



CONTACT GRILL SKGE 2000 D3

(GB) (CY)

CONTACT GRILL

Operating instructions

(SI)

KONTAKTNI ŽAR

Navodila za uporabo

(SK)

KONTAKTNÝ GRIL

Návod na obsluhu

(RS)

KONTAKTNI GRIL

Uputstvo za upotrebu

(AL)

SKARË KONTAKTI

Udhëzime përdorimi

(BG)

КОНТАКТЕН ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (BE) (CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

(HU)

KONTAKTGRILL

Használati utasítás

(CZ)

KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

(HR)

PREKLOPNI ROŠTILJ

Upute za upotrebu

(MK)

КОНТАКТНА СКАПА

Упатства за работа

(RO)

GRILL

Instrucțiuni de utilizare

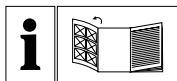
(GR) (CY)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 519926_2510

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR)
(RS) (MK) (RO) (BG) (GR)



GB CY

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

HU

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

SI

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

CZ

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

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

MK

Пред да читате, одвитајте ја страницата со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

AL

Para se të lexoni, hapni faqen me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

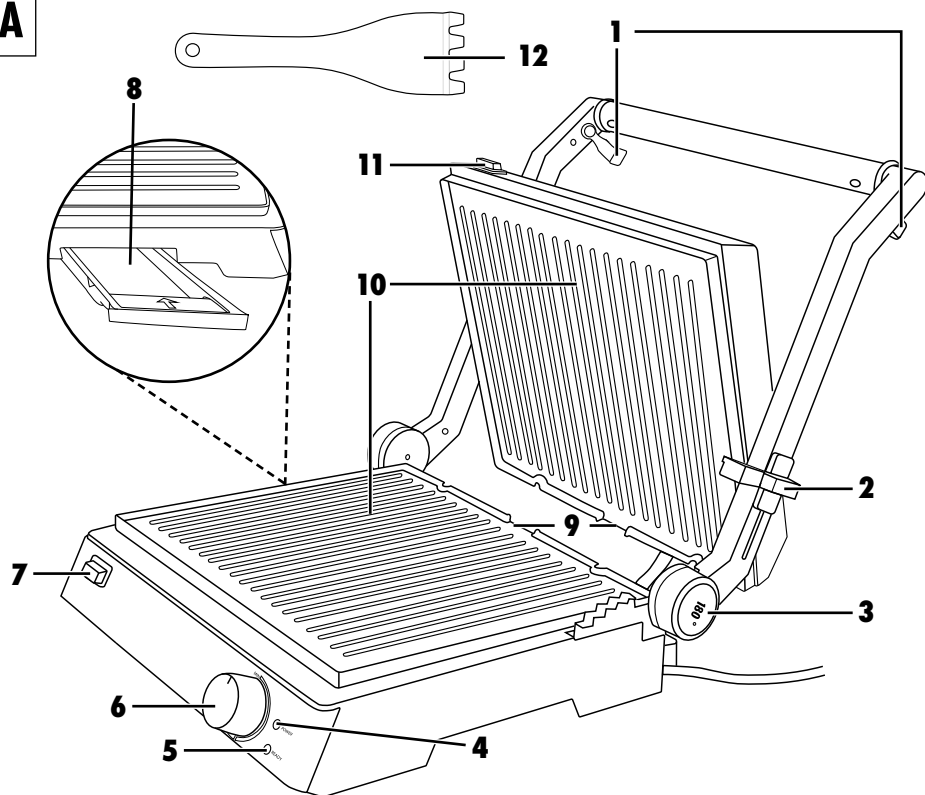
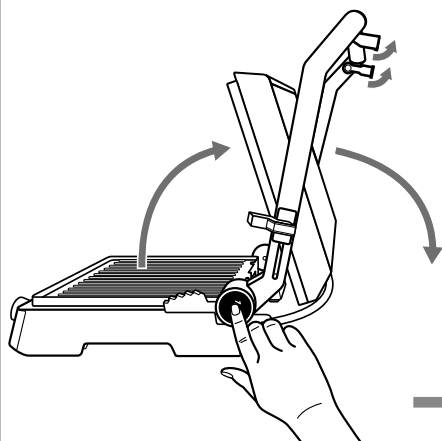
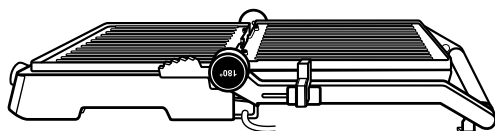
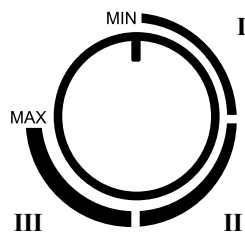
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάλυση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT BE CH

