias indikatorius „Ready“ užges, kol bus pasiekta reikiama temperatūra.

► Žalias indikatorius „Ready“ kartkartėmis gali išsijungti. Tai reiškia, kad temperatūra yra žemesnė, nei nustatyta, ir prietaisas vėl įkaitinamas!

► Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidega raudonas indikatorius „Power“ **(4)**.

6.3. Naudojimas

1) Uždenkite prietaisą dangčiu suėmę už rankenos.
2) Riebalų surinkimo indą **(8)** įkiškite į prietaisą.
3) Tinklo kištuką vėl įkiškite į elektros lizdą. Raudonas indikatorius „Power“ **(4)** šviečia. Žalias indikatorius „Ready“ **(5)** užsidega temperatūros reguliatorių nustačius į MIN padėtį.
4) Temperatūros reguliatoriumi nustatykite norimą temperatūrą. Žalias indikatorius „Ready“ užgęsta. Pasiekus nustatytą temperatūrą, žalias indikatorius „Ready“ vėl užsidega.

ⓘ Nurodymas

► Šį keptuvą galite naudoti 3 skirtingais būdais:
– visiškai atidarytą, abi kepimo plokštes **(10)** naudodami kaip stalo keptuvą;
– kaip keptuvą su kilnojama viršutine kepimo plokšte, pvz., mėsai arba žuviai iš abiejų pusių kepti;
– kaip sumuštinių keptuvą su užfiksuota viršutine kepimo plokšte, pvz., prancūziškiems batonams apkepti.

6.4. Padėtis „Keptuvas“

Nurodymas

► Kad žuvis būtų tinkamai paruošta, rekomenduojame naudoti padėtį „Keptuvas“.

1) Pakelkite prietaiso dangtį ir kepamus maisto produktus sudėkite ant apatinės kepimo plokštės **(10)**.
2) Uždenkite prietaisą dangčiu suėmę už rankenos.
3) Net ir kepant storesnius maisto produktus, padėtį keičianti viršutinė kepimo plokštė visada yra lygiagreti su apatine kepimo plokšte. Todėl produktai tinkamai iškepami.
4) Po kurio laiko patikrinkite kepamų produktų apskrudimą. Tam, suėmę už rankenos, pakelkite prietaiso dangtį.

Nurodymas

► Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę. Orientacinę informaciją rasite ir skyriuje **6.7. Gaminimo lentelė**.

5) Kai produktai apskrunda taip, kaip norite, kepamus produktus išimkite.

DĖMESIO!

► Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepamiems produktams išimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių paviršius!

6) Temperatūros reguliatorių **(6)** pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO!

► Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Nepakanka temperatūros reguliatorių vien nustatyti į MIN padėtį!

6.5. Padėtis „Sumuštinių keptuvas“

1) Pakelkite prietaiso dangtį ir kepamus maisto produktus sudėkite ant apatinės kepimo plokštės **(10)**.
2) Uždarykite viršutinę kepimo plokštę ir įtvirtinkite ją norimame aukštyje, saugos užraktą **(2)** nuspausdami atgal (padėtis MIN, II, III, IV, V). Nustatydami saugos užraktą, šiek tiek pakelkite viršutinę kepimo plokštę. Kuo toliau atgal nuspaudžiate saugos užraktą, tuo didesnis atstumas tarp kepimo plokščių.
3) Po kurio laiko patikrinkite kepamų produktų apskrudimą. Tam, suėmę už rankenos, pakelkite prietaiso dangtį.

Nurodymas

► Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę. Orientacinę informaciją rasite ir skyriuje **6.7. Gaminimo lentelė**.

4) Kai produktai apskrunda taip, kaip norite, kepamus produktus išimkite.

DĖMESIO!

► Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepamiems produktams išimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių paviršius!

5) Temperatūros reguliatorių **(6)** pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO!

► Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Nepakanka temperatūros reguliatorių vien nustatyti į MIN padėtį!

6.6. Padėtis „Stalo keptuvas“

1) Atlenkite abi atramines kojeles **(1)** (B pav.).
2) Paspauskite 180° atblokavimo mygtuką **(3)** (B pav.) ir prietaiso dangtį atidarykite tiek, kad abi kepimo plokštes **(10)** būtų galima naudoti kaip stalo keptuvą.
3) Dabar kepimo plokštės ištiestos viena šalia kitos, ir jas galima naudoti kaip stalo keptuvą (B pav.).
4) Sudėkite kepamus maisto produktus ant kepimo plokščių.
5) Kepamus maisto produktus retsykiais apverskite ir nuimkite nuo kepimo plokščių, kai tik jie bus iškepę.

DĖMESIO!

► Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepamiems produktams apversti ar išimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių paviršius!

6) Temperatūros reguliatorių **(6)** pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO!

► Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Nepakanka temperatūros reguliatorių vien nustatyti į MIN padėtį!

6.7. Gaminimo lentelė

Tolesnėje lentelėje pateikta pavyzdžių, kaip turėtų būti gaminami įvairūs maisto produktai. Informaciją priderinkite pagal receptą ir savo asmeninį skonį.

Gaminimo trukmei įtakos ypač turi atitinkamos maisto produktų savybės, pvz., dydis, storis ar kokybė. Taip pat atkreipkite dėmesį, kad padėtyje „Stalo keptuvas" kepamus produktus reikės retsykiais apversti, todėl gaminimo trukmė bus ilgesnė.

MAISTO PRODUKTAS	VIENETAI / GRAMAI	TEMPERATŪROS NUOSTATA	PADĖTIS	GAMINIMO TRUKMĖ
Maltos mėsos kukuliukai	900 g	III	Keptuvas	10-15 min.
Šoninė su raumenų sluoksneliais	3 x 250 g	MAX	Keptuvas	10 min.
Kiaulienos sprandinės kepsniai	3 Vienetai	MAX	Stalo keptuvas	2 x 13-16 min.
Lašišos išpjova	4 x 125 g	III	Keptuvas	8-10 min.
Tuno kepsniai	4 x 125 g	III	Keptuvas	6-8 min.
Keptos daržovės su aliejumi	1 - 2 griežinėliais supjaustytų baklažanų	II	Stalo keptuvas	2 x 3-6 min.
Sumuštiniai su sūriu	4 Vienetai	MAX	Keptuvas	3-4 min.
Apkepti prancūziški batonai su sūriu	2 Vienetai	III	Sumuštinių keptuvas	4-8 min.

7. Patarimai ir gudrybės

- Kad mėsa būtų minkštesnė ir greičiau iškeptų, ją prieš tai galite pamarinuoti. Marinato pagrindas gali būti, pvz., grietinė, raudonasis vynas, actas, pasukos, šviežios papajos ar ananasų sultys. Į jį pagal skonį įdėkite žolelių ir prieskonių. Tačiau nedėkite druskos, nes ji dehidratuoja mėsą ir ši tampa kieta. Mėsą į marinatą sudėkite taip, kad ji būtų visiškai apsemta, o indą uždenkite. Geriausia marinuoti per naktį, kad marinatas įsigertų.
- Galite kepti ne tik mėsą, bet ir žuvį. Žuviai ruošti rekomenduojame padėtį „Keptuvas". Kepant su uždarytu prietaiso dangčiu, kepami produktai vienu metu kaitinami iš abiejų pusių.
- Kepimo plokštės **(10)** padengtos nelimpančia danga, todėl papildomai tepti jų riebalais nereikia. Tačiau, jei vis dėlto norėtumėte naudoti riebalus, įsitikinkite, kad riebalai ar aliejus tinka maistui kepti, pvz., rapsų aliejus.
- Jei nesate tikri, ar kepamų produktų vidus taip pat iškepęs, patikrinkite tai įprastu mėsos termometru.

8. Valymas ir priežiūra

⚠ **PAVOJUS!**

- ► Prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės. Pavojus susižaloti!
- ► Niekada neplaukite prietaiso tekančiu vandeniu ir niekada nenardinkite jo į vandenį. Prietaisas gali nepataisomai sugesti!

ⓘ DĖMESIO!

- ► Kad prietaisas nepataisomai nesugestų, pasirūpinkite, kad į valomą prietaisą nepatektų drėgmės.
- ► Paviršių nevalykite aštriomis šveitimo ar cheminėmis valymo priemonėmis, smailiais ar braižančiais daiktais.

- Kai kepimo plokštės **(10)** atvės, grandikliu **(12)** braukdami per kepimo plokštes riebalus ir likučius surinkite į vieną vietą ir nustumkite juos į riebalų surinkimo indą **(8)**.
- Kepimo plokštes nuvalykite drėgna šluoste. Nevalykite aštriomis valymo priemonėmis, šiurkščiomis kempinėmis ar smailiais daiktais, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos.
  Jei nešvarumai prikibę tvirčiau arba prikepę, kepimo plokštes nuimkite:
  - Atidarykite prietaisą.
  - Paspauskite RELEASE mygtuką **(7)** ir tuo pat metu nukelkite apatinę kepimo plokštę.
  - Tvirtai laikykite viršutinę kepimo plokštę, kad ji nenukristų, ir paspauskite RELEASE mygtuką **(11)**. Viršutinė kepimo plokštė atsilaisvina nuo prietaiso.
- Nuimtas kepimo plokštes plaukite šiltu vandeniu su trupučiu ploviklio. Jei yra stipriai prikepusių maisto likučių, kepimo plokštes trumpai pamirkykite vandenyje su plovikliu. Išvalę kepimo plokštes, ploviklio likučius nuo jų nuplaukite švariu vandeniu. Viską gerai nusausinkite. Prieš vėl įdedant kepimo plokštes į prietaisą, jos turi būti sausos!

ⓘ Nurodymas



Jei norite tausojamai nuvalyti kepimo plokštes, rekomenduojame jas plauti rankomis, kaip aprašyta. Tačiau kepimo plokštes galite plauti ir indaplovėje. Išplovus indaplovėje, gali šiek tiek pakisti kepimo plokščių apatinių pusių spalva. Tačiau dėl to prietaiso savybės ar jo veikimas nepablogėja.

- Kai kepimo plokštes vėl norite įdėti, kepimo plokštes ant pagrindo uždėkite taip, kad pagrindo kabliai būtų abiejose išėmose šalia riebalų nuotako **(9)**. Tada priekinę kepimo plokštės dalį paspauskite žemyn, kad ji girdimai užsifiksuotų.
- Antrąją kepimo plokštę įdėkite taip pat.
- Prietaiso išorinius paviršius valykite drėgna, plovikliu suvilgyta šluoste. Ploviklio likučius nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste. Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- Grandiklį valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu arba plaukite jį šiltu vandeniu su plovikliu.
- Ištuštintą riebalų surinkimo indą plaukite šiltu vandeniu su plovikliu. Ploviklio likučius nuplaukite švariu vandeniu ir nusausinkite indą.

ⓘ Nurodymas



Jei norite tausojamai išvalyti skysčių surinkimo indą ir grandiklį, rekomenduojame juos plauti rankomis, kaip aprašyta. Tačiau šias dalis galite plauti ir indaplovėje.

9. Laikymas

Išvalytą prietaisą laikykite sausoje vietoje. Užblokuokite prietaisą, saugos užraktą **(2)** pastumdami į padėtį 🔒.

10. Receptai

ⓘ Nurodymas

Atsižvelgiant į produktų savybes, receptuose nurodyta temperatūra ar ruošimo trukmė gali skirtis!

10.1. Padėtis „Keptuvas“

Meksikietiškas mėsainis

- ♦ 900 g jautienos faršo
- ♦ 6 v. š. kepsnių padažo
- ♦ 6 v. š. smulkiai pjaustytų svogūnų
- ♦ 3 v. š. šviežio arba gatavo „Salsa“ padažo
- ♦ 1/2 a. š. aitriųjų paprikų miltelių
- ♦ 4 didelės mėsainių bandelės

1) Dideliame dubenyje sumaišykite mėsos faršą, svogūnus, „Salsa“ padažą, aitriųjų paprikų miltelius ir kepsnių padažą.
2) Iš faršo masės suformuokite keturis vienodo dydžio, maždaug 2 cm storio mėsainių paplotėlius.
3) Įkaitinkite prietaisą (**III** temperatūros intervalas / MAX).
4) Iš anksto įkaitinę prietaisą, kepkite mėsainius 8–10 minučių padėtyje „Keptuvas“. Galiausiai patiekite į mėsainių bandeles sudėtus mėsainius su norimais priedais ir prieskoniais.

