

SILVERCREST®



CONTACT GRILL SKGE 2000 D3

(HU)

KONTAKTGRILL

Használati utasítás

(CZ)

KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

(SI)

KONTAKTNI ŽAR

Navodila za uporabo

(DE)

(AT)

(CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 437395_2310

(HU)

(SI)

(CZ)



HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanimate z vsemi funkcijami naprave.

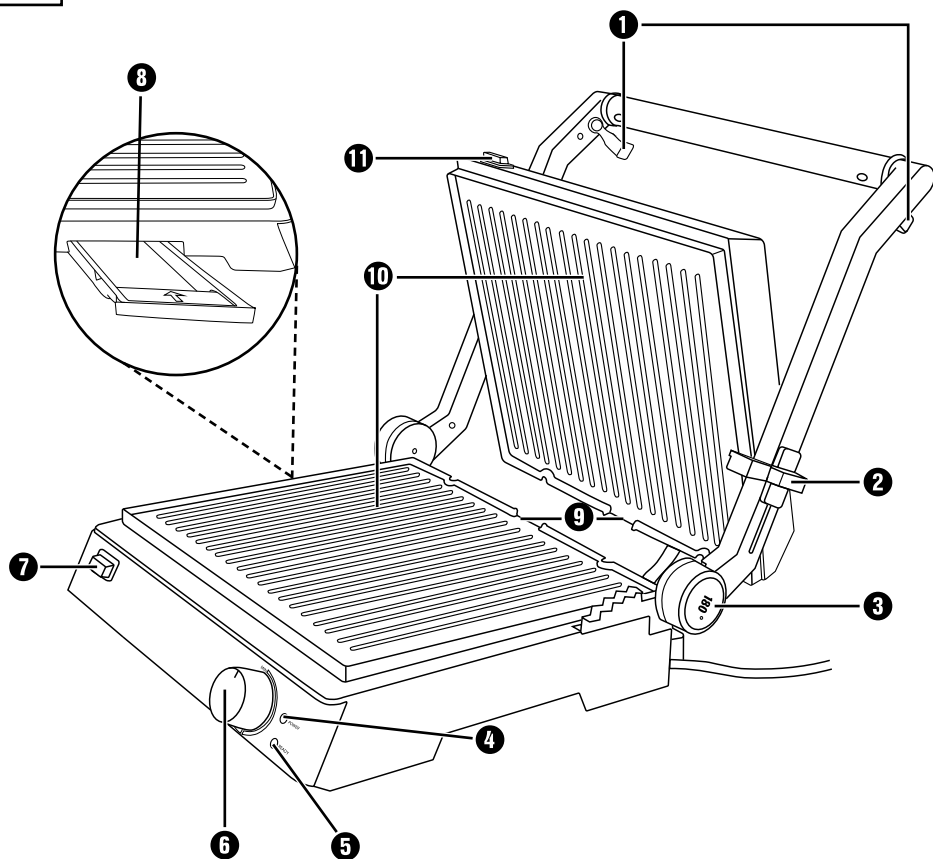
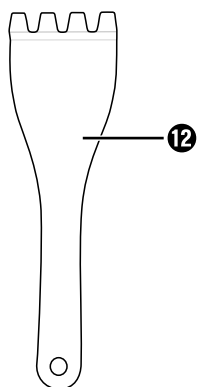
CZ

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

DE **AT** **CH**

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	25
CZ	Návod k obsluze	Strana	51
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	75

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Információk a jelen használati útmutatóhoz	2
Rendeltetésszerű használat	2
Figyelmeztetések	2
Biztonság	3
Alapvető biztonsági figyelmeztetések	3
Kezelőelemek	7
Kicsomagolás és csatlakoztatás	7
Biztonsági utasítások	7
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	8
Kicsomagolás	8
Kezelés és üzemeltetés	8
Az első használat előtt	8
Hőfokszabályzó	9
Használat	10
"Kontakt grill" helyzet	10
"Panini grill" helyzet	11
"Asztali grill" helyzet	12
Sütési táblázat	13
Ötletek és fogások	14
Tisztítás és ápolás	14
Tárolás	16
Receptek	16
"Kontakt grill" helyzet	16
"Panini grill" helyzet	18
"Asztali grill" helyzet	20
Ártalmatlanítás	22
A készülék ártalmatlanítása	22
A csomagolás ártalmatlanítása	22
Függelék	22
Műszaki adatok	22
A Kompernass Handels GmbH garanciája	23
Szerviz	24
Gyártja	24

Bevezető

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek grillezésére szolgál belső térben. Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésellenesnek minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra.

A nem rendeltetészerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Figyelmeztetések

Ebben a használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk:

VESZÉLY

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jele fenyegető veszélyes helyzetet jelöl.

Halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet, ha nem kerül el a veszélyes helyzetet.

- ▶ A súlyos, akár halálos személyi sérülések elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzés szerinti utasításokat.

FIGYELMEZTETÉS

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyhelyzetet jelöl.

Sérülést okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a veszélyes helyzeteket.

- ▶ A személyi sérülések elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

FIGYELEM

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges anyagi kárt jelöl.

Anyagi kárt okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a helyzeteket.

- Az anyagi kár elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

TUDNIVALÓ

- Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék kezelését.

Biztonság

Ebben a fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerheti meg.

A készülék megfelel a biztonsági előírásoknak. A szakszerűtlen használat személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.
- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó veszélyhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- ▶ A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezeték, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- ▶ Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.
- ▶ Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- ▶ Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!



Figyelem! Forró felület!

- ▶ A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat. A készüléket csak a fogantyúnál fogja meg.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- ▶ Ne használjon szenet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetésére!
- ▶ A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- ▶ A készüléket csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Kezelőelemek

„A” ábra:

- ❶ támasztólábak
- ❷ biztonsági záróelem
- ❸ kireteszelő gomb 180°
- ❹ "Power" piros ellenőrzőlámpa
- ❺ "Ready" zöld ellenőrzőlámpa
- ❻ hőfokszabályzó
- ❼ RELEASE gomb (alsó sütőlap)
- ❽ zsírfelfogó tálca
- ❾ zsírkifolyó
- ❿ sütőlapok
- ⓫ RELEASE gomb (felső sütőlap)

„B” ábra:

- ⓫ sütőlap-kaparó

Kicsomagolás és csatlakoztatás

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS

A készülék üzembe helyezése során személyi és anyagi kár keletkezhet!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- Az anyagi károk elkerülése érdekében vegye figyelembe az elektromos bekötéssel kapcsolatos követelményeket.

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk (lásd a kihajtható oldalt):

- kontaktgrill
- zsírfelfogó tálca
- sütőlap-kaparó
- használati útmutató

TUDNIVALÓ

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a Szerviz fejezetet).

Kicsomagolás

- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót!
- ◆ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges fóliákat és címkéket.

Kezelés és üzemeltetés

Ebben a fejezetben a készülék kezelésére vonatkozó fontos utasításokat ismerheti meg.

Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg az összes tartozékot a "Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint, így teljes egészében eltávolíthatja a gyártásból visszamaradt anyagokat.
- 2) Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót.
- 3) Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
- 4) Rendszerelje ki a készüléket a biztonsági záróelem  helyzetbe állításával.
- 5) Nyissa ki a készüléket.
- 6) Törölje le a sütőlapokat  nedves törlőkendővel.
- 7) Csukja be a készüléket.
- 8) Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a "Műszaki adatok" fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik. Fűtse fel a készüléket kb. 5 percen keresztül a legnagyobb hőfokon olyan módon, hogy a hőfokszabályzót  MAX pozícióba állítja.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

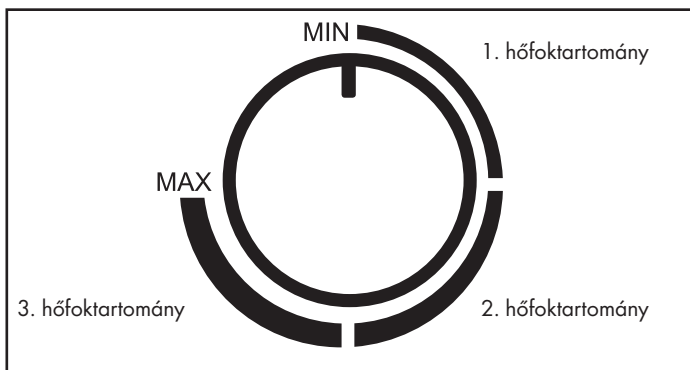
9) Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.

10) Ismét tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel.

Hőfokszabályzó

A hőfokszabályzóval a hőmérséklet ❹ állítható be.

- 1. hőfoktartomány: felfűtési tartomány/alacsony hőmérséklet
- 2. hőfoktartomány: közepes hőmérséklet (pl. zöldség elkészítéséhez)
- 3. hőfoktartomány: magas hőmérséklet (pl. hús sütéséhez)



TUDNIVALÓ

- ▶ A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa ❺ világít, ha a hőfokszabályzó ❹ a MIN álláson és a hőfoktartomány 1 elűlső. Amint a hőfokszabályzót ❹ a kívánt helyzetbe állítja, akkor egészen addig nem világít a „Ready” zöld ellenőrzőlámpa ❺, amíg a készülék el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.
- ▶ A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa ❺ időközönként kikapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökkent és a készülék ismét fűt!
- ▶ Amint a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, világítani kezd a „Power” piros ellenőrzőlámpa ❹.

Használat

- 1) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
- 2) Csúsztassa be a zsírfelfogó tálcat **8** a készülékbe.
- 3) Ismét csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a "Power" piros ellenőrzőlámpa **4**. A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5** világítani kezd, ha a hőfokszabályzó **6** MIN állásban van.
- 4) Állítsa be a hőfokszabályzón **6** a kívánt fokozatot. Kialszik a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5**. Amint a készülék eléri a beállított hőfokot, ismét világít a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5**.

TUDNIVALÓ

Ez a grillező készülék három különböző módon használható:

- teljesen felnyitva a sütőlapok **10** asztali grillként használhatók.
- mozgatható felső sütőlappal **10** kontakt grillként használható, ily módon például a hús vagy hal mindkét oldala grillezhető.
- rögzített felső sütőlappal **10** panini grillként használható, amivel például bagett süthető.

"Kontakt grill" helyzet

TUDNIVALÓ

► A halak higiénikus főzése érdekében, javasoljuk az „kontakt grill” helyzet használatát.

- 1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra **10**.
- 2) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
- 3) A mozgó alátámasztású felső sütőlap **10** a vastagabb grillezendő termékeknel is párhuzamos marad az alsó sütőlappal **10**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.
- 4) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

TUDNIVALÓ

Kezden mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat” fejezetet is.

- 5) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok 10 felületét!
- 6) Forgassa el a hőfokszabályzót 6 MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

FIGYELEM

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót 6!

"Panini grill" helyzet

- 1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra 10.
- 2) Csukja le a felső sütőlapot 10 és rögzítse a kívánt magasságban a biztonsági záróelem 2 hátranyomásával (MIN, II, III, IV, V állás). A biztonsági záróelem 2 elállításakor kissé emelje fel a sütőlapot 10. Minél jobban hátranyomja a biztonsági záróelemet 2, annál nagyobb lesz a sütőlapok 10 közötti távolság.
- 3) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

TUDNIVALÓ

Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat” fejezetet is.