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

English	Operating instructions	Page	1
Magyar	Használati utasítás	Oldal	13
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	27
Česky	Návod k obsluze	Strana	41
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	53
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	65
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	77
Македонски	Упатства за работа	Страница	91
Shqip	Udhëzime përdorimi	Faqe	105
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	119
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	133
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	147
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	161

A**B****C**

Contents

1. Intended use	2
2. Warnings and symbols used	2
3. Basic safety guidelines	3
4. Operating components	5
5. Unpacking and installation	5
5.1. Package contents and transport inspection.	5
5.2. Unpacking.	5
6. Handling and operation	5
6.1. Before initial use.	5
6.2. Heat level control.	6
6.3. Operation	6
6.4. "Contact grill" position.	6
6.5. "Panini grill" position	6
6.6. "Table grill" position	7
6.7. Cooking table	7
7. Tips and tricks	8
8. Cleaning and care	8
9. Storage	9
10. Recipes	9
10.1. "Contact grill" position.	9
10.2. "Panini grill" position	9
10.3. "Table grill" position	11
11. Technical data	11
12. Disposal	12
13. Kompernass Handels GmbH warranty	12
13.1. Service	12
13.2. Importer	12

1. Intended use

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

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

2. Warnings and symbols used

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

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

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

3. Basic safety guidelines

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

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

- Protect the appliance from drips or splashes of water. Thus, do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- Always pull the plug out of the power socket during each interruption, as well as after use and before any cleaning.

WARNING! RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

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

ATTENTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Note

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

4. Operating components

Figure A:

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

5. Unpacking and installation

WARNING

- Packaging material may not be used as a plaything. There is a risk of suffocation.
- Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

5.1. Package contents and transport inspection

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

Note

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

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

5.2. Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and any films and labels.

6. Handling and operation

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

6.1. Before initial use

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

Note

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 9) After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- 10) Clean the appliance again with a damp cloth.

6.2. Heat level control

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

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

i Note

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

6.3. Operation

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

i Note

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

6.4. “Contact grill” position

i Note

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

i Note

- Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration. For your orientation, please also refer to the section **6.7. Cooking table**.
- 5) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

! ATTENTION!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates!
- 6) Turn the heat level control **(6)** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

! ATTENTION!

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

6.5. “Panini grill” position

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

i Note

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

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

! ATTENTION!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates!
- 5) Turn the heat level control **(6)** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

! ATTENTION!

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

6.6. "Table grill" position

- 1) Fold out both support feet **(1)** (Fig.B).
- 2) Press the unlocking button 180° **(3)** (Fig.B) and open the appliance lid until both hotplates **(10)** can be used as a table grill.
- 3) The hotplates are now positioned next to each other and can be used as a table grill (Fig. B).

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

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

! ATTENTION!

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

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

! ATTENTION!

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

6.7. Cooking table

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

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

7. Tips and tricks

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

8. Cleaning and care

WARNING!

- Before cleaning, pull out the plug and wait until the appliance has completely cooled down. Risk of injury!
- Never clean the appliance under running water and never immerse it in water. The appliance could be irreparably damaged!

ATTENTION!

- To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.
- When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- Draw the cleaning scraper (12) over the hotplates (10) after the hotplates have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray (8).
- Wipe the hotplates with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating. For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates:

- Open the appliance.
- Press the RELEASE button (7) and at the same time, remove the lower hotplate.
- Hold the upper hotplate in place to prevent it from falling and press the RELEASE button (11). The upper hotplate is released from the appliance.

- Clean the hotplates which have been removed in warm water with a little detergent in it. For severe incrustations, leave the hotplates to soak for a while in the water. After washing, rinse the hotplates with clean water to remove all detergent residues. Dry everything properly. The hotplates must be dry before you put them back in the appliance!