Jautienos kumpio kepsnys su svogūnlaiškių ir žolelių padažu

- 500 g lieso jautienos kumpio kepsnių (po 125 g)
- 120 g margarino
- 1 a. š. Vusterio padažo
- 1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė
- 4 v. š. smulkintų petražolių
- 4 smulkiai pjaustyti svogūnlaiškiai

1) Nedideliame dubenėlyje sumaišykite margariną ir Vusterio padažą, įmaišykite česnaką, petražoles ir svogūnlaiškius.
2) Įkaitinkite prietaisą (MAX temperatūra).
3) Kepkite kepsnius MAX temperatūroje 3 min.
4) Kepsnius patepkite svogūnlaiškių ir žolelių padažu ir kepkite dar 4 min., temperatūros reguliatorių nustatę ties **II** temperatūros intervalo pradžia.

Tunas su apelsinų griežinėliais

(4 asmenims)

- 4 šviežio tuno kepsniai (po 170 g)
- 1 apelsinas
- 1 v. š. smulkintų petražolių
- druskos
- pipirų

1) Nulupkite apelsiną ir supjaustykite maždaug 5 mm storio griežinėliais.
2) Įkaitinkite prietaisą (**III** temperatūros intervalas).
3) Sudėkite tuno kepsnius ant iš anksto įkaitinto keptuvo, apibarstykite petražolėmis ir pagardinkite druska bei pipirais.
4) Uždėkite apelsinų griežinėlius ant tuno kepsnių ir kepkite viską maždaug 6–8 minutes.
5) Prieš patiekdami, keptus apelsinų griežinėlius nuimkite.

10.2. Padėtis „Sumuštinių keptuvas“

Sumuštinis su špinatais ir sūriu

- 250 g špinatų lapų
- 1 svogūnas
- 1 česnako skiltelė
- 1 v. š. aliejaus
- 2 a. š. citrinos sulčių
- 1 žiupsnelis druskos (ir pipirų)
- 4 skrudinimo / baltos duonos riekelės
- 40 g žolelių sviesto
- 75 g mocarelos sūrio
- 20 g kedrinių pinijų

1) Perrinkite ir nuplaukite špinatų lapus.
2) Nulupkite ir susmulkinkite svogūną ir česnako skiltelę. Patroškinkite karštame aliejuje, kol nuskaidrės. Sudėkite špinatus. Viską pagardinkite citrinos sultimis, druska ir pipirais.
3) Ant skrudinimo duonos riekelių užtepkite žolelių sviesto.
4) Mocarelos sūrį supjaustykite griežinėliais.
5) Uždėkite mocarelos griežinėlius ir nuvarvintus špinatus ant 2 skrudinimo duonos riekelių ir apibarstykite kedrinėmis pinijomis.
6) Sumuštinius uždenkite kita skrudinimo duonos riekele.
7) Sumuštinį atsargiai padėkite ant **III** temperatūros intervale / MAX temperatūra iš anksto įkaitinto prietaiso.
8) Saugos užraktu **(2)** nustatykite norimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės **(10)** ir uždarykite dangtį.
9) Kepkite, kol sumuštiniai taps rusvai auksiniai.

Sumuštinis su viščiukų krūtinėle

- 400 g viščiukų krūtinėlių filė
- 20 g sviesto
- pipirų, druskos, paprikos miltelių
- 120 g įvairių pjaustytos šoninės
- 6 riekės baltos arba skrudinimo duonos
- 3 v. š. salotų užpilo (jogurtinio)
- 30 g gūžinių salotų
- 2 pomidorai
- 1 avokadas
- 1 a. š. citrinos sulčių
- 50 g salotinių agurkų

1) Viščiukų krūtinėlių filė trumpai nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusausinkite virtuviniu popieriumi. Trumpai apkepkite MAX temperatūra iš anksto įkaitintame prietaise, nustatytame į padėtį „Keptuvas“.
2) Sumažinkite temperatūrą, temperatūros reguliatorių nustatydami į **III** temperatūros intervalo pradžią, ir kepkite viščiukų krūtinėlių filė dar maždaug 10 minučių, kol iškeps. Iškepę pagardinkite druska, pipirais ir paprikos milteliais.
3) Keptuvėje traškiai apskrudinkite šoninės įvairės.

4) Ant 3 skrudinimo ar baltos duonos riekelių užtepkite jogurtinio užpilo, uždėkite gūžinių salotų, griežinėliais supjaustytus ir prieskoniais pagardintus pomidorus.
5) Viščiukų krūtinėlių filė perpjaukite išilgai ir uždėkite ant pomidorų.
6) Šoninės juosteles uždėkite ant viščiukų krūtinėlių filė.
7) Avokadą perpjaukite išilgai pusiau ir pasukdami puseles išimkite kauliuką. Nulupkite žievę ir supjaustykite avokadą riekelėmis. Avokadą apšlakstykite citrinos sultimis, kad nepatamsėtų. Riekeles sudėkite ant sumuštinių.
8) Salotinį agurką supjaustykite griežinėliais ir sudėkite ant avokado.
9) Sumuštinius uždenkite kita skrudinimo duonos riekele.
10) Sumuštinį atsargiai padėkite ant kepimo plokštės **(10)**.
11) Saugos užraktu **(2)** nustatykite norimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės **(10)** ir uždarykite dangtį.
12) Kepkite, kol sumuštiniai apskrus ir taps rusvai auksiniai, tada atsargiai išimkite juos iš sumuštinių keptuvo.

Prancūziškas batonas su garstyčiomis

- 1 prancūziškas batonas
- 1 skiltelė česnako
- 50 g su garstyčiomis marinuotų agurkų
- 40 g pekorino sūrio
- 1 v. š. aštrių garstyčių
- 2 v. š. saldžių garstyčių
- 50 g sviesto
- 2 v. š. smulkiai supjaustytų laiškinių česnakų
- druskos, pipirų

1) Prancūzišką batoną kas 2–3 cm skersai įpjaukite neperpjaudami iki galo.
2) Nulupkite ir sutrinkite česnaką, su garstyčiomis marinuotus agurkus supjaustykite labai smulkiais kubeliais, sutarkuokite pekorino sūrį.
3) Aštrias ir saldžias garstyčias sumaišykite su minkštu sviestu, česnaku, agurko kubeliais, pekorino sūriu ir laiškiniais česnakais, pagardinkite druska ir pipirais.
4) Garstyčių ir sviesto mišiniu užpildykite prancūziško batono įpjovas ir batoną įvyniokite į aliuminio foliją.
5) Prancūziškus batonus sudėkite ant kepimo plokštės, iš anksto įkaitintos **III** temperatūros intervale / MAX temperatūra.
6) Saugos užraktu nustatykite norimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės ir uždarykite dangtį.
7) Prancūziškas batonas turėtų būti rusvai auksinis.

10.3. Padėtis „Stalo keptuvas“

Vištos ar kalakuto krūtinėlė

- 200 g vištos ar kalakuto krūtinėlės
- šiek tiek miltų

1) Prietaisą įkaitinkite nustatę **III** temperatūros intervalą.
2) 200 g vištos ar kalakuto krūtinėlės supjaustykite gabalėliais ir šiek tiek apvoliokite miltuose.
3) Maždaug 4 minutes apkepkite vieną pusę, tada apverskite, užberkite šiek tiek druskos ir maždaug 4 minutes kepkite kitą pusę.

Keptos daržovės

- 2 paprikos
- 1 cukinija
- 1 baklažanas
- alyvuogių aliejaus
- druskos
- pipirų
- Provanso žolelių mišinio (prieskonių mišinio)

1) Kruopščiai nuplaukite daržoves. Perpjaukite paprikas pusiau, išimkite sėklas ir supjaustykite juostelėmis. Baklažaną ir cukiniją perpjaukite išilgai pusiau, o tada kiekvieną dalį supjaustykite maždaug 0,5 cm dydžio gabaliukais.
2) Patepkite daržoves alyvuogių aliejumi.
3) Iš anksto įkaitinkite prietaisą (**II** temperatūros intervalas).
4) Sudėkite daržoves ant iš anksto įkaitintos kepimo plokštės ir kepkite jas iš abiejų pusių maždaug po 8–10 minučių, kol daržovės taps šviesiai rudos.
5) Pabarstykite daržoves druska, pipirais ir Provanso žolelių mišiniu pagal skonį.

Krevetės su kokosais ir kariu

- 100 g raudonosios kario pastos
- 50 ml kokosų pieno
- 400 g krevečių (arba krabų)
- 200 g saldžiųjų žirnių ankščių
- 2 paprikos
- 2 svogūnai
- 2 skiltelės česnako
- druskos ir pipirų
- aliuminio folijos

1) Sumaišykite kario pastą su kokosų pienu.
2) Nuplaukite krevetes, saldžiųjų žirnių ankštis ir paprikas.
3) Nulupkite svogūnus ir česnakų skilteles.
4) Svogūnus, česnakų skilteles ir paprikas supjaustykite mažais gabalėliais.
5) Krevetes ir daržoves tolygiai išdėliokite ant 4 lapelių aliuminio folijos. Aliuminio folijos lapelis turi būti tokio dydžio, kad, sudėję ant jo maisto produktus, galėtumėte suvynioti į paketą. Pašlakstykite produktus kario ir kokosų padažu ir pagardinkite druska bei pipirais.
6) Sandariai susukite paketus, kad iš jų neišbėgtų skystis.
7) Iš anksto įkaitinkite prietaisą, temperatūros reguliatorių nustatę ties **II** temperatūros intervalo pabaiga.
8) Padėkite paketus su produktais ant iš anksto įkaitintų kepimo plokščių ir kepkite iš abiejų pusių maždaug po 15 minučių.

Keptos kukurūzų burbuolės

- 2 jaunų kukurūzų burbuolės
- 100 g žolelių sviesto
- česnakinės druskos
- druskos
- pipirų
- aliuminio folijos

1) Patepkite aliuminio foliją žolelių sviestu.
2) Kukurūzų burbuolę pabarstykite druska ir įvyniokite į aliuminio foliją.
3) Įkaitinkite prietaisą, temperatūros reguliatorių nustatę ties **II** temperatūros intervalo pabaiga.
4) Padėkite paketą ant kepimo plokščių.
5) Po 15 minučių paketą apverskite ir kepkite kukurūzų burbuoles dar 15 minučių.
6) Pagardinkite kukurūzų burbuoles česnakine druska ir pipirais.

11. Techniniai duomenys

Maitinimo įtampa	220-240 V ~, 50/60 Hz
Galia	2 000 W
Vartojamoji galia išjungties būsenoje	< 0,5 W

12. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

13. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento. Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 519926_2510.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

13.1. Priežiūra

(LT) **Priežiūra Lietuva**

Tel. 08 00 33144
Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 519926_2510

13.2. Importuotojas

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
VOKIETIJA
www.kompernass.com

14. Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių dalių šiam gaminiui visada galite patogiai papildomai užsisakyti internetu adresu **www.kompernass.com**.

Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

Nurodymas

- Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 519926_2510.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

Sisukord

1. Sihipärane kasutamine 78

2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid 78

3. Ohutusjuhised 79

4. Käsitsuselemendid 81

5. Pakendist väljavõtmine ja ühendamine 81

5.1. Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus 81

5.2. Pakendist väljavõtmine 81

6. Käsitsemine ja käitamine 81

6.1. Enne esimest kasutamist 81

6.2. Kuumutusastme regulaator. 81

6.3. Käsitsemine. 82

6.4. Asend „kontaktgrill“ 82

6.5. Asend „paninigrill“ 82

6.6. Asend „lauagrill“. 83

6.7. Küpsetustabel 83

7. Nõuanded ja soovitused 84

8. Puhastamine ja hooldamine 84

9. Hoidmine 85

10. Retseptid 85

10.1. Asend „kontaktgrill“ 85

10.2. Asend „paninigrill“ 86

10.3. Asend „lauagrill“. 87

11. Tehnilised andmed 88

12. Jäätmekäitlus 88

13. Kompernaß Handels GmbH garantii 89

13.1. Teenindus 89

13.2. Importija. 89

14. Varuosade tellimine 90

1. Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult toiduainete grillimiseks sisetingimustes. Muud või sellest erinevat kasutamist loetakse mittesihipäraseks. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks tööstuslikes või tööduslikes valdkondades.

Mittesihipärasest kasutamisest, asjatundmatutest remontidest, lubamatult teostatud muudatustest või heakskiitmata varuosadest tulenevate kahjude korral on igasugused kahjunõuded välistatud. Riski kannab kasutaja üksinda.

2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	**OHT!** Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhis viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	**HOIATUS!** Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustab surma või raske vigastuse.
	**ETTEVAATUST!** Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse.
	**TÄHELEPANU!** Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	**Juhis:** Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Vahelduvvool/-pinge

	**Järgige kasutusjuhendit!** Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Ettevaatust! kuum pealispind!
	See toode vastab kehtivatele Euroopa ja siseriiklike direktiivide nõuetele.
	Ärge käidelge elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.
	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkemateriajalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1-7: plastid, 20-22: paber ja papp, 80-98: komposiitmaterjalid.