- 4) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

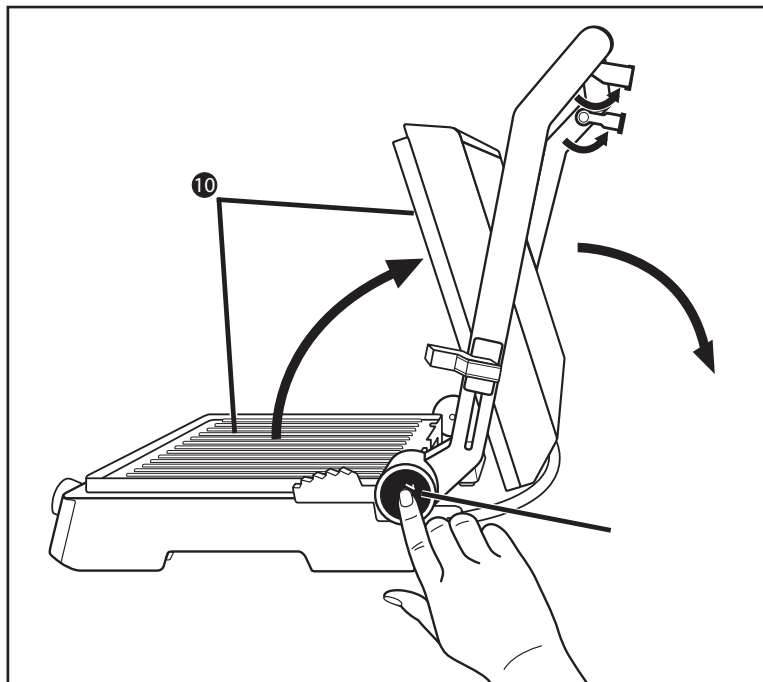
- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok 10 felületét!
- 5) Forgassa el a hőfokszabályzót 6 MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

FIGYELEM

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót 6!

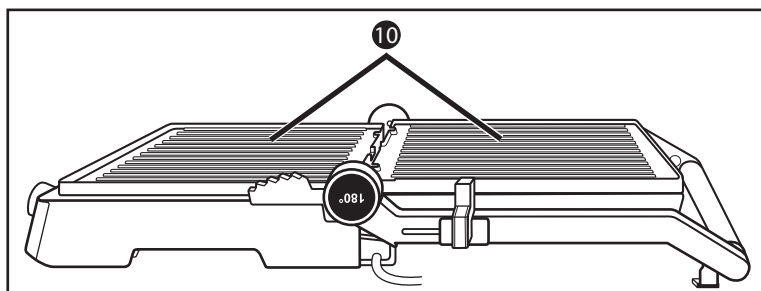
"Asztali grill" helyzet

- 1) Hajtsa ki a két támasztólábat **1** (1. ábra).
- 2) Nyomja meg a kireteszelő gombot 180° **3** (1. ábra) és nyissa ki a készülék fedelét annyira, hogy a két sütőlapot **10** asztali grilként lehessen használni.



1. ábra

- 3) A sütőlapok **10** így egymás mellé kerülnek és a készülék asztali grilként használható (2. ábra).



2. ábra

- 4) Tegye a grillezni kívánt élelmiszereket a sütőlapokra **10**.

- 5) Időnként fordítsa meg a grillezett élelmiszert és vegye le a sütőlemezekről 10, ha megsült.

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek megfordításához/kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok 10 felületét!

- 6) Forgassa el a hőfokszabályzót 6 MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

FIGYELEM

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót 6!

Sütési táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző élelmiszerek sütésére vonatkozó példákkal. Igazítsa az adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez. Különösen az étel jellege, például mérete, vastagsága vagy minősége befolyásolja a sütési időt. Ezen kívül ügyeljen arra is, hogy „asztali grill” pozíció esetén a grillezni kívánt élelmiszert időnként meg kell fordítani, így a sütési idő hosszabb lesz.

ÉLELMISZER	HŐFOKOZAT	POZÍCIÓ	SÜTÉSI IDŐ
húspogácsa	3	kontakt grill	10 - 15 perc
zsírszalonna	MAX	asztali grill	2 x 3 - 4 perc
sertésarja steak	MAX	asztali grill	2 x 13 - 16 perc
lazacfilé	3	kontakt grill	8 - 10 perc
tonhal steak	3	kontakt grill	6 - 8 perc
grillezett zöldség olajjal	2	asztali grill	2 x 3 - 6 perc
sajtos szendvics	MAX	kontakt grill	3 - 4 perc
bagett, sajttal a tetején	3	panini grill	4 - 8 perc

Ötletek és fogások

- A hús puhításához és a grillezés felgyorsításához előzetesen bepácolhatja a húst. Erre kiválóan alkalmas például a tejföl, a vörösbor, az ecet, író vagy friss papaja- vagy ananászlé. Ízléstől függően fűszereket és fűszernövényeket is használhat. Ne adjon hozzá sót, mert az elvonja a húsból lévő vizet és keménnyé teszi azt. A húst úgy helyezze bele a páclébe, hogy az teljesen elfedje a húst és zárja le az edényt. A legjobb, ha egy éjszakán keresztül benne hagyja.
- Nem csak húst, hanem halat is grillezhet. Javasoljuk, hogy a halakat „kontakt grill” helyzetben készítse el. A grillezésnél, amikor a készülék fedele le van zárva, az étel egyszerre mindkét oldalról felmelegszik.
- A sütőlapok 10 tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért azokat nem szükséges külön bezsírozni. Ha ennek ellenére zsiradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütésre alkalmas zsírt/olajat, például repceolajat használjon.
- Ha nem biztos benne, hogy a grillezett étel belseje is megsült-e, használjon a kereskedelmi forgalomban kapható húshőmérőt.

Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS! ÉLETVESZÉLY ÁRAMÜTÉS KÖVETKEZTÉBEN!

A készülék tisztítása közben személyi sérülés léphet fel!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg amíg a készülék teljesen lehűl. Sérülésveszély!
- A készüléket soha ne tisztítsa folyó víz alatt és soha ne merítse vízbe. A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

- Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószeret, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.
- A sütőlapok 10 lehűlését követően, húzza végig a sütőlap-kaparót 12 a sütőlapokon 10 úgy, hogy a zsír és a sütési maradványok egy helyre kerüljenek, majd az egészet tolja a zsírfelfogó tálcába 8.

- Törölje le a sütőlapokat **10** nedves törlőkendővel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret, érdes szivacsot vagy hegyes tárgyat, ellenkező esetben megsértheti a tapadásmentes bevonatot. Makacs szennyeződések vagy rásült ételmaradványok esetén vegye le a sütőlapokat **10**:

- Nyissa ki a készüléket.
- Nyomja meg a RELEASE gombot **7**, ezzel egyidejűleg pedig emelje le az alsó sütőlapot **10**.
- Tartsa meg a felső sütőlapot **10**, hogy ne billenjen le és nyomja meg a RELEASE gombot **11**. A felső sütőlap **10** most már leválasztható a készülékről.

Tisztítsa meg a levett sütőlapokat **10** enyhén mosogatószeres, meleg vízben. Makacs lerakódások esetén hagyja a sütőlapokat **10** rövid ideig a mosogatóvízben ázni. A tisztítás után öblítse le tiszta vízzel a sütőlapokat **10**, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer-maradvány. Töröljön mindent alaposan szárazra. A sütőlapoknak **10** száraznak kell lenniük, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékbe!

TUDNIVALÓ



A sütőlapok **10** kémelő tisztításához azt ajánljuk, hogy azokat a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A sütőlapok **10** viszont mosogatógépben is tisztíthatók. A sütőlapok **10** alsó része mosogatógépben tisztítás után enyhén foltos maradhat. Ez azonban nem befolyásolja a készüléket és a működését.

A sütőlapok **10** visszaszerelése során helyezze a sütőlapokat **10** az alpra úgy, hogy a zsírkifolyó **9** melletti két vágat az alapon lévő kampókba nyúljon. Ezt követően nyomja lefelé a sütőlap **10** elülső részét, hogy az hallhatóan bekattanjon.

Tegye ugyanezt a másik sütőlappal **10** is.

- A készülék külső részének tisztításához törölje le mosogatószerrel benedvesített kendővel. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel törölje le. Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- A sütőlap-kaparót **12** egy nedves törlőkendővel törölje le. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhén mosogatószert a törlőkendőre, vagy mosogassa el mosogatószeres meleg vízben.

TUDNIVALÓ



A tisztító kaparó **12** kémelő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint, kézzel mosogassa el. A tisztító kaparó **12** viszont mosogatógépben is tisztítható.

- A kiürített zsírfelfogó tálcát ❸ meleg vízzel és mosogatószerrel mossa el. Távolítsa el a tisztítószer-maradványokat tiszta vízzel és szárítsa meg.

TUDNIVALÓ



A zsírfelfogó tálca ❸ kémelő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A zsírfelfogó tálca ❸ viszont mosogatógépben is tisztítható.

Tárolás

A megtisztított készüléket száraz helyen kell tárolni.

Reteselje be a készüléket a biztonsági záróelem ❷  helyzetbe állításával.

Receptek

TUDNIVALÓ

A receptekben megadott hőmérséklet-beállítások vagy időre vonatkozó információk a hozzávalók jellegétől függően változhatnak!

"Kontakt grill" helyzet

Mexikói burger

900 g darált marhahús

6 ek. barbecue szósz

6 ek. apróra vágott hagyma

3 ek. friss vagy kész salsa szósz

fél tk. chili por

4 nagy hamburgerzsömle

- 1) Keverje össze a darált húst, a hagymát, a salsát, a chili port és a barbecue szószot egy nagy tálban.
- 2) Formázzon a masszából négy egyforma nagyságú, kb. 2 cm vastag hamburgerpogácsát.
- 3) Fűtse fel a készüléket (3. hőfoktartomány/MAX).
- 4) Süssze a hamburgerpogácsát 8 – 10 percig, az előmelegített készüléken és kontakt grill módban. Végül tálalja a hamburgert a hozzávalókkal ízlés szerint fűszerezve a hamburgerzsömlében.

Újhagymás-zöldfűszeres szószos marhahátszín

500 g sovány marhahátszín (szeletenként 125 g)

120 g margarin

1 tk. Worcestershire szósz

1 apróra vágott fokhagyma

4 ek. apróra vágott petrezselyem

4 apróra vágott újhagyma

- 1) Keverje össze a margarint és a Worcestershire szószot egy kis tálban, majd keverje hozzá a fokhagymát, petrezselymet és újhagymát.
- 2) Fűtse fel a készüléket (MAX hőfok).
- 3) Grillezze a hátszín 3 percre a MAX hőfokon.
- 4) Kenje meg a hátszín az újhagymás-zöldfűszeres szósszal és süsse további 4 percre a 2. hőfoktartomány alsó hőfok-beállításán.

Narancsszeletes tonhal

(4 személyre)

4 friss tonhal-szelet (szeletenként 170 g)

1 narancs

1 ek. apróra vágott petrezselyem

só

bors

- 1) Hámozza meg a narancsot és vágja kb. 5 mm vastag szeletekre.
- 2) Melegítse elő a készüléket (3. hőfoktartomány).
- 3) Helyezze a tonhal-szeleteket az előmelegített grillre, szórja rá a petrezselymet és fűszerezze sóval és borssal.
- 4) Rakja a narancsszeleteket a tonhal-szeletekre és grillezze mindezt kb. 6 – 8 percre.
- 5) Tálalás előtt távolítsa el a grillezett narancsszeleteket.