Note



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

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

Note



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

9. Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

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

10. Recipes

Note

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

10.1. "Contact grill" position

Mexican Burger

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

Rump steak with spring onion & herb sauce

- ◆ 500 g lean rump steak (each 125 g)
 - ◆ 120 g margarine
 - ◆ 1 tsp. Worcestershire sauce
 - ◆ 1 finely chopped garlic clove
 - ◆ 4 tbsp. finely chopped parsley
 - ◆ 4 finely chopped spring onions
- 1) Mix the margarine and Worcestershire sauce in a small bowl and mix in the garlic, parsley and spring onions.
 - 2) Heat up the appliance (heat level Max).
 - 3) Grill the steak for 3 min. at heat level Max.
 - 4) Brush the spring onion and herb sauce onto the steak and cook it for another 4 minutes at the start of heat level range **II**.

Tuna with slices of orange

- ◆ (4 people)
 - ◆ 4 fresh tuna steaks (each 170 g)
 - ◆ 1 orange
 - ◆ 1 tbsp. finely chopped parsley
 - ◆ Salt
 - ◆ Pepper
- 1) Peel the oranges and cut them into slices that are approx. 5 mm thick.
 - 2) Pre-heat the appliance (heat level range **III**).
 - 3) Place the tuna steaks onto the pre-heated grill, scatter the parsley on top and season with salt and pepper.
 - 4) Place the slices of orange onto the tuna steaks and grill everything for approx. 6 – 8 minutes.
 - 5) Remove the grilled orange slices before serving.

10.2. "Panini grill" position

Spinach and cheese panini

- ◆ 250 g spinach leaves
 - ◆ 1 onion
 - ◆ 1 clove of garlic
 - ◆ 1 tbsp. cooking oil
 - ◆ 2 tsp. lemon juice
 - ◆ 1 pinch of salt (and pepper)
 - ◆ 4 slices of toasting bread/white bread
 - ◆ 40 g herb butter
 - ◆ 75 g mozzarella
 - ◆ 20 g pine nuts
- 1) Sort and wash the spinach leaves.
 - 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
 - 3) Spread the herb butter onto the toast.
 - 4) Cut the mozzarella into slices.
 - 5) Divide the mozzarella and drained spinach onto 2 slices of toast and scatter the pine nuts on top.
 - 6) Top the panini with a second slice of bread.
 - 7) Carefully place the panini onto the panini maker, pre-heated to heat level range **III**/Max.
 - 8) Using the safety catch, set the desired distance of the upper hotplate and close the lid.

- 9) Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker.

Chicken breast panini

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

Mustard baguette

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

10.3. “Table grill” position

Chicken/turkey breast

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

Grilled vegetables

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

Coconut curry prawns

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

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

Grilled corn on the cob

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

11. Technical data

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

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheellie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an estab-

lished collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 519926_2510 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

13.1. Service

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 519926_2510

13.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	14
2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	14
3. Biztonság	15
4. Kezelőelemek	17
5. Kicsomagolás és csatlakoztatás	17
5.1. A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	17
5.2. Kicsomagolás	17
6. Kezelés és üzemeltetés	17
6.1. Az első használat előtt	17
6.2. Hőfokszabályzó	18
6.3. Használat	18
6.4. „Kontakt grill” helyzet	18
6.5. „Panini grill” helyzet	19
6.6. „Asztali grill” helyzet	19
6.7. Sütési táblázat	20
7. Ötletek és fogások	20
8. Tisztítás és ápolás	21
9. Tárolás	21
10. Receptek	22
10.1. „Kontakt grill” helyzet	22
10.2. „Panini grill” helyzet	23
10.3. „Asztali grill” helyzet	24
11. Műszaki adatok	25
12. Ártalmatlanítás	25
13. A Kompernass Handels GmbH garanciája	26
13.1. Szervíz	26
13.2. Gyártja	26

1. Rendeltetésszerű 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 rendeltetésszerű 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.

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

	Váltóáram/-feszültség
	Olvassa el az útmutatót. A termék használata előtt olvassa el az összes használati és biztonsági utasítást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Mosogatógépben is tisztítható.
	Figyelem! Forró felület!
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

3. Biztonság

- 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 vezetékét 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 vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típus tábláján megadott feszültséggel.
- A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezetékét, 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 rácszeppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatról a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

FIGYELMEZTETÉS! **SÉRÜLÉSVESZÉLY!**



Figyelem! Forró felület!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- 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.