3. Ohutusjuhised

- Kontrollige enne kasutamist seadmel väliselt nähtavate kahjustuste puudumist. Ärge võtke kahjustatud või mahakukkunud seadet kasutusele.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal või tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutajapoolset hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemale.
- Laske seadme remondid teostada ainult volitatud töökodades või klienditeeninduses. Asjatundmatute remontide tõttu võivad kasutajale tekkida ohud. Lisaks kaotab garantii kehtivuse.
- Garantiiaja jooksul tohib seadme remonti teostada ainult tootja poolt volitatud klienditeenindus, vastasel juhul edaspidiste kahjude korral garantii enam ei kehti.
- Defektseid komponente tohib asendada ainult originaalvaruosadega. Ohutusnõuete täitmine on tagatud ainult nende osadega.
- Kaitske võrgukaablit kuumade seadme osadega kokkupuutumise eest. Ärge mitte kunagi kasutage seadet lahtise leegi, pliidiplaadi või kuuma ahju läheduses.
- Laske seadmel pärast kasutamist jahtuda, enne kui hakkate seadet puhastama! Põletusoht!
- Paigutage seade võimalikult pistikupesa lähedusse. Kandke hoolt selle eest, et võrgupistik oleks ohu korral kiiresti kättesaadav ja võrgukaabel ei kujuta endast komistuskohta.
- Tagage seadme ohutu asend.

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud ja maandatud võrgupistikupessa. Võrgupinge peab ühtima seadme tüübisildil toodud andmetega.
- Laske ühenduskaablid või seadmed, mis ei talitle laitmatult või on kahjustatud, koheselt klienditeenindusel remontida või vahetada.
- Ärge jätke seadet vihma kätte ega kasutage seda ka mitte kunagi niiskes või märjas keskkonnas.
- Jälgige, et võrgukaabel ei saa kasutamise ajal mitte kunagi märjaks või niiskeks.
- Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui kasutamisel sattuvad vedelikujäägid pingestatud osadele.

- Võtke võrgukaablist kinni alati pistikust. Ärge mitte kunagi tõmmake kaablist endast ja ärge mitte kunagi võtke võrgukaablist kinni märgade kätega, sest see võib põhjustada lühise või elektrilöögi.
- Ärge asetage seadet ega mööbliesemeid vms võrgukaablile ja jälgige, et võrgukaablit ei kiiluta kinni.
- Te ei tohi seadme korpust seadme remontimiseks või modifitseerimiseks avada. Avatud korpuse või omavoliliste ümberehituste korral esineb elektrilöögi tõttu eluoht ja garantii kaotab kehtivuse.
- Kaitske seadet veetilkade ja -pritsmete eest. Ärge seetõttu asetage seadme peale või kõrvale vedelikuga täidetud esemeid (nt lillevaase).
- Tõmmake iga kord töö katkestamisel ning pärast kasutamise lõpetamist ja iga kord enne puhastamist võrgupistik pistikupesast välja.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!



Tähelepanu! Kuum pealispind!

- Seadme pealispind võib kasutamise ajal muutuda väga kuumaks. Puudutage seadet siis ainult käepidemest.

(!) TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Ärge kasutage seadme käitamiseks välist programmkella või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- Veenduge, et seade, võrgukaabel või võrgupistik ei puutu kokku soojusallikate nagu pliidiplaatide või lahtise leegiga.
- Ärge kasutage seadme käitamiseks sütt või sarnaseid kütuseid!
- Kaitske mittenakkuvat pinnakatet, selleks ärge kasutage metallist tööriistu nagu nuge, kahvleid jne. Ärge kasutage seadet edasi, kui mittenakkuv pinnakate on kahjustatud.
- Käitage seadet ainult tarnekomplekti kuuluvate originaaltarvikutega.

(i) Juhis

- Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

4. Käsitsuselemendid

Joonis A:

1 Tugijalad
2 Turvalukk
3 Lukustuse vabastusklahv 180°
4 Punane märgulamp „Power“
5 Roheline märgulamp „Ready“
6 Kuumutusastme regulaator
7 Klahv RELEASE (alumine grillplaat)
8 Mahlakogumiskauss
9 Rasvatila
10 Grillplaadid
11 Klahv RELEASE (ülemine grillplaat)
12 Puhastuskaabits

5. Pakendist väljavõtmine ja ühendamine

⚠ **HOIATUS!**

- Pakkematerjale ei tohi kasutada mängimiseks. Esineb lämbumisoht.
- Järgige materiaalsete kahjude vältimiseks seadme elektrilise ühendamise juhiseid.

5.1. Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus

- Kontaktgrill
- Mahlakogumiskauss
- Puhastuskaabits
- Kasutusjuhend

ⓘ **Juhis**

- Kontrollige tarnekomplekti komplektsust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **13.1. Teenindus**).

5.2. Pakendist väljavõtmine

- Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ning olemasolevad kiled ja kleebised.

6. Käsitsemine ja käitamine

Sellest peatükist saate olulisi juhiseid seadme käsitsemiseks ja käitamiseks.

6.1. Enne esimest kasutamist

1) Puhastage võimalike tootmisjääkide eemaldamiseks kõik tarvikud peatükis **8. Puhastamine ja hooldamine** kirjeldatud viisil.
2) Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi.
3) Paigaldage seade vastavalt ohutusjuhistele.
4) Vabastage seade lukustusest, selleks seadke turvalukk **(2)** asendisse 🔓.
5) Avage seade.
6) Pühkige grillplaadid **(10)** niiske lapiga üle.
7) Sulgege seade.
8) Ühendage võrgukaabli pistik nõuetekohaselt ühendatud ja maandatud, peatükis **11. Tehnilised andmed** nimetatud pingega võrgupistikupessa. Laske seadmel umbes 5 minutit maksimaalsel temperatuuriseadistusel soojeneda, selleks seadke kuumutusastme regulaator **(6)** asendisse MAX.

ⓘ **Juhis**

- Seadme esmakordsel soojendamisel võib tootmisest tingitud jääkide tõttu esineda kerget suitsu ja lõhna teket. See on normaalne ja täielikult ohutu. Tagage piisav tuulutus, avage näiteks aken.

9) Tõmmake võrgupistik pärast soojendamist võrgupistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.
10) Puhastage seadet veelkord niiske lapiga.

6.2. Kuumutusastme regulaator

Kuumutusastme regulaatoriga **(6)** seadistate temperatuuri (vt joonis C).

– Kuumutustase **I**:
Soojenemisala / madal temperatuur
– Kuumutustase **II**:
keskmine temperatuur (nt aedvilja küpsetamine)
– Kuumutustase **III**:
kõrge temperatuur (nt liha praadimine)

Juhis

- Roheline märgulamp „Ready“ **(5)** põleb, kui kuumutusastme regulaator asub asendis MIN ja kuumutustaseme **I** eesmises piirkonnas. Pärast kuumutusastme regulaatori seadmist soovitud asendisse roheline märgulamp „Ready“ kustub, kuni temperatuur on saavutatud.
- Roheline märgulamp „Ready“ võib aegajalt uuesti välja lülituda. See tähendab, et temperatuur on langenud alla seadistatud temperatuuri ja seade soojeneb jälle!
- Punane märgulamp „Power“ **(4)** põleb, kui seade on ühendatud vooluvõrku.

6.3. Käsitsemine

1) Sulgege käepidemega seadme kaas.
2) Lükake mahlakogumiskauss **(8)** seadmesse.
3) Ühendage võrgupistik uuesti võrgupistikupessa. Punane märgulamp „Power“ **(4)** põleb. Roheline märgulamp „Ready“ **(5)** süttib, kui kuumutusastme regulaator asub asendis MIN.
4) Seadistage kuumutusastme regulaatoriga soovitud aste. Roheline märgulamp „Ready“ kustub. Kui seadistatud kuumutusaste on saavutatud, süttib uuesti roheline märgulamp „Ready.

Juhis

- Seda grilli saate kasutada 3 erineval viisil:
  - täielikult lahtipööratult, nii et mõlemat grillplaati **(10)** saab kasutada **lauagrillina**.
  - liikuva ülemise grillplaadiga **kontaktgrillina**, nii et nt liha või kala grillitakse mõlemalt küljelt.
  - fikseeritud ülemise grillplaadiga **paninigrillina**, nii et nt baguette'e saab üle küpsetada.

6.4. Asend „kontaktgrill“

Juhis

- Kala hügieenilise läbiküpsemise saavutamiseks soovitame me kasutada asendit „kontaktgrill“.

1) Avage seadme kaas ja asetage grillitavad toiduained alumisele grillplaadile **(10)**.
2) Sulgege käepidemega seadme kaas.
3) Liikuvalt kinnitatud ülemise grillplaadi tõttu on ülemine grillplaat ka paksema grillitava toiduaine korral alumise grillplaadiga alati paralleelne. Nii saavutatakse optimaalne grillimistulemus.
4) Kontrollige mõne aja pärast grillitava toiduaine pruunistumist. Selleks avage käepidemega seadme kaas.

Juhis

- Alustage lühikeste grillimisaegadega ja suurendage neid, kuni olete leidnud õige kestuse. Jälgige orienteerumiseks ka peatükki **6.7. Küpsetustabel**.

5) Kui olete pruunistumisega rahul, eemaldage grillitav toiduaine.

TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage grillitava toiduaine eemaldamiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide pealispindu kahjustada!

6) Keerake kuumutusastme regulaator **(6)** asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.

TÄHELEPANU!

- Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori seadmisest asendisse MIN ei piisa!

6.5. Asend „paninigrill“

1) Avage seadme kaas ja asetage grillitavad toiduained alumisele grillplaadile **(10)**.
2) Sulgege ülemine grillplaat ja kinnitage see soovitud kõrgusel, selleks vajutage turvalukku **(2)** tahapoole (asend MIN, II, III, IV, V). Tõstke turvaluku reguleerimisel ülemist grillplaati veidi üles. Mida kaugemale tahapoole turvalukku surutakse, seda suurem on grillplaatide vaheline kaugus.
3) Kontrollige mõne aja pärast grillitava toiduaine pruunistumist. Selleks avage käepidemega seadme kaas.

Juhis

- Alustage lühikeste grillimisaegadega ja suurendage neid, kuni olete leidnud õige kestuse. Jälgige orienteerumiseks ka peatükki **6.7. Küpsetustabel**.

4) Kui olete pruunistumisega rahul, eemaldage grillitav toiduaine.

TÄHELEPANU!

► Ärge kasutage grillitava toiduaine eemaldamiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide pealispindu kahjustada!

5) Keerake kuumutusastme regulaator **(6)** asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.

TÄHELEPANU!

► Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori seadmisest asendisse MIN ei piisa!

6.6. Asend „lauagrill"

1) Pöörake mõlemad tugijalad **(1)** välja (joonis B).
2) Vajutage lukustuse vabastusklahvi 180° **(3)** (joonis B) ja avage seadme kaant nii palju, et mõlemat grillplaati **(10)** saab kasutada lauagrillina.
3) Grillplaadid asuvad nüüd teineteise kõrval ja neid saab kasutada lauagrillina (joonis B).
4) Asetage grillitavad toiduained grillplaatidele.
5) Pöörake grillitavaid toiduaineid aegajalt ja võtke need grillplaatidelt, kui toiduained on küpsed.

TÄHELEPANU!

► Ärge kasutage grillitava toiduaine pööramiseks/eemaldamiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide pealispindu kahjustada!

6) Keerake kuumutusastme regulaator **(6)** asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.

TÄHELEPANU!

► Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori seadmisest asendisse MIN ei piisa!

6.7. Küpsetustabel

Alljärgnevad tabelis on toodud orienteeruvad näited erinevate toiduainete küpsetamiseks. Kohandage andmeid retsepti ja oma individuaalse maitsega.
Küpsetusajale mõjuvad iseäranis toiduainete vastavad omadused, nagu näiteks suurus, paksus või kvaliteet. Jälgige lisaks sellele, et grillitavaid toiduaineid peate asendis „lauagrill" aegajalt pöörama, seetõttu pikeneb küpsetusaeg.