"Panini grill" helyzet

Spenótos-sajtos panini

- 250 g leveles spenót
- 1 fej hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ek. olaj
- 2 tk. citromlé
- 1 csipetnyi só (és bors)
- 4 szelet piritós/ fehér kenyér
- 40 g fűszervaj
- 75 g mozzarella
- 20 g mandulafenyő-mag

- 1) Válogassa ki és mossa meg a leveles spenótot.
- 2) Hámozza meg és vágja apróra a hagymát és a fokhagymagerezdet, majd forró olajban párolja üvegesre. Tegye hozzá a spenótot. Ízesítse citromlével, sóval, borssal.
- 3) Kenje meg a piritós-szeletet fűszervajjal.
- 4) Szeletelje fel a mozzarella sajtot.
- 5) Ossa szét a mozzarellát és a lecsöpögtetett spenótot 2 piritós szeleten és szórjon rá mandulafenyő-magot.
- 6) Fedje le a paninit egy másik szelet piritóssal.
- 7) Helyezze óvatosan a paninit a 3/MAX hőfoktartományban előmelegített panini-sütőre.
- 8) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 9) Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Csirkemell-filés panini

- 400 g csirkemell filé
- 20 g vaj
- bors, só, paprikapor
- 120 g bacon, csíkokra vágva
- 6 szelet fehér kenyér/piritós
- 3 ek. saláta-dresszing (joghurt)
- 30 g jéghegy saláta

2 paradicsom

1 avokádó

1 tk. citromlé

50 g salátauborka

- 1) Öblítse le a csirkemell filét folyó víz alatt és konyhai papírkendővel itassa szárazra. Pírítsa meg kissé kontakt grill módban, a MAX hőfokra előmelegített készülékben.
- 2) Kapcsolja vissza a készüléket a 3. hőfoktartomány első fokozataira és kb. 10 percig süssse készre a csirkemell-filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, majd tegye félre.
- 3) Serpenyőben süssse ropogósra a csíkokra vágott bacont.
- 4) Ossza szét a joghurt-dresszinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és helyezze rá.
- 5) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
- 6) A bacon-csíkokat tegye a csirkemell filére.
- 7) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlét az avokádóra, így az nem fog beburnulni. A szeleteket helyezze a paninire.
- 8) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.
- 9) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
- 10) Helyezze óvatosan a paninit a sütőlapra **10**.
- 11) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 12) Várja meg, hogy a panini aranybarnára süljön és óvatosan vegye ki a panini-sütőből

Mustáros bagett

1 bagett

1 gerezd fokhagyma

50 g csemege uborka

40 g pecorino

1 ek. csípős mustár

2 ek. édes mustár

50 g vaj

2 ek. vágott metélőhagyma

só, bors

- 1) Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2 – 3 centiméterenként, de ne vágja át.
- 2) Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelje le a pecorinót.
- 3) Keverje össze a csipős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkával, pecorinoval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
- 4) Töltse bele a mustáros vajat a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
- 5) Helyezze a bagettet a 3/MAX hőfoktartományra előmelegített sütőlapra 10.
- 6) Állítsa be a biztonsági záróelemmel 2 a felső sütőlap 10 kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 7) A bagettnek aranybarnának kell lennie.

"Asztali grill" helyzet

Csirkemell/pulykamell

200 g csirkemell/pulykamell

kevés liszt

- 1) Tegyen kevés sütésálló olajat a sütőlapokra 10 és fűtse fel a készüléket a 3. hőfoktartományra.
- 2) Vágja szeletekre a 200 g csirkemellet/pulykamellet és enyhén lisztezze be.
- 3) Süssse kb. 4 percig az egyik oldalát, majd fordítsa meg, enyhén sózza meg és süssse a másik oldalát kb. 4 percig.

Grillezett zöldség

2 paprika

1 cukkini

1 padlizsán

olívaolaj

só

bors

Provence-i fűszerkeverék

- 1) Mossa meg alaposan a zöldségeket. Vágja ketté és magozza ki a paprikákat, majd vágja őket csíkokra. Vágja ketté hosszában a padlizsánt és a cukkinit, majd aprítsa fel kb. 0,5 cm-es darabokra.
- 2) Kenje be a zöldségeket olívaolajjal.
- 3) Melegítse elő a készüléket (2. hőfoktartomány).
- 4) Helyezze a zöldségeket az előmelegített sütőlapra 10 és grillezze oldalanként kb. 8 – 10 percig, míg világosbarna színük nem lesz.
- 5) Szórjon a zöldségekre só, borsot és ízlés szerint Provence-i fűszerkeveréket.

Kókusz-curry garnéla

100 g vörös curry paszta

0,5 dl kókusztej

400 g garnélarák (vagy rövid farkú rák vagy garnélarák)

200 g cukorborsó

2 paprika

2 hagyma

2 gerezd fokhagyma

só és bors

alufólia

- 1) Keverje össze a curry pasztát és a kókusztejet.
- 2) Mossa meg a garnélát, a cukorborsót és a paprikát.
- 3) Hámozza meg a hagymát és a fokhagymagerezdeket.
- 4) Vágja apróra a hagymát, a fokhagymagerezdeket és a paprikát.
- 5) Ossza el egyenlően a garnélát és a zöldséget négy alufóliára. Az alufólia legyen akkora, hogy a hozzávalókat kis csomagként bele lehessen csomagolni. Csepegtesse rá a curry-kókusz szószot és fűszerezze az egészet sóval és borssal.
- 6) Jól zárja le a kis csomagokat, hogy ne folyjon ki belőlük folyadék.
- 7) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
- 8) Helyezze a megtöltött csomagokat az előmelegített sütőlapra 10 és párolja mindkét oldalát kb. 15–15 percig.

Grillezett kukoricacső

2 cső csemegekukorica

100 g fűszervaj

fokhagymasó

só

bors

alufólia

- 1) Kenjen be egy darab alufóliát fűszeres vajjal.
- 2) Sózza meg a kukoricacsöveket, majd csavarja őket az alufóliába.
- 3) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
- 4) Helyezze a csomagot a sütőlapra 10.
- 5) 15 perc elteltével fordítsa meg és párolja a kukoricacsöveket további 15 percig.
- 6) Fűszerezze a kukoricacsöveket fokhagymasóval és borssal.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

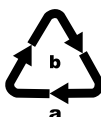


Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Függelék

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0,5 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 437395_2310.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 437395_2310 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 437395_2310

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod	26
Informacije o teh navodilih za uporabo	26
Predvidena uporaba	26
Svarila	26
Varna uporaba	27
Osnovni varnostni napotki	27
Upravljalni elementi	31
Razpakiranje in priključitev	31
Varnostni napotki	31
Vsebina kompleta in pregled po prevozu	32
Jemanje iz embalaže	32
Upravljanje in uporaba	32
Pred prvo uporabo	32
Gumb za stopnjo segrevanja	33
Uporaba	34
Položaj »kontaktni žar«	34
Položaj »žar za panine«	35
Položaj »namizni žar«	36
Tabela priprave jedi	37
Koristni nasveti	38
Čiščenje in nega	39
Shranjevanje	40
Recepti	41
Položaj »kontaktni žar«	41
Položaj »žar za panine«	42
Položaj »namizni žar«	45
Odstranjevanje	47
Odstranitev naprave med odpadke	47
Odstranitev embalaže	47
Priloga	48
Tehnični podatki	48
Proizvajalec	48
Pooblaščen servis	48
Garancijski list	48

Uvod

Informacije o teh navodilih za uporabo

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna obvestila za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi napotki o njegovi uporabi in varnosti. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Naprava je namenjena za peko živil na žaru v notranjih prostorih. Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno. Naprava ni predvidena za uporabo v obrtnih ali industrijskih področjih.

Kakršni koli zahtevki zaradi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljeno izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov, so izključeni. Tveganje nosi izključno uporabnik.

Svarila

V teh navodilih za uporabo se uporabljajo naslednje vrste svaril:



NEVARNOST

Svarilo na tej stopnji nevarnosti označuje grozečo nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do smrti ali težkih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem svarilu, da preprečite nevarnost smrti ali težkih poškodb oseb.



OPOZORILO

Svarilo te stopnje nevarnosti označuje morebitno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do telesnih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem svarilu, da preprečite telesne poškodbe oseb.

POZOR

Svarilo te stopnje nevarnosti označuje morebitno materialno škodo.

Če situacije ne preprečite, lahko pride do materialne škode.

- Upoštevajte navodila v tem svarilu, da preprečite materialno škodo.

NAPOTEK

- Napotek označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.

Varna uporaba

V tem poglavju najdete pomembne varnostne napotke za ravnanje z napravo.

Ta naprava ustreza predpisanim varnostnim določilom. Nepravilna uporaba lahko privede do poškodb oseb in materialne škode.

Osnovni varnostni napotki

Za varno ravnanje z napravo upoštevajte naslednje varnostne napotke:

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.
- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.

- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Med garancijsko dobo sme napravo popravljati le služba za stranke, ki jo je za to pooblastil izdelovalec, sicer v primeru kasnejše škode niso več možni zahtevki iz naslova garancije.
- Okvarjene dele naprave lahko zamenjate le za originalne nadomestne dele. Samo pri teh delih je zagotovljeno, da bodo izpolnjene zahteve glede varnosti naprave.
- Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- Poskrbite za varen položaj naprave.

⚠ NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Napravo priključite samo v električno vtičnico, nameščeno in ozemljeno po predpisih. Električna napetost se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
- ▶ Priključne vode oz. naprave, ki ne delujejo brezhibno ali so bili poškodovani, takoj dajte v popravilo ali zamenjavo servisni službi.
- ▶ Naprave ne imejte na dežju in je nikoli ne uporabljajte v vlažnem ali mokrem okolju.
- ▶ Zmeraj pazite na to, da se omrežni kabel med delovanjem naprave ne namoči ali navlaži.
- ▶ Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod električno napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.
- ▶ Električni kabel zmeraj prijemajte za vtič. Ne vlecite za sam kabel in električnega kabla nikoli ne prijemajte z mokrimi rokami, saj lahko to povzroči kratek stik ali električni udar.
- ▶ Na električni kabel ne postavljajte naprave, kosov pohištva ipd. in pazite na to, da se nikjer ne stisne.
- ▶ Ohišja naprave ne smete odpirati, naprave pa ne popravljati ali spreminjati. Pri odprtem ohišju ali lastnoročnih spremembah obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara in jamstvo preneha veljati.

NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami ali brizganjem. Na ali poleg naprave torej ne postavljajte posod, napolnjenih s tekočino, npr. vaz.
- ▶ Pri vsaki prekinitvi dela ter po koncu uporabe in pred vsakim čiščenjem izvalcite električni vtič iz vtičnice.

NEVARNOST OPEKLIN!



Pozor! Vroča površina!

- ▶ Površina naprave se lahko med delovanjem zelo segreje. Napravo takrat prijemajte samo za črni ročaj.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- ▶ Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plameni.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte z ogljem ali podobnimi gorivi!
- ▶ Zaščitite oblogo proti sprijemanju, tako da ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd. Če je obloga proti sprijemanju poškodovana, naprave ne uporabljajte več.
- ▶ Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.

OPOMBA

- ▶ Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

Upravljalni elementi

Slika A:

- ❶ oporni nogi
- ❷ varnostna zapora
- ❸ tipka za sprostitvev 180°
- ❹ rdeča kontrolna lučka »Napajanje«
- ❺ zelena kontrolna lučka »Pripravljeno«
- ❻ gumb za stopnjo segrevanja
- ❼ tipka za sprostitvev (spodnje grelné plošče)
- ❽ lovilna posoda za maščobo
- ❾ iztok za maščobo
- ❿ grelni plošči
- ⓫ tipka za sprostitvev (zgornje grelné plošče)

Slika B:

- ❿ čistilno strgalo

Razpakiranje in priključitev

Varnostni napotki

OPOZORILO

Pri prvi uporabi naprave lahko pride do osebne ali materialne škode!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednje varnostne napotke:

- Embalažnih materialov ni dovoljeno uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve.
- Da preprečite materialno škodo, upoštevajte navodila za električno priključitev naprave.