4. Kezelőelemek

„A” ábra:

- 1 támasztólábak
- 2 biztonsági záróelem
- 3 kiretesztelő gomb 180°
- 4 „Power” piros ellenőrzőlámpa
- 5 „Ready” zöld ellenőrzőlámpa
- 6 hőfokszabályzó
- 7 RELEASE gomb (alsó sütőlap)
- 8 zsírfelfogó tálca
- 9 zsírkifolyó
- 10 sütőlapok
- 11 RELEASE gomb (felső sütőlap)
- 12 sütőlap-kaparó

5. Kicsomagolás és csatlakoztatás

FIGYELMEZTÉS!

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

5.1. A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

- 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 **13.1. Szerviz** fejezetet).

5.2. Kicsomagolás

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

6. Kezelés és üzemeltetés

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

6.1. Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg az összes tartozékot a **8. 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) Rendszerjelje ki a készüléket a biztonsági záróelem **(2)**  helyzetbe állításával.
- 5) Nyissa ki a készüléket.
- 6) Törölje le a sütőlapokat **(10)** nedves törlőkendővel.
- 7) Csukja be a készüléket.
- 8) Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a **11. Műszaki adatok** fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik. Fűtse fel a készüléket kb. 5 percen keresztül a legnagyobb hőfokon olyan módon, hogy a hőfokszabályzót **(6)** MAX pozícióba állítja.

i 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 törölkendővel.

6.2. Hőfokszabályzó

A hőfokszabályzóval a hőmérséklet **(6)** állítható be (lásd az C. ábrát).

- **I.** hőfoktartomány:
felfűtési tartomány/alacsony hőmérséklet
- **II.** hőfoktartomány:
közepes hőmérséklet (pl. zöldség elkészítéséhez)
- **III.** hőfoktartomány:
magas hőmérséklet (pl. hús sütéséhez)

i Tudnivaló

- ▶ A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **(5)** világít, ha a hőfokszabályzó a MIN álláson és a hőfoktartomány **I** elűlő. Amint a hőfokszabályzót a kívánt helyzetbe állítja, akkor egészen addig nem világít a „Ready” zöld ellenőrzőlámpa, amíg a készülék el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.
- ▶ A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa időközönként kapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökken és a készülék ismét fűt!
- ▶ Amint a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, világítani kezd a „Power” piros ellenőrzőlámpa **(4)**.

6.3. Használat

- 1) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
- 2) Csúszta 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 MIN állásban van.
- 4) Állítsa be a hőfokszabályzón a kívánt fokozatot. Kialszik a „Ready” zöld ellenőrzőlámpa. Amint a készülék eléri a beállított hőfokot, ismét világít a „Ready” zöld ellenőrzőlámpa.

i Tudnivaló

- ▶ Ez a grillező készülék három különböző módon használható:
 - teljesen felnyitva a sütőlapok **(10)** asztali grillként használhatók.
 - mozgatható felső sütőlappal kontakt grillként használható, így módon például a hús vagy hal mindkét oldala grillezhető.
 - rögzített felső sütőlappal panini grillként használható, amivel például bagett süthető.

6.4. „Kontakt grill” helyzet

i 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 a vastagabb grillezendő termékeknél is párhuzamos marad az alsó sütőlappal. 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.

i Tudnivaló

- Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a **6.7. Sütési táblázat** fejezetet is.
- 5) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

! FIGYELEM!

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

6.5. „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 és rögzítse a kívánt magasságban a biztonsági záróelem **(2)** hátranyomásával (MIN, II, III, IV, V állás). A biztonsági záróelem elállításakor kissé emelje fel a sütőlapot. Minél jobban hátranyomja a biztonsági záróelemet, annál nagyobb lesz a sütőlapok közötti távolság.
- 3) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

i Tudnivaló

- Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a **6.7. Sütési táblázat** fejezetet is.
- 4) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

! FIGYELEM!

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

6.6. „Asztali grill” helyzet

- 1) Hajtsa ki a két támasztólábat **(1)** (B. ábra).
- 2) Nyomja meg a kireteszelő gombot 180° **(3)** (B. ábra) és nyissa ki a készülék fedelét annyira, hogy a két sütőlapot **(10)** asztali grillként lehessen használni.
- 3) A sütőlapok így egymás mellé kerülnek és a készülék asztali grillként használható (B. ábra).
- 4) Tegye a grillezni kívánt élelmiszereket a sütőlapokra.
- 5) Időnként fordítsa meg a grillezett élelmiszert és vegye le a sütőlemezekről, ha megsült.

! FIGYELEM!