TOIDUAINE	TÜKKI/ GRAMMI	KUUMUTUSASTE	ASEND	KÜPSETUSAEG
Hakklihafrikadellid	900 g	III	Kontaktgrill	10 - 15 minutit
Kõhupekk	3 x 250 g	MAX	Kontaktgrill	10 min
Seakaela lõigud	3 tükki	MAX	Lauagrill	2 x 13 - 16 minutit
Lõhefileed	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	8 - 10 minutit
Tuunikala lõigud	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	6 - 8 minutit
Õliga grillitud köögiviljad	1 - 2 baklažaani ratastena	II	Lauagrill	2 x 3 - 6 minutit
Juustuvõileivad	4 tükki	MAX	Kontaktgrill	3 - 4 minutit
Juustuga üleküpsetatud baguette'id	2 tükki	III	Paninigrill	4 - 8 minutit

7. Nõuanded ja soovitused

- Liha pehmemaks muutmiseks ja grillimise kiirendamiseks võite liha eelnevalt marineerida. Selleks sobivad näiteks hapupoor, punane vein, äädikas, petipiim või värske papaia- või ananassimahl. Lisage juurde vastavalt maitsele ürte ja vürtse. Ärge lisage soola juurde, sest sool imeb vee liha seest välja ja muudab liha kõvaks. Asetage liha marinaadi sisse selliselt, et liha on täielikult kaetud ja sulgege nõu. Laske sellel eelistatult öö jooksul marinaadis seista.
- Grillida võite mitte ainult liha vaid ka kala. Me soovitame kala valmistada asendis „kontaktgrill". Suletud seadme kaanega grillimisel kuumutatakse grillitavat toiduainet samaaegselt mõlemalt küljelt.
- Grillplaadid **(10)** on mittenakkuva pinnakattega, seetõttu ei ole täiendava rasva kasutamine vajalik. Kui soovite siiski rasva kasutada, jälgige, et rasv/õli on praadimiseks sobiv, kasutage näiteks rapsiõli.
- Kui te ei ole kindel, kas grillitav toiduaine on ka seest juba küps, kasutage kaubandusvõrgus saadaval olevat lihatermomeetrit.

8. Puhastamine ja hooldamine

⚠ OHT!

- ► Tõmmake enne puhastamist võrgupistik välja ja oodake, kuni seade on täielikult jahtunud. Vigastusoht!
- ► Ärge mitte kunagi puhastage seadet voolava vee all ja ärge mitte kunagi asetage seadet vette. Seade võib saada jäädavalt kahjustada!

(!) TÄHELEPANU!

- ► Veenduge, et puhastamisel ei tungi seadmesse niiskust, et vältida seadmel jäädavaid kahjustusi.
- ► Ärge kasutage pealispindade puhastamiseks agressiivseid abrasiivseid või keemilisi puhastusvahendeid ega teravaid või kriimustavaid esemeid.

- Tõmmake puhastuskaabitsaga **(12)** pärast grillplaatide **(10)** jahtumist üle grillplaatide, nii et rasv ja jäägid tõmmatakse kokku ja lükake need mahlakogumiskaussi **(8)**.
- Pühkige grillplaadid niiske lapiga üle. Ärge kasutage puhastamiseks teravaid puhastusvahendeid, karedaid käsnu või teravaid esemeid, et mitte rikkuda mittenakkuvat pinnakatet.
  Tugevama mustuse või külgekõrbenud jääkide korral eemaldage grillplaadid:
  - Avage seade.
  - Vajutage klahvi RELEASE **(7)** ja tõstke samaaegselt alumine grillplaat ära.
  - Hoidke ülemist grillplaati kinni, et see ei kukuks alla ja vajutage klahvi RELEASE **(11)**. Ülemine grillplaat vabaneb seadme küljest.
- Puhastage eemaldatud grillplaate soojas vees, millele on lisatud veidi pesuainet. Tugevate koorikute korral laske neil grillplaate pesuvees hoides veidi pehmeneda. Loputage grillplaadid pärast puhastamist pesuaine jääkide kõrvaldamiseks puhta veega üle. Kuivatage hästi kõik osad. Grillplaadid peavad enne nende uuesti seadmesse paigaldamist olema kuivanud!

(i) Juhis



Grillplaatide säästlikuks puhastamiseks soovitame neid kirjeldatud viisil käsitsi pesta. Grillplaate võite siiski puhastada ka nõudepesumasinas. Grillplaatide alumised küljed võivad pärast nõudepesumasinas puhastamist kergelt värvuda. See siiski ei piira seadet või ei halvenda selle talitlust.

- Grillplaatide uuesti paigaldamiseks asetage grillplaadid alusele nii, et mõlemad rasvatila **(9)** kõrval asuvad väljalõiked haakuvad alusel konksudesse. Vajutage siis grillplaadi eesmist osa allapoole, nii et grillplaat fikseerub kuuldavalt.
- Toimige teise grillplaadiga samal viisil.
- Seadme välispindade puhastamiseks pühkige need niiske ja pesuainega niisutatud lapiga üle. Pühkige pesuaine jäägid ainult vees niisutatud lapiga ära.
  Jälgige, et enne seadme uuesti kasutamist on kõik osad täielikult kuivanud.
- Pühkige puhastuskaabits niiske lapiga üle. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet või peske seda soojas ja pesuainega vees.
- Peske tühjendatud mahlakogumiskaussi soojas vees ja pesuaines. Eemaldage pesuaine jäägid puhta veega ja kuivatage mahlakogumiskauss.

Juhis



Mahlakogumiskausi ja puhastuskaabitsa säästlikuks puhastamiseks soovitame seda kirjeldatud viisil käsitsi pesta. Neid osi võite siiski puhastada ka nõudepesumasinas.

9. Hoidmine

Hoidke puhastatud seadet kuivas kohas.
Lukustage seade, selleks lükake turvalukk **(2)** asendisse 🔒.

10. Retseptid

Juhis

► Olenevalt lisandite omadustest võivad märgitud temperatuuriseadistused või aja andmed retseptides varieeruda!

10.1. Asend „kontaktgrill“

Mehhiko burger

- 900 g veisehakkliha
- 6 sl BBQ-kastet
- 6 sl peeneks hakitud sibulaid
- 3 sl värsket või valmis salsat
- 1/2 tl tšillipulbrit
- 4 suurt hamburgerikuklit

1) Segage hakkliha, sibulad, salsa, tšillipulber ja BBQ-kaste suures kausis.
2) Vormige hakklihamass neljaks sama suureks, napilt 2 cm paksuseks hamburgerirattaks.
3) Soojendage seade üles (kuumutustase **III**/MAX).
4) Grillige hamburgereid 8 - 10 minutit eelsoojendatud seadmel kontaktasendis. Seejärel serveerige hamburgerid koos teie valitavate lisandite ja vürtsidega hamburgerikuklites.

Kevadsibula-ürdi-kastmega romsteek

- 500 g lahjat romsteeki (igaüks 125 g)
- 120 g margariini
- 1 tl Worcestershire'i kastet
- 1 peeneks hakitud küüslauguküüs
- 4 sl peeneks hakitud peterselli
- 4 peeneks hakitud kevadsibulat

1) Segage margariin ja Worcestershire'i kaste väikeses kausis ning segage juurde küüslauk, petersell ja kevadsibulad.
2) Soojendage seade (kuumutusaste MAX).
3) Grillige lõiku 3 minutit kuumutusastmel MAX.
4) Määrige lõik kevadsibula-ürdi-kastmega ja küpsetage 4 minutit kuumutustaseme **II** alguspiirkonnas edasi.

Apelsiniviiludega tuunikala

(4 inimest)

- 4 värsket tuunikala lõiku (igaüks 170 g)
- 1 apelsin
- 1 sl peeneks hakitud peterselli
- Soola
- Pipart

1) Koorige apelsin ja lõigake umbes 5 mm paksusteks viiludeks.
2) Soojendage seade ette (kuumutustase **III**).
3) Asetage tuunikala lõigud eelsoojendatud grillile, puistake üle peterselliga ning vürtsitage soola ja pipraga.
4) Asetage apelsiniviilud tuunikala lõikudele ja grillige kõike umbes 6 - 8 minutit.
5) Eemaldage enne serveerimist grillitud apelsiniviilud.

10.2. Asend „paninigrill“

Spinati-juustu panini

- 250 g lehtspinatit
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- 1 sl õli
- 2 tl sidrunimahla
- 1 näputäis soola (ja pipart)
- 4 viilu röstleiba / valget leiba
- 40 g ürdivõid
- 75 g mozzarella juustu
- 20 g piiniaseemneid

1) Valige ja peske lehtspinat.
2) Koorige sibulad ja küüslauguküüned ning hakkige need. Hautage need kuumas õlis klaasjaks. Lisage spinat. Vürtsitage kõike sidrunimahla, soola ja pipraga.
3) Määrige röstleivale ürdivõid.
4) Lõigake Mozzarella juust viiludeks.
5) Jaotage Mozzarella juust ja nõrutatud spinat 2-le röstleivaviilule ja puistake üle piiniaseemnetega.
6) Katke panini teise röstleiva viiluga.
7) Asetage panini ettevaatlikult kuumutustasemele **III**/MAX eelsoojendatud seadmele.
8) Seadke turvalukuga ülemise grillplaadi soovitud kaugus ja sulgege kaas.
9) Oodake, kuni paninid on röstitud kuldpruuniks.

Kanafilee panini

- 400 g kanafileed
- 20 g võid
- Sool, pipar, paprikapulber
- 120 g peekonit, viiludena
- 6 viilu valget leiba / röstleiba
- 3 sl salatikastet (jogurtit)
- 30 g jääsalatit
- 2 tomatit
- 1 avokaado
- 1 tl sidrunimahla
- 50 g salatikurki

1) Peske kanafilee lühidalt voolava vee all ja tupsutage majapidamispaberiga kuivaks. Pruunistage lühidalt kontaktasendis ja kuumutusastmel MAX eelsoojendatud seadmel.
2) Lülitage seade kuumutustaseme **III** algusesse tagasi ja praadige kanafileed umbes 10 minutit lõpuni valmis. Vürtsitage pärast praadimist soola, pipra ja paprikaga ning asetage kõrvale.
3) Praadige peekoniribad pannil krõbedaks.
4) Jaotage jogurtikaste 3 röstleiva / valge leiva viilule, asetage nende peale jääsalat, lõigake tomatid viiludeks, vürtsitage ja asetage peale.
5) Lõigake kanafileed pikisuunas lahti ja asetage fileed tomatitele.
6) Asetage peekoniviilud kanafileedele.
7) Lõigake avokaado pikisuunas ümberringi lahti ja eemaldage avokaado keeramise teel seemne küljest. Koorige avokaado ja lõigake viiludeks.
   Tilgutage avokaadole sidrunimahla, et avokaado ei muutuks pruuniks.
   Asetage viilud paninile.
8) Lõigake salatikurk viiludeks ja asetage avokaadole.
9) Katke panini teise röstleiva viiluga.
10) Asetage panini ettevaatlikult grillplaadile.
11) Seadistage turvalukuga ülemise grillplaadi soovitud kaugus ja sulgege kaas.
12) Oodake, kuni paninid on röstitud kuldpruuniks ja võtke ettevaatlikult paninigrillilt ära.

Sinepibaguette

- 1 baguette
- 1 küüslauguküüs
- 50 g sinepikurki
- 40 g Pecorino juustu
- 1 sl teravat sinepit
- 2 sl magusat sinepit
- 50 g võid
- 2 sl hakitud murulauku
- Soola, pipart

1) Tehke baguette'i sisse umbes 2 – 3 sentimeetriste vahedega ristsuunalised sisselõiked, aga ärge lõigake läbi.
2) Koorige ja purustage küüslauguküüs, lõigake sinepikurgid väga peeneteks kuubikuteks ja riivige Pecorino juust.
3) Segage terav ja magus sinep pehme või, küüslaugu, kurkide, Pecorino juustu ja murulauguga ning maitsestage soola ja pipraga.
4) Täitke baguette'i sisselõiked sinepivõiga ja mähkige baguette'id alumiiniumfooliumisse.
5) Asetage baguette'id kuumutustasemele **III**/MAX eelsoojendatud grillplaadile.
6) Seadistage turvalukuga ülemise grillplaadi soovitud kaugus ja sulgege kaas.
7) Baguette peaks olema kuldpruun.

10.3. Asend „lauagrill“

Kana-/kalkunifilee

- 200 g kana-/kalkunifileed
- veidi jahu

1) Soojendage seade kuumutustasemele **III** üles.
2) Lõigake 200 g kana-/kalkunifileed viiludeks ja katke kergelt jahuga.
3) Praadige umbes 4 minutit ühelt küljelt, siis pöörake ümber, lisage veidi soola ja praadige teist külge umbes 4 minutit.