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi sestavnimi deli (glejte pregibno stran):

- kontaktni žar
- lovilna posoda za maščobo
- čistilno strgalo
- navodila za uporabo

NAPOTEK

- Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje Servis).

Jemanje iz embalaže

- ◆ Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- ◆ Odstranite ves embalažni material in nalepke.

Upravljanje in uporaba

V tem poglavju so navedena pomembna navodila za uporabo in delovanje naprave.

Pred prvo uporabo

- 1) Očistite vse dele opreme, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«, da odstranite morebitne ostanke proizvodnje.
- 2) Pozorno preberite ta navodila za uporabo.
- 3) Napravo postavite tako, kot določajo varnostna navodila.
- 4) Napravo odpahnite, tako da varnostno zaporo **2** prestavite v položaj .
- 5) Napravo odprite.
- 6) Obrišite grelni plošči **10** z vlažno krpo.
- 7) Napravo zaprite.
- 8) Vtič električnega kabla vtaknite v pravilno priključeno in ozemljeno vtičnico električnega omrežja z napetostjo, ki je navedena v poglavju »Tehnični podatki«. Pustite, da se naprava približno 5 minut segreva pri najvišji nastavitvi temperature, tako da gumb za stopnjo segrevanja **6** obrnete v položaj MAX.

NAPOTEK

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel dim in vonj. To je popolnoma normalno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

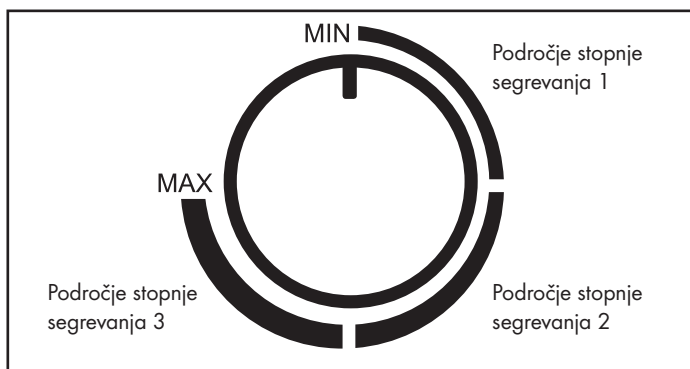
9) Ko se naprava segreje, izvlecite vtič iz vtičnice in pustite, da se naprava ohladi.

10) Napravo še enkrat očistite z vlažno krpo.

Gumb za stopnjo segrevanja

Z gumbom za stopnjo segrevanja **6** nastavite temperaturo.

- področje stopnje segrevanja 1: področje segrevanja/nizka temperatura
- področje stopnje segrevanja 2: srednja temperatura (npr. priprava zelenjave)
- področje stopnje segrevanja 3: visoka temperatura (npr. peka mesa)



NAPOTEK

- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** sveti, ko je gumb za stopnjo segrevanja **6** nastavljen na MIN. Ko gumb za stopnjo segrevanja **6** obrnete v zeleni položaj, zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** ugasne, dokler ni temperatura dosežena.
- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** se lahko vmes znova izklopi. To pomeni, da je temperatura padla pod nastavljeno in se naprava znova segreva!
- Rdeča kontrolna lučka »Napajanje« **4** sveti, ko je naprava priključena na električno omrežje.

Uporaba

- 1) Pokrov naprave zaprite z ročajem.
- 2) V napravo potisnite lovilno posodo za maščobo **8**.
- 3) Električni vtič znova vtaknite v električno vtičnico. Rdeča kontrolna lučka »Napajanje« **4** sveti. Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** zasveti, ko je gumb za stopnjo segrevanja **6** nastavljen na MIN.
- 4) Z gumbom za stopnjo segrevanja **6** nastavite želeno stopnjo. Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** ugasne. Ko je dosežena nastavljena stopnja segrevanja, znova zasveti zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5**.

NAPOTEK

Ta žar lahko uporabljate na 3 različne načine:

- V celoti razprt, tako da se obe grelni plošči **10** lahko uporabljata kot namizni žar.
- s premično zgornjo grelno ploščo **10** kot kontaktni žar, tako da se npr. meso ali ribe pečejo na obeh straneh.
- S pritrjeno zgornjo grelno ploščo **10** kot žar za panine, tako da lahko na primer popečete štruce.

Položaj »kontaktni žar«

OPOMBA

- Za temeljito in higiensko pripravo rib priporočamo uporabo položaja »kontaktni žar«.

- 1) Odprite pokrov naprave in na spodnjo grelno ploščo **10** položite živila, ki jih želite speči na žaru.
- 2) Pokrov naprave zaprite z ročajem.
- 3) Zgornja grelna plošča **10** ima premične tečaje, tako da je tudi pri debelejših živilih vedno vzporedna spodnji grelni plošči **10**. Tako dosežete optimalne rezultate priprave na žaru.
- 4) Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem.

NAPOTEK

Začnite s kratkimi časi peke in jih podaljšujte, dokler ne najdete ustreznega časa priprave. Za orientacijo upoštevajte tudi poglavje »Tabela priprave jedi«.

5) Ko ste zadovoljni s stopnjo zapečenosti, odstranite živila, ki jih pečete.

POZOR

Poškodba naprave!

► Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč 10!

6) Obrnite gumb za stopnjo segrevanja 6 na MIN in izvlecite električni vtič iz vtičnice.

POZOR

► Kadar naprave ne uporabljate, vedno izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Ni dovolj, da gumb za stopnjo segrevanja 6 obrnete v položaj MIN!

Položaj »žar za panine«

- 1) Odprite pokrov naprave in na spodnjo grelno ploščo 10 položite živila, ki jih želite speči na žaru.
- 2) Zaprite zgornjo grelno ploščo 10 in jo pritrdite na zeleni višini, tako da varnostno zaporo 2 potisnete nazaj (položaj MIN, II, III, IV, V). Pri prestavljanju varnostnega zapirala 2 malo dvignite grelno ploščo 10. Bolj ko varnostno zaporo 2 potisnete nazaj, večja bo razdalja med grelnima ploščama 10.
- 3) Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem.

NAPOTEK

Začnite s kratkimi časi peke in jih podaljšujte, dokler ne najdete ustreznega časa priprave. Za orientacijo upoštevajte tudi poglavje »Tabela priprave jedi«.

4) Ko ste zadovoljni s stopnjo zapečenosti, odstranite živila, ki jih pečete.

POZOR

Poškodba naprave!

► Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč 10!

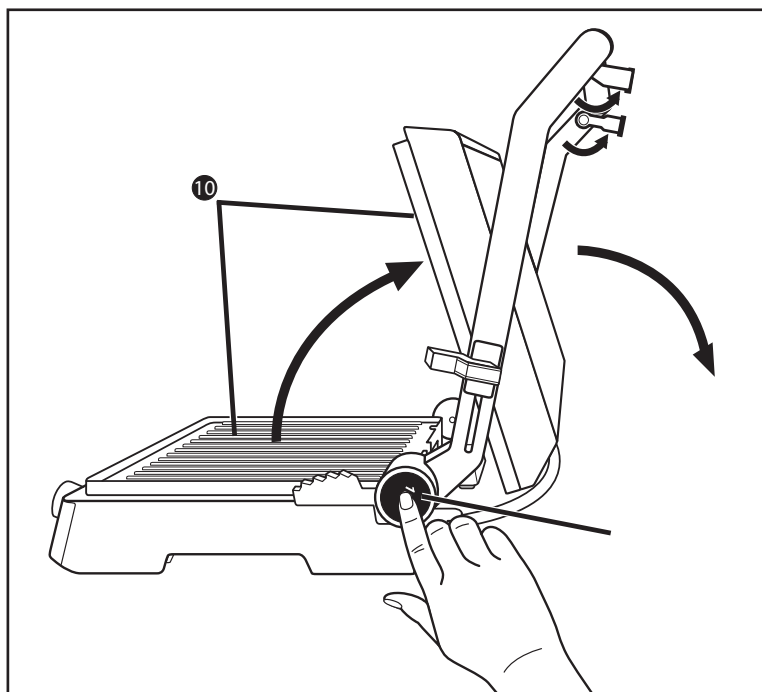
- 5) Obrnite gumb za stopnjo segrevanja **6** na MIN in izvlecite električni vtič iz vtičnice.

POZOR

- Kadar naprave ne uporabljate, vedno izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Ni dovolj, da gumb za stopnjo segrevanja **6** obrnete v položaj MIN!

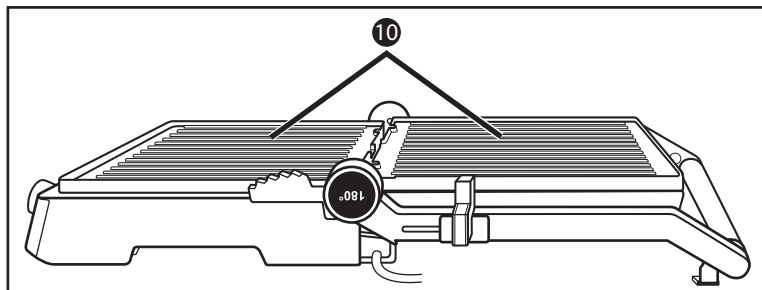
Položaj »namizni žar«

- 1) Razprite obe oporni nogi **1** (slika 1).
- 2) Pritisnite tipko za sprostitev 180° **3** (slika 1) in pokrov naprave odprite tako daleč, da lahko obe grelni plošči **10** uporabljate kot namizni žar.



Slika 1

- 3) Grelni plošči **10** sta sedaj postavljeni druga ob drugi in ju lahko uporabljate kot namizni žar (slika 2).



Slika 2

- 4) Položite živila, ki jih želite speči na žaru, na grelni plošči **10**.
 5) Živilo na žaru med pripravo obračajte in ga vzemite z grelnih plošč **10**, ko je pečeno.

POZOR

Poškodba naprave!

- Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč **10**!
- 6) Obrnite gumb za stopnjo segrevanja **6** na MIN in izvlecite električni vtič iz vtičnice.

POZOR

- Kadar naprave ne uporabljate, vedno izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Ni dovolj, da gumb za stopnjo segrevanja **6** obrnete v položaj MIN!

Tabela priprave jedi

Spodnja tabela je namenjena za orientacijo s primeri priprave različnih živil. Te podatke prilagodite receptu in svojemu osebnemu okusu. Na čas priprave še posebej vplivajo lastnosti posameznih živil, na primer velikost, debelina ali kakovost. Upoštevajte tudi, da morate živilo na žaru pri položaju »namizni žar« vmes obračati, zato se čas priprave podaljša.