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

6.7. Sütési táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző élelmiszerek sütésére vonatkozó példákkal. Igazítsa az adatokat a recepthoz 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	DARAB / GRAMM	HŐFOKOZAT	POZÍCIÓ	SÜTÉSI IDŐ
húspogácsa	900 g	III	kontakt grill	10 - 15 perc
zsírszalonna	3 x 250 g	MAX	kontakt grill	10 perc
sertéstarja steak	3 darab	MAX	asztali grill	2 x 13 - 16 perc
lazacfilé	4 x 125 g	III	kontakt grill	8 - 10 perc
tonhal steak	4 x 125 g	III	kontakt grill	6 - 8 perc
grillezett zöldség olajjal	1 - 2 Padlizsán szeletben	II	asztali grill	2 x 3 - 6 perc
sajtos szendvics	4 darab	MAX	kontakt grill	3 - 4 perc
bagett, sajttal a tetején	2 darab	III	panini grill	4 - 8 perc

7. 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.

8. Tisztítás és ápolás

VESZÉLY!

- ▶ 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!

- ▶ 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 úgy, hogy a zsír és a sütemény maradványok egy helyre kerüljenek, majd az egészet tolja a zsírfelfogó tálcába **(8)**.
- Törölje le a sütőlapokat nedves törlőkendővel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret, édes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, ellenkező esetben megsérülhet a tapadásmentes bevonat.
Makacs szennyeződések vagy rásült ételmaradványok esetén vegye le a sütőlapokat:
 - Nyissa ki a készüléket.
 - Nyomja meg a RELEASE gombot **(7)**, ezzel egyidejűleg pedig emelje le az alsó sütőlapot.
 - Tartsa meg a felső sütőlapot, hogy ne billenjen le és nyomja meg a RELEASE gombot **(11)**. A felső sütőlap most már leválasztható a készülékről.
- Tisztítsa meg a levett sütőlapokat enyhén mosogatószeres, meleg vízben. Makacs lerakódások esetén hagyja a sütőlapokat rövid ideig a mosogatóvízben ázni. A tisztítás után öblítse le tiszta vízzel a sütőlapokat, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer-maradvány. Töröljön mindent alaposan szárazra. A sütőlapoknak száraznak kell lenniük, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékbe!

Tudnivaló



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

- A sütőlapok visszaszerelése során helyezze a sütőlapokat az alapra úgy, hogy a zsírkifolyó **(9)** melletti két vágat az alapon lévő kampókba nyúljon. Ezt követően nyomja lefelé a sütőlap elülső részét, hogy az hallhatóan bekattanjon.
- Tegye ugyanezt a másik sütőlappal 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 egy nedves törlőkendővel törölje le. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe mosogatószer a törlőkendőre, vagy mosogassa el mosogatószeres meleg vízben.
- A kiürített zsírfelfogó tálcát meleg vízzel és mosogatószerrel mossa el. Távolítsa el a tisztítószer-maradványokat tiszta vízzel és szárítsa meg.

Tudnivaló



A léfelfogó tálca és a sütőlap-kaparó kémlelő tisztítása érdekében azt javasoljuk, hogy a leírta szerint kézzel mosogassa el. Ezeket az alkatrészeket akár mosogatógépben is tisztíthatja!

9. Tárolás

A megtisztított készüléket száraz helyen kell tárolni.

Retteszelje be a készüléket a biztonsági záróelem **(2)**  helyzetbe állításával.

10. Receptek

Tudnivaló

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

10.1. „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 szósz egy nagy tálban.
- 2) Formázzon a masszából négy egyforma nagyságú, kb. 2 cm vastag hamburgerpogácsát.
- 3) Fűtse fel a készüléket (III. hőfoktartomány/MAX).
- 4) Süssse a hamburgerpogácsát 8 - 10 perig, az előmelegített készüléken és kontakt grill módban. Végül tálalja a hamburgert a hozzávalókkal ízlés szerint fűszerezve a hamburgerzsemleiben.

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 szósz egy kis tálban, majd keverje hozzá a fokhagymát, petrezselymet és újhagymát.
- 2) Fűtse fel a készüléket (MAX hőfok).
- 3) Grillezze a hátszint 3 perig a MAX hőfokon.
- 4) Kenje meg a hátszint az újhagymás-zöldfűszeres szósszal és süssse további 4 perig a III. 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 (III. 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 perig.
- 5) Tálalás előtt távolítsa el a grillezett narancsszeleteket.