Grillitud köögiviljad

- 2 paprikat
- 1 suvikõrvits
- 1 baklažaan
- Oliiviõli
- Soola
- Pipart
- Provence'i ürte (vürtsisegu)

1) Peske köögiviljad põhjalikult. Poolitage paprika, eemaldage seemned ja lõigake viiludeks. Lõigake baklažaan ja suvikõrvits pikisuunas kaheks pooleks ning siis vastavalt umbes 0,5 cm suurusteks tükkideks.
2) Määrige köögiviljadele oliiviõli.
3) Soojendage seade ette (kuumutustase **II**).
4) Asetage köögiviljad eelsoojendatud grillplaadile ja grillige köögivilju mõlemalt küljelt umbes 8 -10 minutit, kuni on saavutatud helepruun värvus.
5) Puistake köögiviljadele soola, pipart ja olenevalt maitsest Provence'i ürte.

Kookose-karri garneelid

- 100 g punast karripastat
- 50 ml kookospiima
- 400 g garneele (alternatiivse variandina krabisid või krevette)
- 200 g suhkruhernekaunu
- 2 paprikat
- 2 sibulat
- 2 küüslauguküünt
- Soola ja pipart
- Alumiiniumfooliumi

1) Segage karripasta ja kookospiim.
2) Peske garneelid, suhkruhernekaunad ja paprika.
3) Koorige sibulad ja küüslauguküüned.
4) Lõigake sibulat, küüslauguküüned ja paprika väikesteks tükkideks.
5) Jaotage garneelid ja köögiviljad ühtlaselt 4-le alumiiniumfooliumi tükile. Alumiiniumfoolium peab olema nii suur, et lisandid saab sellesse sisse mähkida, nagu pakikesse. Tilgutage see karri-kookose-kastmega üle ja vürtsitage kõik soola ja pipraga.
6) Sulgege pakike hästi, nii et vedelikku ei saa väljuda.
7) Soojendage seade kuumutustaseme **II** lõpus ette.
8) Asetage täidetud pakikesed eelsoojendatud grillplaatidele ja küpsetage kõike mõlemalt küljelt vastavalt umbes 15 minutit.

Grillitud maisitõlvikud

- 2 suhkrumaisitõlvikut
- 100 g ürdivõid
- Küüslaugusoola
- Soola
- Pipart
- Alumiiniumfooliumi

1) Määrige alumiiniumfooliumi tükile ürdivõid.
2) Soolake maisitõlvik ja mähkige see alumiiniumfooliumisse.
3) Soojendage seade kuumutustaseme **II** lõpus üles.
4) Asetage pakike grillplaatidele.
5) Pöörake see 15 minuti pärast ümber ja küpsetage maisitõlvikut 15 minutit edasi.
6) Vürtsitage maisitõlvik küüslaugusoola ja pipraga.

11. Tehnilised andmed

Toitepinge	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Võimsustarve	2000 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	<0,5 W

12. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutuaja lõpul käidelda olemjäätmete hulgas. Seade tuleb anda ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlusettevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaud

13. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 519926_2510, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-post**i teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.

13.1. Teenindus

(EE) **Teenindus Eestis**
Tel: 8000049109
E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 519926_2510

13.2. Importija

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
SAKSAMAA
www.kompernass.com

14. Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil **www.kompernass.com**.

Skannige oma nutitelefoni või tahvelarvutiga see QR-kood. Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ja saate seal vaadata ja tellida sellele seadmele saadaolevaid varuosi.

Juhis

- Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 519926_2510.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.

Satura rādītājs

1. Noteikumiem atbilstoša lietošana 92

2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli 92

3. Drošības norādījumi 93

4. Vadības elementi 95

5. Izsaiņošana un pieslēgšana 95

5.1. Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas 95

5.2. Izpakošana 95

6. Lietošana un darbība 95

6.1. Pirms pirmās lietošanas reizes 95

6.2. Karstuma pakāpes regulators 95

6.3. Lietošana 96

6.4. Pozīcija „Kontaktgrils" 96

6.5. Pozīcija „Sendviču (panīni) grils" 96

6.6. Pozīcija „Galda grils" 97

6.7. Gatavošanas tabula 97

7. Ieteikumi un paņēmieni 98

8. Tīrīšana un kopšana 98

9. Uzglabāšana 99

10. Receptes 99

10.1. Pozīcija „Kontaktgrils" 99

10.2. Pozīcija „Sendviču (panīni) grils" 100

10.3. Pozīcija „Galda grils" 101

11. Tehniskie parametri 102

12. Likvidēšana 102

13. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija 103

13.1. Serviss 103

13.2. Importētājs 103

14. Rezerves daļu pasūtīšana 104

1. Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu grilēšanai iekštelpās. Cita veida lietojums vai izmantošana, kas neatbilst norādītajam lietojumam, tiek uzskatīta par noteikumiem neatbilstošu. Ierīce nav paredzēta izmantošanai komerciālajā vai industriālajā sektorā.

Jebkādas prasības, kuras izriet no bojājumiem, kas radušies neatbilstošas lietošanas, nelietpratīgi veikta remonta, neatļautu izmaiņu vai neatļautu rezerves daļu lietošanas dēļ, tiek noraidītas. Risku uzņemas vienīgi pats ierīces lietotājs.

2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

	**BĪSTAMI!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI" apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	**BRĪDINĀJUMS!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	**UZMANĪBU!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.
	**IEVĒRĪBAI!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU" apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	**Norāde.** Norāde „Ievērībai" apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.

	Maiņstrāva/-spriegums
	**Ievērot lietošanas instrukciju!** Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzi arī visu izstrādājuma dokumentāciju.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Uzmanību! karsta virsma!
	Šis izstrādājums atbilst piemērojamo Eiropas un ekspluatācijas valsts direktīvu prasībām.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un ciparіem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1-7: plastmasa; 20-22: papīrs un kartons; 80-98: kompozītmateriāli.

3. Drošības norādījumi

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav ārēji redzamu bojājumu. Nelietojiet bojātu vai zemē nokritušu ierīci.
- Ja ierīces barošanas kabelis ir sabojāts, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai psihiskajām spējām vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes un/vai zināšanu, ja tās lieto ierīci citu personu uzraudzībā vai ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst uzticēt bērniem; šīs procedūras drīkst veikt tikai par 8 gadiem vecāki bērni pieaugušā uzraudzībā.
- Sargiet ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietpratīgi veicot ierīces remontu, var rasties apdraudējums ierīces lietotājam. Turklāt arī garantija zaudē spēku.
- Ierīces remontu garantijas darbības laikā drīkst veikt tikai ražotāja pilnvarotā klientu apkalpošanas centrā, pretējā gadījumā turpmāku bojājumu gadījumā garantijas pakalpojumu vairs nebūs iespējams izmantot.
- Bojātus ierīces komponentus drīkst nomainīt tikai ar oriģinālām rezerves daļām. Tikai šādām daļām ir garantēta atbilstība drošības prasībām.
- Sargiet tīkla kabeli no saskares ar karstām ierīces daļām. Nekad neizmantojiet ierīci atklātas liesmas, uzkarsējamas virsmas vai apkurināmas krāsns tuvumā.
- Pirms tīrāt ierīci pēc lietošanas, ļaujiet tai vispirms atdzist! Apdegumu risks!
- Ja iespējams, uzstādiet ierīci kontaktligzdas tuvumā. Nodrošiniet, lai apdraudējuma gadījumā būtu iespējams ātri piekļūt tīkla kontaktspraudnim un aiz tīkla kabeļa nevarētu aizķerties un paklupt.
- Nodrošiniet, lai ierīce būtu novietota uz stabilas pamatnes.

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem uzstādītas un iezemētas tīkla kontaktligzdas. Elektrotīkla spriegumam jāatbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- Pieslēguma vadu vai ierīci, kas darbojas ar traucējumiem vai ir bojāta, nekavējoties nododiet labošanai vai apmaiņai pret citu ierīci klientu apkalpošanas centrā.

- Nepakļaujiet ierīci lietus iedarbībai un nekad nelietojiet to slapjā vai mitrā vidē.
- Raugieties, lai tīkla kabelis ierīces darbības laikā nekad nekļūtu slapjš vai mitrs.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Ierīces lietotāja dzīvību var apdraudēt elektriskās strāvas trieciens, ja ierīces darbības laikā uz spriegumu vadošām ierīces daļām nokļūst šķidruma paliekas.
- Vienmēr satveriet tīkla kabeli aiz kontaktspraudņa. Nevelciet ierīci aiz kabeļa un nekad nepieskarieties ar slapjām rokām tīkla kabelim, jo tas var izraisīt īsslēgumu vai elektriskās strāvas triecienu.
- Nenovietojiet uz tīkla kabeļa ne ierīci, ne mēbeles vai tamlīdzīgus priekšmetus un raugieties, lai kabelis netiktu iespiests.
- Jūs nedrīkstat atvērt ierīces korpusu, labot ierīci vai veikt tās modifikācijas. Atvērts korpuss vai patvaļīga ierīces pārbūve rada draudus dzīvībai elektriskās strāvas trieciena dēļ, un garantija zaudē spēku.
- Sargiet ierīci no ūdens pilieniem un šļakatām. Šai nolūkā nenovietojiet uz ierīces vai tai blakus ar šķidrumu piepildītus priekšmetus (piemēram, vāzes).
- Ikreiz, pārtraucot darbu ar ierīci, kā arī pēc ierīces lietošanas un pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

⚠ BRĪDINĀJUMS! TRAUMU RISKS!



Ievērībai! Karsta virsma!

- Ierīces darbības laikā tās virsma var spēcīgi sakarst. Pieskarieties ierīcei, izmantojot tikai rokturi.

ⓘ IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neizmantojiet ārēju taimeri vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu, lai darbinātu ierīci.
- Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- Pārliecinieties, ka ierīce, tīkla kabelis vai tīkla kontaktspraudnis nesaskaras ar karstuma avotiem, piemēram, plīts virsmām vai atklātām liesmām.
- Neizmantojiet ogles vai tamlīdzīgu kurināmo, lai darbinātu ierīci!
- Sargiet ierīces pretpiedeguma pārklājumu no bojājumiem. Šai nolūkā neizmantojiet metāla instrumentus, piemēram, nazi, dakšiņu utt. Ja pretpiedeguma pārklājums ir bojāts, pārtrauciet ierīces lietošanu.
- Darbiniet ierīci tikai ar komplektā iekļautajiem oriģinālajiem piederumiem.

ⓘ Norāde.

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz vai otrādi. Izstrādājums ir piemērots gan 50 Hz, gan 60 Hz režīmam.

4. Vadības elementi

A attēls:

1 Atbalsta kājiņas
2 Drošības aizslēgs
3 Atbloķēšanas taustiņš 180°
4 Sarkana indikācijas lampiņa „Power"
5 Zaļa indikācijas lampiņa „Ready"
6 Karstuma pakāpes regulators
7 Taustiņš RELEASE (apakšējā grila plāksne)
8 Šķidruma savākšanas paplāte
9 Tauku izvade
10 Grila plāksnes
11 Taustiņš RELEASE (augšējā grila plāksne)
12 Tīrīšanas kasīklis

5. Izsaiņošana un pieslēgšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

- ► Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotaļāties. Pastāv nosmakšanas risks.
- ► Ievērojiet norādes par ierīces pieslēgšanu pie strāvas avota, lai novērstu materiālo kaitējumu.

5.1. Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas

- Kontaktgrils
- Šķidruma savākšanas paplāte
- Tīrīšanas kasīklis
- Lietošanas instrukcija

ⓘ **Norāde.**

- ► Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- ► Ja nav piegādāti visi ierīces komponenti vai tiem ir radušies bojājumi neizturīga iepakojuma dēļ vai bojājumi, kas radušies ierīces transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruņa numuru (skatiet nodaļu **13.1. Serviss**).

5.2. Izpakošana

- ♦ Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
- ♦ Noņemiet no tām visu iepakojuma materiālu, kā arī plēves un uzlīmes, ja tādas ir.

6. Lietošana un darbība

Šajā nodaļā ir sniegtas svarīgas norādes par ierīces lietošanu un darbību.

6.1. Pirms pirmās lietošanas reizes

1) Notīriet visus piederumus, kā aprakstīts nodaļā **8. Tīrīšana un kopšana**, lai no tiem notīrītu iespējamās ražošanas paliekas.
2) Uzmanīgi izlasiet visu lietošanas instrukciju.
3) Uzstādiet ierīci saskaņā ar drošības norādījumiem.
4) Atbloķējiet ierīci, pārvietojot drošības aizslēgu **(2)** pozīcijā .
5) Atveriet ierīci.
6) Noslaukiet grila plāksnes **(10)** ar mitru lupatiņu.
7) Aizveriet ierīci.
8) Tīkla kabeļa kontaktspraudni iespraudiet pareizi pievienotā un iezemētā tīkla kontaktligzdā, kurā pienāk nodaļā **11. Tehniskie parametri** norādītais spriegums. Ļaujiet ierīcei apm. 5 minūtes uzkarst, pirms tam izvēloties maksimālo temperatūras iestatījumu, ko nodrošina karstuma pakāpes regulatora **(6)** pagriešana pozīcijā MAX.