ŽIVILO	STOPNJA TOPLOTE	POLOŽAJ	ČAS PRIPRAVE
Polpete iz mletega mesa	3	kontaktni žar	10–15 min
Trebušna slanina	MAX	namizni žar	2 x 3–4 min
Zrezki iz svinjske vratovine	MAX	namizni žar	2 x 13–16 min
Lososovi fileji	3	kontaktni žar	8–10 min
Tunini zrezki	3	kontaktni žar	6–8 min
Zelenjava na žaru z oljem	2	namizni žar	2 x 3–6 min
Sendviči s sirom	MAX	kontaktni žar	3–4 min
Francoske štruce, popečene s sirom	3	žar za panine	4–8 min

Koristni nasveti

- Če si želite mehkejšega mesa in hitrejše priprave na žaru, lahko meso prej marinirate. Kot podlago lahko uporabite kislo smetano, rdeče vino, kis, sirotko ali svež sok papaje ali ananasa. Po okusu dodajte še zelišča in začimbe. Ne dodajte soli, saj ta iz mesa vleče vodo, kar ga naredi tršega. Meso dajte v marinado tako, da je v celoti pokrito, nato pa zaprite posodo. Najbolje, da ga marinirate čez noč.
- Na žaru lahko poleg mesa spečete tudi ribe. Za pripravo rib priporočamo položaj »kontaktni žar«. Med peko na žaru s zaprtim pokrovom naprave se živilo istočasno segreva na obeh straneh.
- Grelni plošči  imata oblogo proti sprijemanju, zato dodatna maščoba ni potrebna. Če kljub temu želite uporabljati maščobo, pazite, da je mast ali olje primerno za cvrtje, na primer repično olje.
- Če ne veste, ali so živila dovolj skuhana tudi znotraj, uporabite običajen termometer za meso.

Čiščenje in nega

OPOZORILO! SMRTNA NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

Pri čiščenju naprave lahko pride do telesnih poškodb!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednje varnostne napotke:

- Pred čiščenjem izvlecite električni vtič in počakajte, da se naprava do konca ohladi. Nevarnost telesnih poškodb!
- Naprave nikoli ne čistite pod tekočo vodo in je ne potaplajte v vodo. Naprava se lahko nepopravljivo poškoduje!

POZOR

Poškodba naprave!

- Da ne bi prišlo do nepopravljive škode na napravi, poskrbite, da med čiščenjem v napravo ne more zaiti nikakršna vlaga.
- Za čiščenje površin ne uporabljajte abrazivnih ali kemičnih čistil in koničastih ali ostrih predmetov.
- Povlecite čistilno strgalo **12**, ko sta grelni plošči **10** ohlajeni, čez grelni plošči **10**, tako da maščobo in ostanke potisnete skupaj ter v lovilno posodo za maščobo **8**.
- Obrišite grelni plošči **10** z vlažno krpo. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic ali koničastih predmetov, da ne uničite obloge proti sprijemanju. Pri trdovratnejši umazaniji ali prilepljenih ostankih grelni plošči **10** sнемite:
 - Napravo odprite.
 - Pritisnite tipko za sprostitvev **7** in istočasno dvignite spodnjo grelno ploščo **10**.
 - Zgornjo grelno ploščo **10** trdno držite, da ne pade dol, in pritisnite tipko za sprostitvev **11**. Zgornja grelna plošča **10** se loči od naprave.

Očistite odstranjeni grelni plošči **10** v topli vodi z malce sredstva za pomivanje. Pri trdno sprijetih oblogah grelni plošči **10** nekaj časa namakajte v vodi za pomivanje. Po čiščenju grelni plošči **10** izperite s čisto vodo, da odpravite ostanke pomivalnega sredstva. Vse dele naprave skrbno osušite. Grelni plošči **10** morata biti pred vstavljanjem nazaj v napravo suhi!

NAPOTEK



Za skrbno čiščenje grelnih plošč **10** priporočamo, da ju pomijete ročno, kot je opisano. Grelni plošči **10** pa lahko očistite tudi v pomivalnem stroju. Spodnji strani grelnih plošč **10** se lahko po čiščenju v pomivalnem stroju rahlo razbarvata. Vendar to ne pomeni ovire za uporabo ali delovanje naprave.

Za namestitev grelnih plošč **10** v napravo položite grelni plošči **10** nanjo tako, da obe vdolbini poleg iztoka za maščobo **9** segata do kavljcev na napravi. Potem potisnite sprednji del grelne plošče **10** navzdol, tako da se slišno zaskoči.

Tudi pri drugi grelni plošči **10** ravnajte enako.

- Za čiščenje zunanjih površin napravo obrišite z vlažno krpo, omočeno s sredstvom za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje obrišite s krpo, namočeno samo v vodo. Poskrbite, da so pred vnovično uporabo naprave vsi deli popolnoma suhi.
- Obrišite čistilno strgalo **12** z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanije krpo navlažite še z blagim sredstvom za pomivanje ali pa strgalo pomijte v topli vodi s sredstvom za pomivanje.

NAPOTEK



Za blago čiščenje čistilnega strgala **12** priporočamo, da ga pomijete ročno, kot je opisano. Čistilno strgalo **12** pa lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

- Izpraznjeno lovilno posodo za maščobo **8** pomijte s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanja odstranite s čisto vodo in posodo osušite.

NAPOTEK



Za blago čiščenje lovilne posode za maščobo **8** priporočamo, da jo pomijete ročno, kot je opisano. Lovilno posodo za maščobo **8** pa lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

Očiščeno napravo hranite na suhem mestu. Napravo zapahnite, tako da varnostno zaporo **2** prestavite v položaj

Recepti

NAPOTEK

Odvisno od kakovosti sestavin se lahko nastavitve temperature ali navedbe časa v receptih razlikujejo od dejansko potrebnih!

Položaj »kontaktni žar«

Burger Mex Tex

900 g govejega mletega mesa

6 žlic piknik omake

6 žlic fino nasekljane čebule

3 žlice sveže ali kupljene omake salsa

1/2 žličke čilija v prahu

4 veliki kruhki za hamburger

- 1) V veliki skledi pomešajte mleto meso, čebulo, salso, čili v prahu in piknik omako.
- 2) Iz te mase iz mletega mesa oblikujte štiri enako velike, približno 2 cm debele polpete za hamburger.
- 3) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja 3/Max).
- 4) Hamburgerje 8 – 10 minut pecite na segretem žaru v položaju za kontaktno peko. Potem hamburgerje postrezite v kruhkih skupaj z dodatki in začimbami po lastni izbiri.

Rumpsteak z omako iz spomladanske čebule in zelišč

500 g nemastnega rumpsteaka (po 125 g)

120 g margarine

1 čajna žlička omake Worcestershire

1 fino nasekljan strok česna

4 žlice sesekljanega peteršilja

4 fino nasekljane spomladanske čebule

- 1) V majhni skledi pomešajte margarino in omako Worcestershire ter primešajte česen, peteršilj in spomladansko čebulo.
- 2) Napravo segrejte (stopnja segrevanja Max).
- 3) Steak 3 minute pecite na žaru na stopnji segrevanja Max.
- 4) Steak premažite z omako iz spomladanske čebule in zelišč ter ga pecite dodatne 4 minute na začetnem področju stopnje ogrevanja 2.

Tuna s pomarančnimi rezinami

(4 osebe)

4 sveži kosi tune (po 170 g)

1 pomaranča

1 žlica fino sesekljanega peteršilja

sol

poper

- 1) Olupite pomarančo in jo narežite na rezine debeline pribl. 5 mm.
- 2) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja 3).
- 3) Položite rezine tune na segreti žar, jih potresite s peteršiljem in začinite s soljo ter poprom.
- 4) Položite rezine pomaranče na tuno in vse skupaj pecite na žaru pribl. 6 – 8 minut.
- 5) Pred postrežbo pečene rezine pomaranče odstranite.

Položaj »žar za panine«

Panini s špinačo in sirom

250 g listov špinače

1 čebula

1 strok česna

1 žlica olja

2 žlički limoninega soka

1 ščepec soli (in popra)

4 rezine kruha za opeko/belega kruha

40 g zeliščnega masla

75 g mocarele

20 g jedrc pinije

- 1) Preberite in operite liste špinače.
- 2) Olupite čebulo in strok česna ter ju na drobno nasekljajte, nato pa steklasto popražite v vročem olju. Dodajte špinačo. Začinite z limoninim sokom, soljo in poprom.
- 3) Kruh premažite z zeliščnim maslom.
- 4) Narežite mocarelo na rezine.
- 5) Mocarelo in odcejeno špinačo porazdelite po 2 kruhkih za opekanje ter ju potresite z jedrci piniije.
- 6) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- 7) Panine previdno položite na napravo za panine, segreto na stopnjo ogrevanja 3/Max.
- 8) Z varnostno zaporo ❷ nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče ❶ in zaprite pokrov.
- 9) Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve. Nato jih vzemite iz naprave.

Panini s piščančjimi prsmi

400 g fileja piščančjih prsi

20 g masla

poper, sol, paprika v prahu

120 g slanine v rezinah

6 rezin belega kruha/kruha za opekanje

3 žlice solatnega preлива (jogurt)

30 g solate ledenke

2 paradižnika

1 avokado

1 žlička limoninega soka

50 g solatnih kumaric

- 1) File piščančjih prsi na kratko sperite pod tekočo vodo in posušite s papirnato brisačo. File na kratko popecite pri kontaktnem položaju žara in v napravi, ogreti na stopnjo segrevanja MAX.
- 2) Napravo preklopite nazaj na začetek področja stopnje ogrevanja 3 in fileje piščančjih prsi pribl. 10 minut pecite do konca. Po pečenju jih začinite s soljo, poprom in papriko, nato pa jih vzemite ven in položite na stran.
- 3) V ponvi hrustljivo zapecite rezine slanine.
- 4) Na 3 rezine kruha porazdelite jogurtni solatni preliv, nanj položite solato ledenko, paradižnik pa narežite na rezine, ga začinite in prav tako položite na kruh.

- 5) Razrežite fileje piščančjih prsi po dolgem in jih položite na paradižnike.
- 6) Položite rezine slanine na fileje piščančjih prsi.
- 7) Prerežite avokado po dolgem po celotnem obsegu, nato pa ga zavrtite, da ga ločite od koščice. Olupite ga in razrežite na rezine. Avokado pokaplajte z limoninim sokom, da ne porjavi. Rezine položite na panine.
- 8) Razrežite kumarice na rezine in jih položite na avokado.
- 9) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- 10) Panine previdno položite na grelno ploščo 10.
- 11) Z varnostno zaporo 2 nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče 10 in zaprite pokrov.
- 12) Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve, nato pa jih pazljivo vzemite iz naprave.

Gorčična štruca

- 1 francoska štruca
- 1 strok česna
- 50 g gorčičnih kumaric
- 40 g pekorina
- 1 žlica ostre gorčice
- 2 žlici blage gorčice
- 50 g masla
- 2 žlici narezanega drobnjaka
- sol, poper

- 1) V štruco poševno zarezite vsakih 2 – 3 cm, vendar je pri tem ne prerežite.
- 2) Olupite in zmečkajte česen, gorčične kumarice narežite na drobne kocke ter nastrgajte pekorino.
- 3) Pekočo in blago gorčico zmešajte z zmehčanim maslom, česnom, kumaricami, pekorinom ter drobnjakom in začinite s soljo ter poprom.
- 4) Zareze na štruci napolnite z maslom z gorčico, štruco pa zavijte v aluminijasto folijo.
- 5) Štruco položite na grelno ploščo 10, ogreto na stopnjo ogrevanja 3/Max.
- 6) Z varnostno zaporo 2 nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče 10 in zaprite pokrov.
- 7) Štruca naj bo zlatorjava.

Položaj »namizni žar«

Piščančje/puranje prsi

200 g piščančjih/puranjih prsi

malce moke

- 1) Na grelni plošči **10** dajte malce olja, primernega za peko, in napravo segrejte na stopnjo ogrevanja 3.
- 2) 200 g piščančjih/puranjih prsi narežite na rezine in nanju dajte malce moke.
- 3) Približno 4 minute jih pecite na eni strani, potem jih obrnite, malce posolite in jih tudi na drugi strani pecite pribl. 4 minute.

Zelenjava na žaru

2 papriki

1 bučka

1 jajčevec

olivno olje

sol

popper

provansalska zelišča (mešanica zelišč)

- 1) Zelenjavo temeljito operite. Papriko razpolovite, odstranite semena in jo razrežite na trakove. Jajčevce in bučko po dolžini prerežite na dve polovici in potem na kose, velike pribl. 0,5 cm.
- 2) Zelenjavo premažite z olivnim oljem.
- 3) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja 2).
- 4) Položite zelenjavo na ogreto grelni ploščo **10** in jo na vsaki strani pecite po pribl. 8 – 10 minut, dokler ne postane svetlo rjava.
- 5) Zelenjavo potresite s soljo, poprom in po želji tudi s provansalskimi zelišči.

Kozice s kokosom in curryjem

100 g paste za rdeči curry
50 ml kokosovega mleka
400 g kozic (ali rakovic ali morskih rakcev)
200 g strokov mladega graha
2 papriki
2 čebuli
2 stroka česna
sol in poper
aluminijasta folija

- 1) Pomešajte pasto za curry in kokosovo mleko.
- 2) Operite kozice, stroke mladega graha in papriko.
- 3) Olupite čebulo in česnove stroke.
- 4) Narežite čebulo, česnove stroke in papriko narežite na majhne kocke.
- 5) Kozice in zelenjavo enakomerno porazdelite po 4 kosih aluminijaste folije. Aluminijasta folija mora biti tako velika, da lahko sestavine zavijete vanjo kot v zavojček. Na kozice in zelenjavo nakapljajte omako za curry s kokosovim mlekom ter vse skupaj začinite s soljo in poprom.
- 6) Zavojčke dobro zaprite, da iz njih ne more uhajati tekočina.
- 7) Napravo segrejte do konca področja stopnje segrevanja 2.
- 8) Položite napolnjene zavojčke na ogreti grelni plošči 10 in jih na vsaki strani pecite pribl. 15 minut.

Koruzni storži na žaru

2 storža sladke koruze
100 g zeliščnega masla
sol z okusom česna
sol
poper
aluminijasta folija

- 1) Kos aluminijaste folije premažite z zeliščnim maslom.
- 2) Koruzne storže posolite in jih ovijte v aluminijasto folijo.
- 3) Napravo segrejte do konca področja stopnje segrevanja 2.
- 4) Položite živila zavojčke na grelni plošči 10.
- 5) Čez 15 minut jih obrnite in koruzne storže pecite še 15 minut.
- 6) Koruzne storže začinite s soljo z okusom česna in poprom.

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjne odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavržite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Priloga

Tehnični podatki

Električno napajanje	220 – 240 V ~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Vhodna moč	2000 W
Vhodna moč v stanju izklopa	0,5 W
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 437395_2310

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen serviser (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrдіlo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec: Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod	52
Informace k tomuto návodu k obsluze	52
Použití v souladu s určením	52
Výstražná upozornění	52
Bezpečnost	53
Základní bezpečnostní pokyny	53
Ovládací prvky	57
Vybalení a zapojení	57
Bezpečnostní pokyny	57
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	58
Vybalení	58
Obsluha a provoz	58
Před prvním použitím	58
Regulátor topných stupňů	59
Obsluha	60
Poloha „kontaktní gril“	60
Poloha „gril na panini“	61
Poloha „stolní gril“	62
Tabulka tepelné úpravy	63
Tipy a triky	64
Čištění a údržba	64
Uložení	66
Recepty	66
Poloha „kontaktní gril“	66
Poloha „gril na panini“	67
Poloha „stolní gril“	70
Likvidace	72
Likvidace přístroje	72
Likvidace obalu	72
Příloha	72
Technické údaje	72
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	73
Servis	74
Dovozce	74

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

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

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro grilování potravin ve vnitřních prostorách. Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Přístroj není vhodný k použití v živnostenských nebo průmyslových podnicích.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, může mít za následek usmrcení nebo vážné zranění.

- Pro zabránění nebezpečí usmrcení nebo těžké újmy na zdraví se musí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést ke zraněním.

- Za účelem zabránění zranění osob je proto nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

- Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

V této kapitole jsou uvedeny důležité bezpečnostní pokyny ohledně manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Neodborné použití může vést ke zranění osob a hmotným škodám.

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.

- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Přípojně vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- ▶ Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokré prostředí.
- ▶ Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrá.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- ▶ Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokrými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!



Pozor! Horký povrch!

- ▶ Povrch přístroje může být během provozu velmi horký. V takovém případě se přístroje dotýkejte pouze na rukojeti.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- ▶ Chraňte antiadhezivní vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ opěrné nožky
- ❷ bezpečnostní uzávěr
- ❸ odjišťovací tlačítko 180°
- ❹ červená kontrolní indikace „Power“
- ❺ zelená kontrolní indikace „Ready“
- ❻ regulátor topných stupňů
- ❼ tlačítko RELEASE (dolní topná deska)
- ❽ odkapávací miska na tuk
- ❾ odtok tuku
- ❿ topné desky
- ⓫ tlačítko RELEASE (horní topná deska)

Obrázek B:

- ⓫ stěrka na čištění

Vybalení a zapojení

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA

Při uvedení přístroje do provozu může dojít ke zranění osob a věcným škodám!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na upozornění k elektrickému zapojení přístroje, aby se zabránilo hmotným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami (viz výklopná stránka):

- kontaktní gril
- odkapávací miska na tuk
- stěrka na čištění
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola Servis).

Vybalení

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál, případně ochranné fólie a nálepky.

Obsluha a provoz

V této kapitole obdržíte důležité pokyny a informace k obsluze a provozu přístroje.

Před prvním použitím

- 1) Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
- 2) Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
- 3) Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
- 4) Odblokuje přístroj uvedením bezpečnostního uzávěru **2** do polohy .
- 5) Přístroj otevřete.
- 6) Otřete topné desky **10** vlhkým hadříkem.
- 7) Přístroj zapojte do sítě.
- 8) Zastrčte zástrčku síťového kabelu do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“. Nechte přístroj po dobu cca 5 minut zahřívat při maximálním nastavení teploty otočením regulátoru topných stupňů **6** do polohy MAX.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.

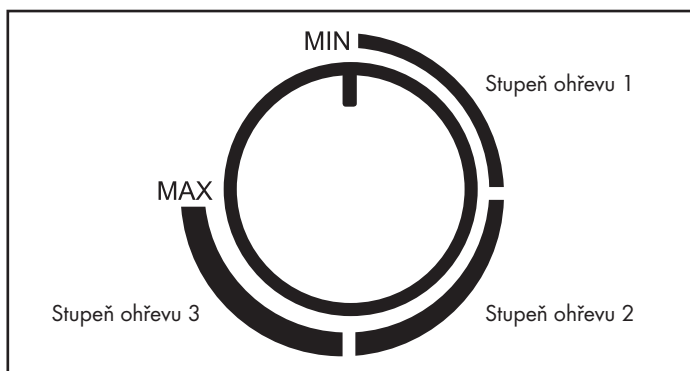
9) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

10) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Regulátor topných stupňů

Pomocí regulátoru topných **6** stupňů nastavte teplotu.

- Topný stupeň 1: nahřívání/nízká teplota
- Topný stupeň 2: středně vysoká teplota (např. pro vaření zeleniny)
- Topný stupeň 3: vysoká teplota (např. pro pečení masa)



UPOZORNĚNÍ

- Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** svítí, když je regulátor topných stupňů **6** nastaven na MIN a v přední oblasti topného stupně na 1. Jakmile regulátor topných stupňů **6** nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ **5**, až se dosáhne požadované teploty.
- Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** mezitím může zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!
- Červená kontrolní indikace „Power“ **4** se rozsvítí, jakmile přístroj zapojíte do elektrické sítě.

Obsluha

- 1) Krypt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 2) Zasuňte odkapávací misku na tuk **8** do přístroje.
- 3) Síťovou zástrčku zastrčte opět do zásuvky. Červená kontrolní indikace „Power“ **4** svítí. Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** se rozsvítí, jestliže je regulátor topných stupňů **6** nastavený na MIN.
- 4) Regulátorem topných stupňů **6** nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** zhasne. Jakmile je dosaženo nastaveného stupně ohřevu, zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** se znovu rozsvítí.

UPOZORNĚNÍ

Tento gril můžete používat třemi různými způsoby:

- kompletně otevřený, takže obě topné desky **10** slouží jako stolní gril.
- s pohyblivou horní topnou deskou **10** jako kontaktní gril, přičemž se např. ryba nebo maso griluje z obou stran.
- s pevně zajištěnou horní topnou deskou **10** jako gril na panini, takže můžete např. rozpéct bagetu.

Poloha „kontaktní gril“

UPOZORNĚNÍ

► Aby se dosáhlo hygienického tepelného zpracování ryby, doporučujeme použít polohu „Kontaktní gril“.

- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku **10**.
- 2) Krypt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 3) Díky pohyblivě uložené horní topné desce **10** je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou **10**. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- 4) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Krypt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dodržujte také kapitulu „Tabulka tepelné úpravy“.

- 5) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

POZOR

Poškození přístroje!

- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek 10!
- 6) Otočte regulátor topných stupňů 6 na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů 6 na MIN!

Poloha „gril na panini“

- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku 10.
- 2) Zavřete horní topnou desku 10 a zajistěte ji v požadované výšce tím, že posunete bezpečnostní uzávěr 2 směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Při nastavení bezpečnostního uzávěru 2 mírně nadzvedněte topnou desku 10. Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr 2 posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami 10.
- 3) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Krypt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dodržujte také kapitulu „Tabulka tepelné úpravy“.

- 4) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

POZOR

Poškození přístroje!

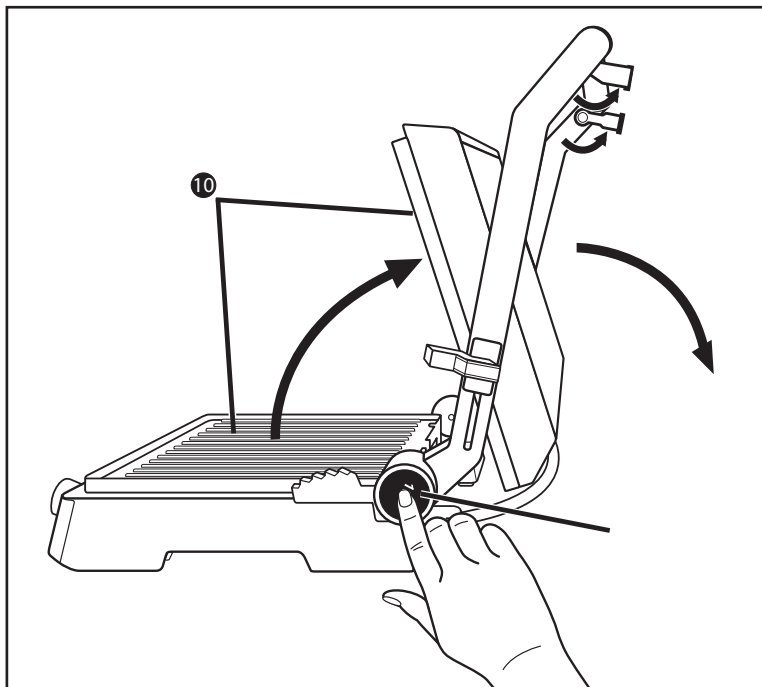
- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek 10!
- 5) Otočte regulátor topných stupňů 6 na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů 6 na MIN!