ⓘ **Norāde.**

- ► Karsējot ierīci pirmo reizi, ar ražošanas procesu saistītās paliekas var izraisīt ierīcē dūmošanu un nepatīkamu aromātu. Tā ir normāla un pilnīgi nekaitīga parādība. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, piemēram, atveriet logu.

9) Pēc ierīces uzkarsēšanas izņemiet tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
10) Vēlreiz notīriet ierīci ar mitru lupatiņu.

6.2. Karstuma pakāpes regulators

Izmantojot karstuma pakāpes regulatoru **(6)**, iestatiet temperatūru (skat. C att.).

- – Karstuma pakāpe **I**:
  uzkarsēšanas iedaļa / zema temperatūra
- – Karstuma pakāpe **II**:
  vidēja temperatūra (piemēram, dārzeņu sautēšanai)
- – Karstuma pakāpe **III**:
  augsta temperatūra (piemēram, gaļas cepšanai)

ⓘ Norāde.

► Zaļā indikācijas lampiņa „Ready" **(5)** deg tad, ja karstuma pakāpes regulators ir iestatīts pozīcijā MIN un karstuma pakāpes priekšējā zonā ir redzams **I**. Tiklīdz karstuma pakāpes regulators ir iestatīts vēlamajā pozīcijā, zaļā indikācijas lampiņa „Ready" nodziest līdz brīdim, kad ir sasniegta vajadzīgā temperatūra.

► Zaļā indikācijas lampiņa „Ready" ik pa laikam var atkal izslēgties. Tas nozīmē, ka ierīces temperatūra ir noslīdējusi zem iestatītās temperatūras un ierīce atkal uzkarst!

► Sarkanā indikācijas lampiņa „Power" **(4)** deg, tiklīdz ierīce ir savienota ar elektrotīklu.

6.3. Lietošana

1) Izmantojot rokturi, aizveriet ierīces vāku.
2) Iebīdiet ierīcē šķidruma savākšanas paplāti **(8)**.
3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni atpakaļ tīkla kontaktligzdā. Iedegas sarkanā indikācijas lampiņa „Power" **(4)**. Zaļā indikācijas lampiņa „Ready" **(5)** iedegas tad, ja karstuma pakāpes regulators ir iestatīts pozīcijā MIN.
4) Iestatiet vēlamo pakāpi, izmantojot karstuma pakāpes regulatoru. Zaļā indikācijas lampiņa „Ready" nodziest. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā karstuma pakāpe, zaļā indikācijas lampiņa „Ready" atkal iedegas.

ⓘ Norāde.

► Šo grilu iespējams izmantot 3 dažādos veidos:
- pilnībā atvāztu, sniedzot iespēju abas grila plāksnes **(10)** izmantot kā **galda grilu**;
- kā **kontaktgrilu** ar kustīgu augšējo grila plāksni, kas ļauj grilēt gaļu vai zivis no abām pusēm;
- kā **sendviču (panīni)** grilu ar nofiksētu augšējo grila plāksni, sniedzot iespēju, piemēram, no abām pusēm apcept bagetes.

6.4. Pozīcija „Kontaktgrils"

ⓘ Norāde.

► Lai iegūtu higiēniski izsautētu zivi, iesakām izmantot pozīciju „Kontaktgrils".

1) Atveriet ierīces vāku un uzlieciet grilējamos produktus uz apakšējās grila plāksnes **(10)**.
2) Izmantojot rokturi, aizveriet ierīces vāku.
3) Augšējās grila plāksnes kustīgā novietojuma dēļ, kā arī biezāku grilējamo produktu gadījumā vienmēr novietosies paralēli apakšējai grila plāksnei. Tādējādi tiek sasniegts optimāls grilēšanas rezultāts.
4) Pēc kāda laika pārbaudiet grilējamo produktu brūnuma pakāpi. Šai nolūkā atveriet ierīces vāku, izmantojot rokturi.

ⓘ Norāde.

► Sākumā izvēlieties īsāku grilēšanas laiku, pēc tam to pakāpeniski palielinot, līdz spējat noteikt pareizo grilēšanas ilgumu. Aptuvenai grilēšanas ilguma noteikšanai ņemiet vērā arī nodaļā **6.7. Gatavošanas tabula** sniegto informāciju.

5) Ja jūs apmierina iegūtā brūnuma pakāpe, izņemiet grilējamos produktus no ierīces.

ⓘ IEVĒRĪBAI!

► Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai noņemtu grilējamos produktus no grila. Šādi var sabojāt grila plākšņu virsmas!

6) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru **(6)** pozīcijā MIN un izņemiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

ⓘ IEVĒRĪBAI!

► Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru tikai pagriezīsiet pozīcijā MIN!

6.5. Pozīcija „Sendviču (panīni) grils"

1) Atveriet ierīces vāku un uzlieciet grilējamos produktus uz apakšējās grila plāksnes **(10)**.
2) Aizveriet augšējo grila plāksni un nofiksējiet to vēlamajā augstumā, nospiežot drošības aizslēgu **(2)** atpakaļ (pozīcijā MIN, II, III, IV, V). Pārregulējot drošības aizslēgu, paceliet augšējo grila plāksni nedaudz uz augšu. Jo vairāk drošības aizslēgs tiks spiests atpakaļ, jo lielāks kļūs atstatums starp abām grila plāksnēm.
3) Pēc kāda laika pārbaudiet grilējamo produktu brūnuma pakāpi. Šai nolūkā atveriet ierīces vāku, izmantojot rokturi.

ⓘ Norāde.

► Sākumā izvēlieties īsāku grilēšanas laiku, pēc tam to pakāpeniski palielinot, līdz spējat noteikt pareizo grilēšanas ilgumu. Aptuvenai grilēšanas ilguma noteikšanai ņemiet vērā arī nodaļā **6.7. Gatavošanas tabula** sniegto informāciju.

4) Ja jūs apmierina iegūtā brūnuma pakāpe, izņemiet grilējamos produktus no ierīces.

IEVĒRĪBAI!

- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai noņemtu grilējamos produktus no grila. Šādi var sabojāt grila plākšņu virsmas!

5) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru **(6)** pozīcijā MIN un izņemiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

IEVĒRĪBAI!

- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru tikai pagriezīsiet pozīcijā MIN!

6.6. Pozīcija „Galda grils"

1) Atlokiet abas atbalsta kājiņas **(1)** (B att.).
2) Nospiediet atbloķēšanas taustiņu 180° **(3)** (B att.) un atveriet ierīces vāku tik tālu, lai abas grila plāksnes **(10)** varētu izmantot kā galda grilu.
3) Tagad grila plāksnes atrodas viena otrai blakus, un tās var izmantot kā galda grilu (B att.).
4) Uzlieciet grilējamos produktus uz grila plāksnēm.
5) Ik pa laikam apgroziet grilējamos produktus un noņemiet tos no grila plāksnēm, kad tie ir gatavi.

IEVĒRĪBAI!

- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai apgrieztu grilējamos produktus uz otru pusi vai noņemtu tos no grila. Šādi var sabojāt grila plākšņu virsmas!

6) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru **(6)** pozīcijā MIN un izņemiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

IEVĒRĪBAI!

- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru tikai pagriezīsiet pozīcijā MIN!

6.7. Gatavošanas tabula

Tālāk tabulā sniegtas aptuvenas norādes, izmantojot dažādu pārtikas produktu pagatavošanas piemērus. Pielāgojiet norādes receptei un savai individuālajai gaumei.
Jo īpaši sautēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produktu īpašībām, piemēram, izmēra, biezuma un kvalitātes. Pievērsiet uzmanību tam, ka grilējamie produkti pozīcijā „Galda grils" ik pa brīdim ir jāapgroza, tāpēc sautēšanas laiks būs ilgāks.

PĀRTIKAS PRODUKTS	GAB. / GRAMI	SILDĪŠANAS PAKĀPE	POZĪCIJA	SAUTĒŠANAS LAIKS
Maltās gaļas frikadeles	900 g	**III**	Kontaktgrils	10-15 min
Speķis no pavēderes	3 x 250 g	MAX	Kontaktgrils	10 min
Kakla karbonādes steiki	3 gab.	MAX	Galda grils	2 x 13-16 min
Laša filejas	4 x 125 g	**III**	Kontaktgrils	8-10 min
Tunča steiki	4 x 125 g	**III**	Kontaktgrils	6-8 min
Grilēti dārzeņi ar eļļu	1-2 baklažāni, sagriezti šķēlēs	**II**	Galda grils	2 x 3-6 min
Sendviči ar sieru	4 gab.	MAX	Kontaktgrils	3-4 min
Bagetes ar siera cepurīti	2 gab.	**III**	Sendviču (panīni) grils	4-8 min

7. Ieteikumi un paņēmieni

- Lai padarītu gaļu mīkstāku un paātrinātu grilēšanas procesu, varat to pirms tam iemarinēt. Marinādi varat pagatavot, piemēram, no šādām pamatsastāvdaļām: skābais krējums, sarkanvīns, etiķis, paniņas vai svaiga papaiju vai ananasu sula. Pēc garšas varat pievienot zaļumus un garšvielas. Nepievienojiet sāli, jo tā no gaļas izvelk ūdeni un padara to cietu. Ielieciet gaļu marinādē, lai tā būtu pilnībā pārklāta, un noslēdziet trauku ar vāku. Vislabāk atstājiet gaļu marinādē uz nakti, ļaujot tai kārtīgi ievilkties.
- Grilēt var ne tikai gaļu, bet arī zivis. Iesakām zivis gatavot, izmantojot pozīciju „Kontaktgrils". Grilējot ar aizvērtu ierīces vāku, grilējamais produkts vienlaicīgi tiek karsēts no abām pusēm.
- Grila plāksnēm **(10)** ir pretpiedeguma pārklājums, tāpēc papildu taukvielas nav nepieciešamas. Ja tomēr vēlaties izmantot taukvielas, pievērsiet uzmanību tam, lai izvēlētās taukvielas/eļļa būtu piemērota cepšanai (piemēram, rapšu eļļa).
- Ja šaubāties, vai grilējamais produkts iekšpusē ir gatavs, izmantojiet tirdzniecībā pieejamu gaļas termometru.

8. Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI!

- ► Pirms tīrīšanas atvienojiet tīkla kontaktspraudni un pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā atdzisusi. Traumu risks!
- ► Nekādā gadījumā nemazgājiet ierīci zem tekoša ūdens un neiegremdējiet to ūdenī. Ierīce var tikt neatgriezeniski sabojāta!

(!) IEVĒRĪBAI!

- ► Lai novērstu neatgriezenisku ierīces sabojāšanu, nodrošiniet, lai tīrīšanas laikā ierīcē neiekļūtu mitrums.
- ► Virsmu tīrīšanai neizmantojiet asus, abrazīvus vai ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus, kā arī smailus vai skrāpējošus priekšmetus.

- Pēc tam, kad grila plāksnes **(10)** ir atdzisušas, pārvelciet tīrīšanas kasīkli **(12)** pāri grila plāksnēm, lai savāktu taukus un produktu paliekas, un iebīdiet tās tauku savākšanas vanniņā **(8)**.
- Noslaukiet grilēšanas plāksnes ar mitru lupatiņu. Neizmantojiet tīrīšanai asus tīrīšanas priekšmetus, raupjus sūkļus vai smailus priekšmetus, lai nesabojātu pretpiedeguma pārklājumu.
  Ja netīrumi ir grūti notīrāmi vai pie plāksnēm ir izveidojušies piedegumi, noņemiet grila plāksnes:
  - Atveriet ierīci.
  - Nospiediet taustiņu RELEASE **(7)**, vienlaicīgi ceļot nost apakšējo grila plāksni.
  - Pieturiet augšējo grila plāksni, lai tā nenokristu, un piespiediet taustiņu RELEASE **(11)**. Augšējā grila plāksne atvienojas no ierīces.
- Noņemtās grila plāksnes nomazgājiet siltā ūdenī, kam pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa. Ja izveidojusies bieza piedeguma kārta, iemērciet grila plāksnes uz neilgu brīdi ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc notīrīšanas noskalojiet grila plāksnes ar tīru ūdeni, lai uz plāksnēm nepaliktu trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Visu kārtīgi nožāvējiet. Grila plāksnēm jābūt sausām, pirms tās tiek uzstādītas atpakaļ ierīcē!

(i) Norāde.



Lai nodrošinātu saudzīgu grila plākšņu tīrīšanu, tās ieteicams mazgāt ar rokām, kā aprakstīts iepriekš. Grila plāksnes drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā. Grila plākšņu apakšpuse pēc mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā var nedaudz zaudēt sākotnējo krāsu. Tomēr tas nekādā veidā neietekmē ierīces īpašības vai darbību.

- Lai grila plāksnes atkal uzstādītu atpakaļ, uzspraudiet grila plāksnes uz pamatnes tā, lai abi padziļinājumi blakus tauku izvades **(9)** atverei ieķertos pamatnes āķos. Pēc tam grila plāksnes priekšējo daļu spiediet uz leju, līdz tā dzirdami nofiksējas.
- Ar otro grila plāksni rīkojieties tāpat.
- Lai notīrītu ierīces ārpusi, noslaukiet to ar mitru lupatiņu, kas apsmidzināta ar trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noslaukiet tikai ar ūdenī samitrinātu lupatiņu.
  Raugieties, lai pirms ierīces atkārtotas lietošanas visas tās daļas būtu pilnībā nožuvušas.

- Noslaukiet tīrīšanas kasīkli ar mitru lupatiņu. Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, uzlejiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli vai nomazgājiet kasīkli siltā ūdenī, izmantojot trauku mazgājamo līdzekli.
- Iztukšoto šķidruma savākšanas paplāti nomazgājiet ar siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noskalojiet ar ūdeni un pēc tam nožāvējiet paplāti.

ⓘ **Norāde.**



Lai nodrošinātu saudzīgu šķidruma savākšanas paplātes un tīrīšanas kasīkļa tīrīšanu, ieteicams to mazgāt ar rokām, kā aprakstīts iepriekš. Šis daļas drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

9. Uzglabāšana

Notīrītu ierīci uzglabājiet sausā vietā.
Nobloķējiet ierīci, pārvietojot drošības aizslēgu **(2)** pozīcijā 🔒.

10. Receptes

ⓘ **Norāde.**

► Atkarībā no piedevu īpašībām norādītie temperatūras iestatījumi vai laika norādes receptēs var atšķirties!

10.1. Pozīcija „Kontaktgrils”

Meksikāņu burgers

- 900 g maltas liellopu gaļas
- 6 ēdamkarotes bārbekjū mērces
- 6 ēdamkarotes smalki sakapātu sīpolu
- 3 ēdamkarotes svaigas vai lietošanai gatavas salsas
- 1/2 tējkarotes čili pulvera
- 4 lielās hamburgeru maizītes

1) Lielā bļodā sajauciet malto gaļu, sīpolus, salsu, čili pulveri un bārbekjū mērci.
2) No maltās gaļas masas izveidojiet četrus lielus, gandrīz 2 cm biezus hamburgeru plāceņus.
3) Uzkarsējiet ierīci (karstuma pakāpē **III**/MAX).
4) Iepriekš uzkarsētā ierīcē grilējiet hamburgerus 8-10 minūtes, izmantojot kontakta pozīciju. Pēc tam hamburgerus kopā ar jūsu izvēlētajām piedevām un garšvielām ievietojiet hamburgeru maizītēs un servējiet.

Romšteks ar sīpolloku un garšaugu mērci

- 500 g liesa romšteka (viena romšteka svars 125 g)
- 120 g margarīna
- 1 tējkarote Vorčesteršīras mērces
- 1 smalki sakapāta ķiploka daiviņa
- 4 ēdamkarotes smalki sakapātu pētersīļu
- 4 sīpolloki, smalki sakapāti

1) Mazā bļodā sajauciet margarīnu un Vorčesteršīras mērci un iemaisiet tajā ķiplokus, pētersīļus un sīpollokus.
2) Uzkarsējiet ierīci (karstuma pakāpe MAX).
3) Grilējiet steiku 3 minūtes karstuma pakāpē MAX.
4) Pārziediet steiku ar sīpolloku un garšaugu mērci un turpiniet to sautēt vēl 4 minūtes karstuma pakāpes **II** sākuma zonā.

Tuncis ar apelsīnu šķēlītēm

(4 personām)

- 4 svaigi tunča steiki (viena steika svars 170 g)
- 1 apelsīns
- 1 ēdamkarote smalki sakapātu pētersīļu
- Sāls
- Pipari

1) Nomizojiet apelsīnu un sagrieziet to apmēram 5 mm biezās šķēlēs.
2) Uzkarsējiet ierīci (karstuma pakāpē **III**).
3) Uzlieciet tunča steikus uz iepriekš sakarsētā grila, pārkaisiet pāri pētersīļus un pievienojiet sāli un piparus.
4) Kārtojiet uz tunča steikiem apelsīna šķēles un grilējiet kārtojumu apmēram 6-8 minūtes.
5) Pirms servēšanas noņemiet grilētās apelsīnu šķēles.

10.2. Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”

Panīni ar spinātiem un sieru

- 250 g spinātu lapiņu
- 1 sīpols
- 1 ķiploka daiviņa
- 1 ēdamkarote eļļas
- 2 tējkarotes citrona sulas
- 1 šķipsniņa sāls (un piparu)
- 4 šķēles tostermaizes/baltmaizes
- 40 g sviesta ar zaļumiem
- 75 g Mocarellas siera
- 20 g pīniju sēkliņu

1) Pārlasiet un nomazgājiet spinātu lapiņas.
2) Nomizojiet un sasmalciniet sīpolus un ķiploka daiviņas. Apcepiet tos karstā eļļā, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet spinātus. Pievienojiet citrona sulu, sāli un piparus.
3) Apziediet tostermaizi ar sviestu, kam pievienoti zaļumi.
4) Sagrieziet šķēlēs Mocarellas sieru.
5) Kārtojiet Mocarellas sieru un nosusinātās spinātu lapiņas uz 2 tostermaizes šķēlēm un pārkaisiet tās ar pīniju sēkliņām.
6) Uzlieciet uz panīni otro tostermaizes šķēli.
7) Uzmanīgi novietojiet panīni uz ierīces, kas iepriekš ir uzkarsēta karstuma pakāpē **III**/MAX.
8) Ar drošības aizslēga palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās grila plāksnes attālumu un aizveriet vāku.
9) Pagaidiet, līdz panīni iegūst zeltaini brūnu garoziņu.

Panīni ar vistas krūtiņu

- 400 g vistas krūtiņas filejas
- 20 g sviesta
- Pipari, sāls, paprikas pulveris
- 120 g šķēlēs sagriezta bekona
- 6 šķēles baltmaizes/tostermaizes
- 3 ēdamkarotes salātu mērces (jogurta)
- 30 g ledus salātu
- 2 tomāti
- 1 avokado
- 1 tējkarote citrona sulas
- 50 g salātu gurķa

1) Zem tekoša ūdens viegli noskalojiet vistas krūtiņas fileju un nosusiniet ar papīra dvieli. Izvēloties kontakta pozīciju un karstuma pakāpi MAX, iepriekš uzkarsētā ierīcē nedaudz apcepiet fileju.
2) Pārslēdziet ierīci atpakaļ uz karstuma pakāpes **III** sākumu un aptuveni 10 minūtes turpiniet cept vistas krūtiņas fileju, līdz tā ir gatava. Pēc cepšanas pārkaisiet to ar sāli, pipariem un papriku un ielieciet citā traukā.
3) Pannā apcepiet bekona šķēles, līdz tās ir kļuvušas kraukšķīgas.
4) Uz 3 tostermaizes/baltmaizes šķēlēm uzklājiet jogurta mērci, uzlieciet virsū ledus salātu lapas, sagrieziet šķēlēs tomātus, pievienojiet garšvielas un uzlieciet uz maizes.
5) Gareniski sagrieziet šķēlēs vistas krūtiņas fileju un uzlieciet uz tomātu šķēlēm.
6) Uzlieciet uz filejas bekona šķēles.
7) Gareniski pārgrieziet avokado un pagriežot atdaliet no kauliņa. Nomizojiet miziņu un sagrieziet avokado šķēlēs. Nomizoto avokado apslaciniet ar citrona sulu, lai tas nekļūtu brūns.
   Uzlieciet šķēlītes uz panīni.
8) Sagrieziet šķēlēs salātu gurķi un uzlieciet uz avokado.
9) Uzlieciet uz panīni otro tostermaizes šķēli.
10) Uzmanīgi uzlieciet panīni uz grila plāksnes.
11) Ar drošības aizslēga palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās grila plāksnes attālumu un aizveriet vāku.
12) Pagaidiet, līdz panīni iegūst zeltaini brūnu garoziņu, un uzmanīgi noņemiet to no grila pannas.

Sinepju bagete

- 1 bagete
- 1 ķiploka daiviņa
- 50 g sinepju gurķīšu
- 40 g Pekorīno siera
- 1 ēdamkarote aso sinepju
- 2 ēdamkarotes saldo sinepju
- 50 g sviesta
- 2 ēdamkarotes sakapātu maurloku
- Sāls, pipari

1) Apmēram ik pēc 2–3 cm iegrieziet bageti, to pilnībā nepārgriežot.
2) Novelciet ķiploka daiviņai miziņu un saspiediet ķiploku, sagrieziet sinepju gurķīšus ļoti smalkos kubiņos un sarīvējiet Pekorīno sieru.
3) Sajauciet asās un saldās sinepes ar mīkstu sviestu, ķiploku, gurķiem, Pekorīno siera skaidiņām un maurlokiem, pēc garšas pievienojot sāli un piparus.
4) Sviestu ar sinepēm iepildiet bagetē un bageti ietiniet alumīnija folijā.
5) Uzlieciet bagetes uz iepriekš uzkarsētas grila plāksnes, kura iestatīta karstuma pakāpē **III**/MAX.
6) Ar drošības aizslēga palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās grila plāksnes attālumu un aizveriet vāku.
7) Bagetei jābūt zeltaini brūnai.

10.3. Pozīcija „Galda grils”

Vistas vai tītara krūtiņa

- 200 g vistas vai tītara krūtiņas
- Nedaudz miltu

1) Uzkarsējiet ierīci karstuma pakāpē **III**.
2) 200 g vistas vai tītara krūtiņas sadaliet šķēlēs un viegli apviļājiet miltos.
3) Cepiet aptuveni 4 minūtes no vienas puses, pēc tam apgrieziet uz otru pusi, pārkaisiet ar nelielu daudzumu sāls un cepiet arī no otrās puses aptuveni 4 minūtes.

Grilēti dārzeņi

- 2 paprikas
- 1 cukini
- 1 baklažāns
- Olīveļļa
- Sāls
- Pipari
- Provansas garšaugi (garšvielu maisījums)

1) Rūpīgi nomazgājiet dārzeņus. Pārdaliet uz pusēm papriku, izņemiet sēkliņas un sagrieziet papriku strēmelītēs. Pārgrieziet baklažānu un cukini gareniski uz pusēm un pēc tam sagrieziet tos aptuveni 0,5 cm lielos gabaliņos.
2) Apslakiet dārzeņus ar olīveļļu.
3) Uzkarsējiet ierīci (karstuma pakāpē **II**).
4) Uzlieciet dārzeņus uz iepriekš uzkarsētās grila plāksnes un grilējiet tos no abām pusēm, katru pusi aptuveni 8–10 minūtes, līdz miziņa ir kļuvusi gaiši brūna.
5) Pārkaisiet dārzeņiem sāli un piparus un pēc vēlēšanās – Provansas garšaugu maisījumu.

Kokosa un karija garneles

- 100 g sarkanās karija pastas
- 50 ml kokosriekstu piena
- 400 g garneļu (var aizvietot arī ar krabjiem vai krevetēm)
- 200 g cukurzirņu
- 2 paprikas
- 2 sīpoli
- 2 ķiploka daiviņas
- Sāls un pipari
- Alumīnija folija

1) Sajauciet karija pastu ar kokosriekstu pienu.
2) Nomazgājiet garneles, cukurzirņus un papriku.
3) Nomizojiet sīpolus un ķiploka daiviņas.
4) Sagrieziet sīpolus, ķiploka daiviņas un papriku mazos gabaliņos.
5) Vienmērīgi kārtojiet garneles un dārzeņus uz 4 alumīnija folijas plāksnītēm. Folijas plāksnītēm jābūt tik lielām, lai tajās varētu ietīt piedevas, izveidojot mazu paciņu. Pārslaukiet pāri karija un kokosriekstu piena mērci un pievienojiet sāli un piparus.
6) Stingri satiniet paciņas, lai no tām nevarētu izplūst šķidrums.
7) Uzkarsējiet ierīci līdz karstuma pakāpei **II**.
8) Piepildītās paciņas uzlieciet uz iepriekš sakarsētām grila plāksnēm un visu sautējiet no abām pusēm, katru pusi aptuveni 15 minūtes.