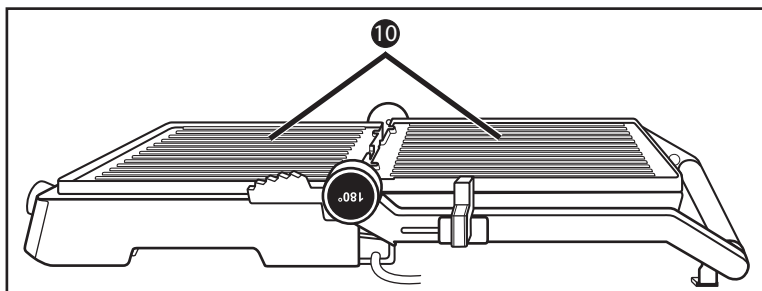
Poloha „stolní gril“

- 1) Vyklopte obě opěrné nožky ❶ (obr. 1).
- 2) Stiskněte odjišťovací tlačítko 180° ❸ (obr. 1) a otevřete víko přístroje natolik, abyste mohli obě topné desky ❷ používat jako stolní gril.



Obr. 1

- 3) Topné desky ❷ nyní leží vedle sebe a mohou být použity jako stolní gril (obr. 2).



Obr. 2

- 4) Položte na topné desky ❷ potraviny, které chcete grilovat.

- 5) Grilované potraviny průběžně otáčejte a když jsou připravené, odeberte je z topných desek **10**.

POZOR
Poškození přístroje!

- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění/otáčení grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek **10**!

- 6) Otočte regulátor topných stupňů **6** na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestací nastavit regulátor topných stupňů **6** na MIN!

Tabulka tepelné úpravy

Následující tabulka slouží pro orientaci a uvádí příklady tepelné úpravy různých potravin. Údaje přizpůsobte receptu a své individuální chuti. Na dobu tepelné úpravy mají vliv zejména příslušné vlastnosti potraviny, jako je velikost, tloušťka nebo kvalita. Vezměte také na vědomí, že při použití polohy „stolní gril“ budete muset pokrm občas obracet, a proto bude doba přípravy delší.

POTRAVINA	STUPEŇ OHŘEVU	POLOHA	DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY
karbanátky	3	kontaktní gril	10–15 min
slanina	MAX	stolní gril	2× 3–4 min
steaky z vepřové krkvice	MAX	stolní gril	2× 13–16 min
filet z lososa	3	kontaktní gril	8–10 min
steaky z tuňáka	3	kontaktní gril	6–8 min
grilovaná zelenina s olejem	2	stolní gril	2× 3–6 min
sýrové sendviče	MAX	kontaktní gril	3–4 min
bagety zapečené se sýrem	3	gril na panini	4–8 min

Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkčí a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Základem toho jsou například kysaná smetana, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvá šťáva z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Nepřidávejte sůl, protože ta z masa vytáhne vodu, takže je potom tvrdé. Vložte maso do marinády tak, aby bylo zcela pokryto, a uzavřete nádobu. Nejlépe ho v ní nechte přes noc odstát.
- Lze grilovat nejen maso, ale i ryby. Pro ryby doporučujeme přípravu v poloze „Kontaktní gril“. Grilováním při zavřeném víku přístroje se potraviny ke grilování ohřívají současně z obou stran.
- Topné desky 10 jsou opatřeny antiadhezivní vrstvou, proto není nutné přidávat navíc tuk. Pokud přesto chcete tuk použít, dbejte na to, aby to byl tuk / olej vhodný ke smažení, například řepkový olej.
- Pokud si nejste jisti, zda jsou grilované potraviny uvnitř již upečené, použijte běžně dostupný teploměr na maso.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

- Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku a vyčkejte, až přístroj úplně vychladne. Nebezpečí zranění!
- Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou a neponořujte jej nikdy do vody. Přístroj se může nenávratně poškodit!

POZOR

Poškození přístroje!

- Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Po vychladnutí přejedte stěrkou na čištění 12 po topných deskách 10 tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do odkapávací misky na tuk 8.
- Ořete topné desky 10 vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.

Vyskytne-li se silnější znečištění nebo připečené zbytky, topné desky 10 odeberte:

- Přístroj otevřete.
- Stiskněte tlačítko RELEASE **7** a současně nadzdvihněte dolní topnou desku **10**.
- Pevně přidrže horní topnou desku **10**, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE **11**. Horní topná deska **10** se uvolní od přístroje.

Uvolněné topné desky **10** omyjte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. Je-li znečištění silnější, nechte topné desky **10** nejprve odmočit v trošce vody. Topné desky **10** opláchněte po vyčištění čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše dobře osušte. Topné desky **10** musí být suché, než je nasadíte zpět do přístroje!

UPOZORNĚNÍ



Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění topných desek **10** vám doporučujeme ruční mytí. Topné desky **10** ale můžete mýt také v myčce na nádobí. Spodní strany grilovacích desek **10** mohou po umytí v myčce na nádobí mírně pustit barvu. Tím však není nijak dotčen samotný přístroj ani jeho funkce.

Chcete-li topné desky **10** vrátit zpátky do přístroje, nasadte je na základnu tak, aby obě prohlubně vedle odtoku tuku **9** zasahovaly do výstupků na základně. Poté stlačte přední část topné desky **10** směrem dolů, až se slyšitelně zajistí.

U druhé topné desky **10** postupujte stejně.

- Vnější plochy přístroje vyčistěte otřením vlhkým hadříkem navlhčeným v mycím prostředku. Otřete zbytky čistícího prostředku hadříkem navlhčeným pouze vodou. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- Otřete stěrku na čištění **12** vlhkým hadříkem. Je-li znečištění silnější, naneste na hadřík jemný čistící prostředek nebo stěrku umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

UPOZORNĚNÍ



K šetrnému čištění čistícího škrabáku **12** jej doporučujeme mýt ručně podle popisu. Čistící škrabák **12** však můžete mýt i v myčce nádobí.

- Vyprázdněnou odkapávací misku na tuk **8** opláchněte v teplé vodě s mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a vysušte.

UPOZORNĚNÍ



Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění odkapávací misky na tuk **8** vám doporučujeme ruční mytí. Odkapávací misku na tuk **8** ale můžete také mýt v myčce na nádobí.

Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

Přístroj zablokuje posunutím bezpečnostního uzávěru ❷ do polohy .

Recepty

UPOZORNĚNÍ

V závislosti na vlastnostech použitých přísad se mohou nastavení teplot nebo časové údaje uvedené v receptech lišit!

Poloha „kontaktní gril“

Mexiko burger

900 g mletého hovězího masa

6 PL barbecue omáčky

6 PL jemně nakrájené cibule

3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy

1/2 lžičky čili prášku

4 velké hamburgerové bulky

- 1) Ve velké míse smíchejte mleté maso, cibuli, salsu, čili a barbecue omáčku.
- 2) Z masové hmoty vytvarujte čtyři stejně velké, asi 2 cm silné hamburgery.
- 3) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 3/Max).
- 4) Hamburgery grilujte po dobu 8 až 10 minut na rozehřátém přístroji v poloze „kontaktní gril“. Následně servírujte hamburgery v bulce společně s přísadami a kořením dle vlastní chuti.

Rumpsteak s omáčkou z bylinek a jarní cibulky

500 g libového hovězího masa na rumpsteak (1 porce = 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcesterové omáčky

1 jemně utřený stroužek česneku

4 PL jemně nasekané petrželky

4 jemně nakrájené jarní cibulky

- 1) V malé misce smíchejte margarín a worcesterovou omáčku a přidejte česnek, petrželku a jarní cibulku.
- 2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu MAX).
- 3) Na stupni ohřevu MAX grilujte steaky po dobu 3 minut.
- 4) Potřete steaky omáčkou s bylinkami a jarní cibulkou a upravujte ho další 4 minuty na začátku stupně ohřevu 2.

Tuňák s plátky pomeranče

(pro 4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuňáka (po 170 g)

1 pomeranč

1 PL jemně nasekané petrželky

sůl

pepř

- 1) Olupejte pomeranč a nakrájejte ho na plátky silné asi 5 mm.
- 2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 3).
- 3) Položte steaky z tuňáka na předehřátý gril, posypte je petrželkou, osolte a opepřete.
- 4) Na steaky z tuňáka položte plátky pomeranče a grilujte asi 6 až 8 minut.
- 5) Před servírováním grilované plátky pomeranče odeberte.

Poloha „gril na panini“

Panini se špenátem a sýrem

250 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citronové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 krajíce toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzarely

20 g piniových oříšků

- 1) Listový špenát rozeberte a opláchněte.
- 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklivatět v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
- 3) Potřete toast bylinkovým máslem.
- 4) Nakrájejte mozzarellu na kolečka.
- 5) Položte kolečka mozzareilly na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypejte ji piniovými oříšky.
- 6) Přikryte panini druhým plátkem toastu.
- 7) Panini opatrně položte na sendvičovač rozehřátý na stupeň ohřevu 3/Max.
- 8) Pomocí bezpečnostního uzávěru ❷ nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ❶ a zavřete víko.
- 9) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s kuřecími prsíčky

400 g kuřecích prsíček

20 g másla

pepř, sůl, paprika v prášku

120 g slaniny, proužky

6 krajíců bílého/toastového chleba

3 PL salátového dresinku (jogurt)

30 g ledového hlávkového salátu

2 rajčata

1 avokádo

1 ČL citronové šťávy

50 g salátové okurky

- 1) Kuřecí prsíčka krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte papírovou utěrkou. Krátce je opečte na rozehřátém přístroji v kontaktní pozici a roze-hřátém na stupeň MAX.
- 2) Přístroj nastavte na začátek stupně ohřevu 3 a kuřecí prsíčka dále grilujte cca 10 minut. Po dokončení je okořeňte solí, pepřem a paprikou a odložte stranou.
- 3) Na pánvi si opečte slaninu do křupava.
- 4) Na 3 plátky toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte je položte je navrch.

- 5) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- 6) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
- 7) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezžhnělo. Plátky položte na panini.
- 8) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 9) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 10) Panini opatrně položte na grilovací desku 10.
- 11) Pomocí bezpečnostního uzávěru 2 nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky 10 a zavřete víko.
- 12) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

- 1 bageta
- 1 stroužek česneku
- 50 g nakládaných okurek
- 40 g Pecorino
- 1 PL ostré hořčice
- 2 PL sladké hořčice
- 50 g másla
- 2 PL pažitky
- sůl, pepř

- 1) Bagetu příčně nařízněte na plátky, hrubé cca 2 – 3 cm, ale ji úplně neprořízněte.
- 2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
- 3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, okurkami, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
- 4) Veřete hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu do alobalu.
- 5) Bagety položte na topnou desku 10 předeřátou na stupeň ohřevu 3/Max.
- 6) Pomocí bezpečnostního uzávěru 2 nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky 10 a zavřete víko.
- 7) Bageta by měla být dozlatova.

Poloha „stolní gril“

Kuřecí nebo krůtí prsa

200 g kuřecích nebo krůtích prsou

troška mouky

- 1) Na topné desky ⑩ naneste malé množství oleje na smažení a předehejte přístroj na stupeň ohřevu 3.
- 2) 200 g kuřecích nebo krůtích prsou nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
- 3) Grilujte asi 4 minuty z jedné strany, otočte, lehce osolte a druhou stranu grilujte další 4 minuty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 lilek

olivový olej

sůl

pepř

provensálské koření (směs koření)

- 1) Zeleninu důkladně omyjte. Papriku nakrájejte na půlky, odstraňte zrníčka a nakrájejte ji na proužky. Lilek a cuketu rozkrojte podélně na dvě půlky a potom je nakrájejte vždy na cca 0,5 cm velké kusy.
- 2) Potřete zeleninu olivovým olejem.
- 3) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 2).
- 4) Položte zeleninu na předeheřatou topnou desku ⑩ a grilujte ji z obou stran vždy cca 8 – 10 minut, dokud nezíská světle hnědou barvu.
- 5) Posypte zeleninu solí, pepřem a podle chuti provensálským kořením.