Grilētas kukurūzas vālītes

- 2 saldās kukurūzas vālītes
- 100 g sviesta ar zaļumiem
- Ķiploku sāls
- Sāls
- Pipari
- Alumīnija folija

1) Apsmērējiet alumīnija foliju ar sviestu, kam pievienoti zaļumi.
2) Pārkaisiet ar sāli kukurūzas vālītes un ietiniet tās folijā.
3) Uzkarsējiet ierīci līdz karstuma pakāpes **II** beigu zonai.
4) Novietojiet satīto paciņu uz grila plāksnēm.
5) Pēc 15 minūtēm paciņu apgrieziet un turpiniet kukurūzas vālīti sautēt vēl 15 minūtes.
6) Apkaisiet kukurūzas vālīti ar ķiploku sāli un pipariem.

11. Tehniskie parametri

Barošanas spriegums	220-240 V ~, 50/60 Hz
Jaudas patēriņš	2000 W
Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī	< 0,5 W

12. Likvidēšana



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļnodošanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

13. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments. Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 519926_2510 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinošu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecinošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.

13.1. Serviss

(LV) **Serviss Latvija**
Tālr.: 80005808
E-pasts: kompernass@lidl.lv

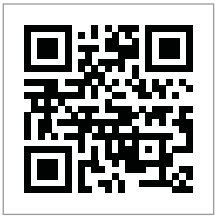
IAN 519926_2510

13.2. Importētājs

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
VĀCIJA
www.kompernass.com

14. Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam interneta vietnē **www.kompernass.com** varat ērti un pastāvīgi papildus pasūtīt rezerves daļas.



Noskenējiet šo kvadrātkodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru. Izmantojot šo kvadrātkodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

Ievērībai

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 519926_2510.
- Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 106

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 106

3. Sicherheitshinweise 107

4. Bedienelemente 109

5. Auspacken und Anschließen 109

5.1. Lieferumfang und Transportinspektion 109

5.2. Auspacken 109

6. Bedienung und Betrieb 109

6.1. Vor dem ersten Gebrauch 109

6.2. Heizstufenregler 110

6.3. Bedienen 110

6.4. Position „Kontaktgrill“ 110

6.5. Position „Paninigrill“ 111

6.6. Position „Tischgrill“ 111

6.7. Gartabelle 112

7. Tipps und Tricks 112

8. Reinigen und Pflegen 113

9. Aufbewahren 113

10. Rezepte 114

10.1. Position „Kontaktgrill“ 114

10.2. Position „Paninigrill“ 114

10.3. Position „Tischgrill“ 116

11. Technische Daten 116

12. Entsorgung 117

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 117

13.1. Service 118

13.2. Importeur 118

14. Ersatzteile bestellen 118

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „Gefahr“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „Warnung“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „Vorsicht“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.

	**Hinweis:** Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	**Bedienungsanleitung beachten!** Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Achtung! Heiße Oberfläche!
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

3. Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

(!) ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!

- Schützen Sie die Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

ⓘ Hinweis

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

4. Bedienelemente

Abbildung A:

1 Stützfüße
2 Sicherheitsverschluss
3 Entriegelungstaste 180°
4 rote Indikationsleuchte „Power"
5 grüne Indikationsleuchte „Ready"
6 Heizstufenregler
7 Taste RELEASE (untere Grillplatte)
8 Saftauffangschale
9 Fettauslauf
10 Grillplatten
11 Taste RELEASE (obere Grillplatte)
12 Reinigungsschaber

5. Auspacken und Anschließen

⚠ WARNUNG!

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

5.1. Lieferumfang und Transportinspektion

- Kontaktgrill
- Saftauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

ⓘ Hinweis

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **13.1. Service**).

5.2. Auspacken

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

6. Bedienung und Betrieb

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

6.1. Vor dem ersten Gebrauch

1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel **8. Reinigen und Pflegen** beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
4) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **(2)** in die Position 🔓 stellen.
5) Öffnen Sie das Gerät.
6) Wischen Sie die Grillplatten **(10)** mit einem feuchten Tuch ab.
7) Schließen Sie das Gerät.
8) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel **11. Technische Daten** genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MAX stellen.

ⓘ Hinweis

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

9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

10) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

6.2. Heizstufenregler

Am Heizstufenregler **(6)** stellen Sie die Temperatur ein (siehe Abb. C).

– Heizstufenbereich **I**:
Aufheizbereich/niedrige Temperatur

– Heizstufenbereich **II**:
mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)

– Heizstufenbereich **III**:
hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)

ⓘ Hinweis

► Die grüne Indikationsleuchte „Ready" **(5)** leuchtet, wenn der Heizstufenregler auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs **I** steht. Sobald Sie den Heizstufenregler auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Indikationsleuchte „Ready", bis die Temperatur erreicht ist.

► Die grüne Indikationsleuchte „Ready" kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

► Die rote Indikationsleuchte „Power" **(4)** leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

6.3. Bedienen

1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.

2) Schieben Sie die Saftauffangschale **(8)** in das Gerät.

3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power" **(4)** leuchtet. Die grüne Indikationsleuchte „Ready" **(5)** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler auf MIN steht.

4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ein. Die grüne Indikationsleuchte „Ready" erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Ready" wieder auf.

ⓘ Hinweis

► Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

– komplett aufgeklappt, so dass beide Grillplatten **(10)** als **Tischgrill** genutzt werden können.

– mit beweglicher oberer Grillplatte als **Kontaktgrill**, so dass z. B. Fleisch oder Fisch von beiden Seiten gegrillt wird.

– mit festgestellter oberer Grillplatte als **Panini-Grill**, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

6.4. Position „Kontaktgrill"

ⓘ Hinweis

► Um ein hygienisches Durchgaren von Fisch zu erreichen, empfehlen wir die Benutzung der Position „Kontaktgrill".

1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **(10)**.

2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.

3) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.

4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

ⓘ Hinweis

► Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel **6.7. Gartabelle**.

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

ⓘ ACHTUNG!

► Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten beschädigen!

6) Drehen Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ⓘ ACHTUNG!

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

6.5. Position „Paninigrill“

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

ⓘ Hinweis

► Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel **6.7. Gartabelle**.

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

ⓘ ACHTUNG!

► Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten beschädigen!

5) Drehen Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ⓘ ACHTUNG!

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

6.6. Position „Tischgrill“

1) Klappen Sie die beiden Stützfüße **(1)** aus (Abb.B).
2) Drücken Sie die Entriegelungstaste 180° **(3)** (Abb.B) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Grillplatten **(10)** als Tischgrill benutzt werden können.
3) Die Grillplatten liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. B).
4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Grillplatten.
5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Grillplatten, wenn es gar ist.

ⓘ ACHTUNG!

► Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten beschädigen!

6) Drehen Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ⓘ ACHTUNG!

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

6.7. Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an.

Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus. Achten Sie zudem darauf, dass Sie das Grillgut bei der Position „Tischgrill" zwischendurch wenden müssen, daher wird die Garzeit verlängert.

LEBENSMITTEL	STÜCK/ GRAMM	HEIZSTUFE	POSITION	GARZEIT
Hackfleischfrikadellen	900 g	III	Kontaktgrill	10 - 15 min
Bauchspeck	3 x 250 g	MAX	Kontaktgrill	10 min
Schweinenackensteaks	3 Stück	MAX	Tischgrill	2 x 13 - 16 min
Lachsfilets	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	8 - 10 min
Thunfischsteaks	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	6 - 8 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	1 - 2 Auberginen in Scheiben	II	Tischgrill	2 x 3 - 6 min
Käsesandwiches	4 Stück	MAX	Kontaktgrill	3 - 4 min
Baguettes mit Käse überbacken	2 Stück	III	Paninigrill	4 - 8 min

7. Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Nicht nur Fleisch, auch Fisch können Sie grillen. Wir empfehlen für Fisch die Zubereitung in der Position „Kontaktgrill". Durch das Grillen bei geschlossenem Gerätedeckel wird das Grillgut gleichzeitig von beiden Seiten erhitzt.
- Die Grillplatten **(10)** sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

8. Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR!

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

(!) ACHTUNG!

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

- ■ Ziehen Sie den Reinigungsschaber **(12)**, nachdem sich die Grillplatten **(10)** abgekühlt haben, über die Grillplatten, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Saftauffangschale **(8)**.
- ■ Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.
  Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Grillplatten ab:
  - – Öffnen Sie das Gerät.
  - – Drücken Sie die Taste RELEASE **(7)** und heben Sie gleichzeitig die untere Grillplatte ab.
  - – Halten Sie die obere Grillplatte fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE **(11)**. Die obere Grillplatte löst sich aus dem Gerät.
- ■ Reinigen Sie die abgenommenen Grillplatten in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Grillplatten ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Grillplatten nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Grillplatten müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

(i) Hinweis



Für eine schonende Reinigung der Grillplatten empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können die Grillplatten jedoch auch in der Spülmaschine reinigen. Die Unterseiten der Grillplatten können nach der Reinigung in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies stellt jedoch keine Beeinträchtigung des Gerätes oder der Funktion dar.

- ■ Um die Grillplatten wieder einzubauen, stecken Sie die Grillplatten so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **(9)** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Grillplatte nach unten, so dass diese hörbar einrastet.
- ■ Verfahren Sie mit der zweiten Grillplatte genauso.
- ■ Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab.
  Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- ■ Wischen Sie den Reinigungsschaber mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen ihn in warmem Wasser und Spülmittel.
- ■ Spülen Sie die geleerte Saftauffangschale in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

(i) Hinweis



Für eine schonende Reinigung der Saftauffangschale und des Reinigungsschabers empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

9. Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **(2)** auf Position 🔒 schieben.

10. Rezepte

Hinweis

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

10.1. Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

- 900 g Rinderhackfleisch
- 6 EL Barbecuesauce
- 6 EL fein gehackte Zwiebeln
- 3 EL frische oder fertige Salsa
- 1/2 TL Chilipulver
- 4 große Hamburgerbrötchen

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

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

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

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

- 4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)
- 1 Orange
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

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

10.2. Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

- 250 g Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz (und Pfeffer)
- 4 Scheiben Toast/Weißbrot
- 40 g Kräuterbutter
- 75 g Mozzarella
- 20 g Pinienkerne

1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
2) Schälen Sie die Zwiebel und Knoblauchzehe und hacken Sie diese. Dünsten Sie sie in heißem Öl glasig. Den Spinat zufügen. Würzen Sie alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.
3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.

6) Bedecken Sie die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast.
7) Legen Sie die Panini vorsichtig auf das auf Heizstufenbereich **III**/Max vorgeheizte Gerät.
8) Stellen Sie mit dem Sicherheitsverschluss den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte ein und schließen Sie den Deckel.
9) Warten Sie, bis die Panini gold-braun geröstet sind.

Hähnchenbrust-Panini

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

1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs **III** zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden.
Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft.
Die Scheiben auf die Panini legen.
8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
10) Die Panini vorsichtig auf die Grillplatte legen.
11) Mit dem Sicherheitsverschluss den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte einstellen und den Deckel schließen.
12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

1) Das Baguette in ca. 2 – 3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich **III**/Max vorgeheizte Grillplatte legen.
6) Mit dem Sicherheitsverschluss den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte einstellen und den Deckel schließen.
7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

10.3. Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

- 200 g Hühner-/Putenbrust
- etwas Mehl

1) Das Gerät auf den Heizstufenbereich **III** aufheizen.
2) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
3) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

Gegrilltes Gemüse

- 2 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

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

Kokos-Curry-Garnelen

- 100 g rote Curry-Paste
- 50 ml Kokosmilch
- 400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)
- 200 g Zuckerschoten
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- Alufolie

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

Gegrillte Maiskolben

- 2 Zucker-Maiskolben
- 100 g Kräuterbutter
- Knoblauchsalz
- Salz
- Pfeffer
- Alufolie

1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
3) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich **II** auf.
4) Legen Sie das Päckchen auf die Grillplatten.
5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsalz und Pfeffer.

11. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	< 0,5 W

12. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. 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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 519926_2510 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

13.1. Service

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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 519926_2510

13.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GmbH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

14. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

ⓘ **Hinweis**

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 519926_2510 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information
Stan informacji · Informacijos data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums
Stand der Informationen: 11/2510 · Ident.-No.: SKGE2000D3-112025-1

IAN 519926_2510