Kari garnáty s kokosovým mlékem

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

- 1) Smíchejte kari pastu a kokosové mléko.
- 2) Omyjte garnáty, cukrové lusky a papriku.
- 3) Oloupejte cibuli a stroužky česneku.
- 4) Nakrájejte cibuli, stroužky česneku a papriku na malé kousky.
- 5) Garnáty a zeleninu rozdělte rovnoměrně do 4 alobalových balení. Alobal musí být tak velký, aby se suroviny mohly do něj zabalit jako do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z kari a kokosu a vše okořeňte solí a pepřem.
- 6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
- 7) Předehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
- 8) Takto naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky 10 a nechte vše grilovat po obou stranách vždy cca 15 minut.

Grilovaná kukuřice

2 cukrové kukuřice
100 g bylinkového másla
česneková sůl
sůl
pepř
alobal

- 1) Kousek alobalu natřete bylinkovým máslem.
- 2) Osolte kukuřici a zabalte ji do alobalu.
- 3) Rozehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
- 4) Položte balíčky na topné desky 10.
- 5) obraťte po 15 minutách a grilujte kukuřici dalších 15 minut.
- 6) Okořeňte kukuřici česnekovou solí a pepřem.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté popelnice s křídly uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Příloha

Technické údaje

Napájení napětím	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	2000 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,5 W
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 437395_2310 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 437395_2310 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 437395_2310

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	76
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	76
Bestimmungsgemäße Verwendung	76
Warnhinweise	76
Sicherheit	77
Grundlegende Sicherheitshinweise	77
Bedienelemente	81
Auspacken und Anschließen	81
Sicherheitshinweise	81
Lieferumfang und Transportinspektion	82
Auspacken	82
Bedienung und Betrieb	82
Vor dem ersten Gebrauch	82
Heizstufenregler	83
Bedienen	84
Position „Kontaktgrill“	84
Position „Paninigrill“	85
Position „Tischgrill“	86
Gartabelle	87
Tipps und Tricks	88
Reinigen und Pflegen	89
Aufbewahren	90
Rezepte	91
Position „Kontaktgrill“	91
Position „Paninigrill“	92
Position „Tischgrill“	95
Entsorgung	97
Gerät entsorgen	97
Verpackung entsorgen	97
Anhang	98
Technische Daten	98
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	98
Service	100
Importeur	100

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- 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 DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, 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 Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung 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.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ➊ Stützfüße
- ➋ Sicherheitsverschluss
- ➌ Entriegelungstaste 180°
- ➍ rote Indikationsleuchte „Power“
- ➎ grüne Indikationsleuchte „Ready“
- ➏ Heizstufenregler
- ➐ Taste RELEASE (untere Grillplatte)
- ➑ Fettauffangschale
- ➒ Fettauslauf
- ➓ Grillplatten
- ➔ Taste RELEASE (obere Grillplatte)

Abbildung B:

- ➕ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert (siehe Ausklappseite):

- Kontaktgrill
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

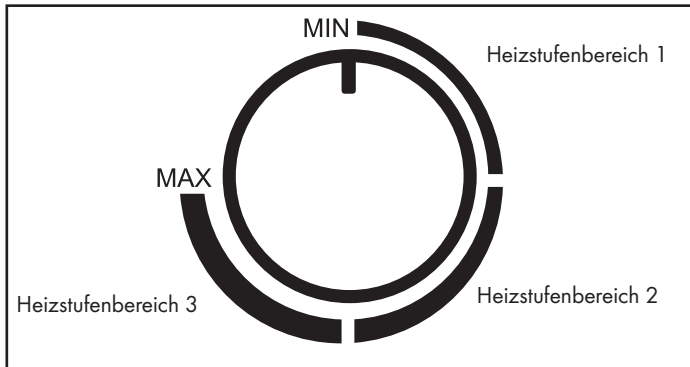
HINWEIS

- 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.

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler **6** stellen Sie die Temperatur ein.

- Heizstufenbereich 1: Aufheizbereich/niedrige Temperatur
- Heizstufenbereich 2: mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)
- Heizstufenbereich 3: hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)



HINWEIS

- Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** leuchtet, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1 steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **6** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5**, bis die Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** 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.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fettauffangschale **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 **6** auf MIN steht.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **6** ein. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** 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 **10** als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch oder Fisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Grillplatte **10** als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

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 **10** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **10**. 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 „Gartabelle“.

- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **10** 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 **6** auf MIN zu stellen!

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 **10** 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 **2** die Grillplatte **10** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Grillplatten **10**.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Gartabelle“.

- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **10** 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 **6** auf MIN zu stellen!

Position „Tischgrill“

- 1) Klappen Sie die beiden Stützfüße **1** aus (Abb.1).
- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste 180° **3** (Abb.1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Grillplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

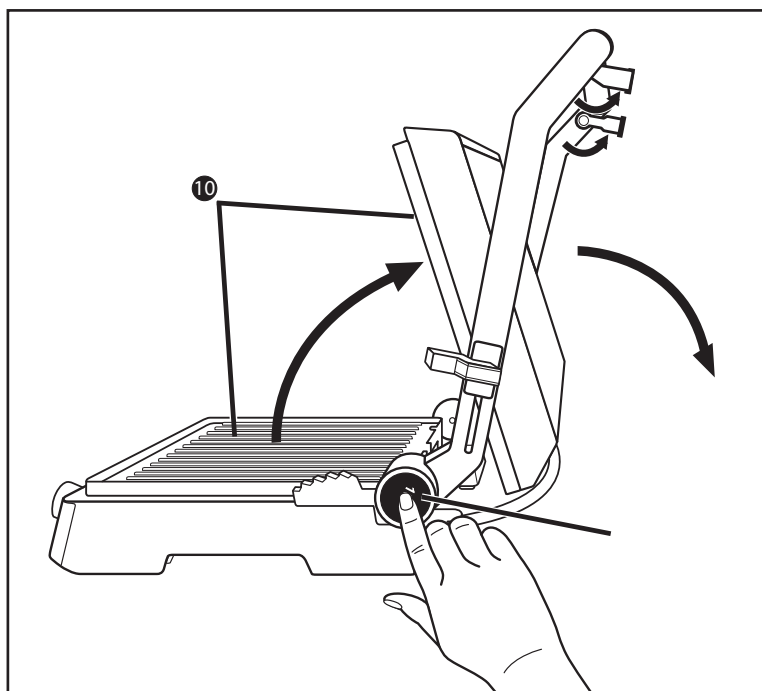


Abb.1

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

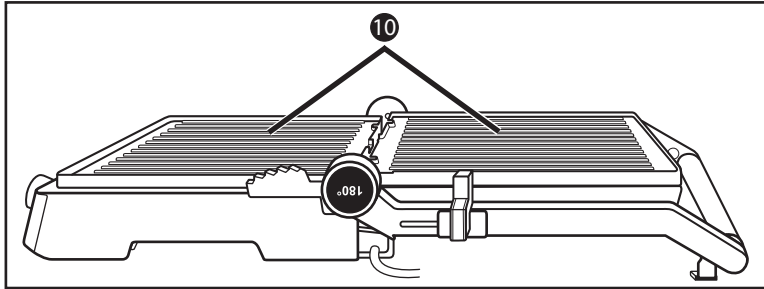


Abb. 2

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Grillplatten **10**.
 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Grillplatten **10**, wenn es gar ist.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **10** 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 **6** auf MIN zu stellen!

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	HEIZSTUFE	POSITION	GARZEIT
Hackfleischfrikadellen	3	Kontaktgrill	10 - 15 min
Bauchspeck	MAX	Tischgrill	2 x 3 - 4 min
Schweinenackensteaks	MAX	Tischgrill	2 x 13 - 16 min
Lachsfilets	3	Kontaktgrill	8 - 10 min
Thunfischsteaks	3	Kontaktgrill	6 - 8 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	2	Tischgrill	2 x 3 - 6 min
Käsesandwiches	MAX	Kontaktgrill	3 - 4 min
Baguettes mit Käse überbacken	3	Paninigrid	4 - 8 min

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 antihafbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **12**, nachdem sich die Grillplatten **10** abgekühlt haben, über die Grillplatten **10**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **8**.
- Wischen Sie die Grillplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Grillplatten **10** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **7** und heben Sie gleichzeitig die untere Grillplatte **10** ab.
 - Halten Sie die obere Grillplatte **10** fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE **11**. Die obere Grillplatte **10** löst sich aus dem Gerät.

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

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Grillplatten **10** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können die Grillplatten **10** jedoch auch in der Spülmaschine reinigen. Die Unterseiten der Grillplatten **10** können nach der Reinigung in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies stellt jedoch keine Beeinträchtigung des Gerätes oder der Funktion dar.

Um die Grillplatten **10** wieder einzubauen, stecken Sie die Grillplatten **10** 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 **10** nach unten, so dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Grillplatte **10** genauso.

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

HINWEIS



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

- Spülen Sie die geleerte Fettauffangschale **8** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Fettauffangschale **8** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Fettauffangschale **8** auch in der Spülmaschine reinigen.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** auf Position  schieben.

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

- 900 g Rinderhackfleisch
- 6 EL Barbecuesauce
- 6 EL fein gehackte Zwiebeln
- 3 EL frische oder fertige Salsa
- 1/2 TL Chilipulver
- 4 große Hamburgerbrötchen

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

- 500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)
- 120 g Margarine
- 1 TL Worcestershiresauce
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 4 EL fein gehackte Petersilie
- 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1) Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
- 2) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 3).
- 3) Legen Sie die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill, streuen Sie die Petersilie darüber und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
- 4) Legen Sie die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks und grillen Sie alles ca. 6 – 8 Min.
- 5) Entfernen Sie vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben.

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.

- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Die Panini vorsichtig auf den auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizten Paninimaker legen.
- 8) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte **10** einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet
20 g Butter
Pfeffer, Salz, Paprikapulver
120 g Bacon, in Streifen
6 Scheiben Weißbrot/Toast
3 EL Salatdressing (Joghurt)
30 g Eisbergsalat
2 Tomaten
1 Avocado
1 TL Limonensaft
50 g Salatgurke

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.

- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Grillplatte 10 legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss 2 den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte 10 einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

- 1 Baguette
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Senfgurken
- 40 g Pecorino
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL süßer Senf
- 50 g Butter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer

- 1) Das Baguette in ca. 2 - 3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Grillplatte 10 legen.
- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss 2 den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte 10 einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivöl

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 Olivöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Grillplatte ⑩ und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 - 10 Minuten, bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

100 g rote Curry-Paste
50 ml Kokosmilch
400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)
200 g Zuckerschoten
2 Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
Alufolie

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben
100 g Kräuterbutter
Knoblauchsatz
Salz
Pfeffer
Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 auf.

- 4) Legen Sie das Päckchen auf die Grillplatten ⑩.
- 5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,5 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus 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) 437395_2310 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.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 437395_2310 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437395_2310

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stand der Informationen:

11 / 2023 · Ident.-No.: SKGE2000D3-1 | 2023-1

IAN 437395_2310