10.2. „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 pirítós/ fehér kenyér
- ◆ 40 g fűszervaj
- ◆ 75 g mozzarella
- ◆ 20 g mandulafenyő-mag

- 1) Válogassa ki és mossza 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 pirítós-szeletet fűszervajjal.
- 4) Szeletelje fel a mozzarella sajtot.
- 5) Ossa szét a mozzarellát és a lecsöpögtetett spenótot 2 pirítós szeleten és szórjon rá mandulafenyő-magot.
- 6) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
- 7) Helyezze óvatosan a paninit a **III**/MAX hőfoktartományban előmelegített panini-sütőre.
- 8) Állítsa be a biztonsági záróelemmel a felső sütőlap 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, csikokra vágva
- ◆ 6 szelet fehér kenyér/pirítós
- ◆ 3 ek. saláta-dressing (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. Pirítsa meg kissé kontakt grill módban, a MAX hőfokra előmelegített készülékben.
- 2) Kapcsolja vissza a készüléket a **III**. hőfoktartomány első fokozataira és kb. 10 percre süssé készre a csirkemell-filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, majd tegye félre.
- 3) Serpenyőben süssé ropogósra a csikokra vágott bacont.
- 4) Ossa szét a joghurt-dressinget 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-csikokat 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 citromlé az avokádóra, így az nem fog bebarnulni. 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.
- 11) Állítsa be a biztonsági záróelemmel a felső sütőlap 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 csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkával, pecorinóval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
- 4) Tölts bele a mustáros vaját a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
- 5) Helyezze a bagettet a **III**/MAX hőfoktartományra előmelegített sütőlapra.
- 6) Állítsa be a biztonsági záróelemmel a felső sütőlap kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 7) A bagettnek aranybarnának kell lennie.

10.3. „Asztali grill” helyzet

Csirkemell/pulykamell

- ◆ 200 g csirkemell/pulykamell
 - ◆ kevés liszt
- 1) Fűtse fel a készüléket a **III**-as fűtési fokozatra.
 - 2) Vágja szeletekre a 200 g csirkemellet/pulykamellet és enyhén lisztezze be.
 - 3) Süssé kb. 4 percig az egyik oldalát, majd fordítsa meg, enyhén sózza meg és süssé a másik oldalát kb. 4 percig.

Grillezett zöldség

- ◆ 2 paprika
 - ◆ 1 kukkini
 - ◆ 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 kukkinit, majd aprítsa fel kb. 0,5 cm-es darabokra.
 - 2) Kenje be a zöldségeket olívaolajjal.
 - 3) Melegítse elő a készüléket (**II**. hőfoktartomány).
 - 4) Helyezze a zöldségeket az előmelegített sütőlapra és grillezze oldalanként kb. 8 - 10 percig, míg világosbarna színük nem lesz.
 - 5) Szórjon a zöldségekre sót, 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 szószt 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 **III.** hőfoktartomány végén lévő hőfokokra.
- 8) Helyezze a megtöltött csomagokat az előmelegített sütőlapra 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 **III.** hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
- 4) Helyezze a csomagot a sütőlapra.
- 5) 15 perc elteltével fordítsa meg és párolja a kukoricacsöveket további 15 percig.
- 6) Fűszerezze a kukoricacsöveket fokhagymasóval és borssal.

11. Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	< 0,5 W

12. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekesszeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A készülék visszaadása előtt kérjük, távolítsa el a hulladékká vált A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra. Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

13. 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 lejáratá 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 törékeny alkatrészek – mint például csatlakozók 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 visszaélősszerű 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 készletben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 519926_2510.
- 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 szervizszéleggel **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.

13.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 519926_2510

13.2. Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

1. Predvidena uporaba	28
2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	28
3. Varna uporaba	29
4. Upravljalni elementi	31
5. Razpakiranje in priključitev	31
5.1. Vsebina kompleta in pregled po prevozu	31
5.2. Jemanje iz embalaže	31
6. Upravljanje in uporaba	31
6.1. Pred prvo uporabo	31
6.2. Gumb za stopnjo segrevanja	32
6.3. Uporaba	32
6.4. Položaj »kontaktni žar«	32
6.5. Položaj »žar za panine«	33
6.6. Položaj »namizni žar«	33
6.7. Tabela priprave jedi	33
7. Koristni nasveti	34
8. Čiščenje in nega	34
9. Shranjevanje	35
10. Recepti	35
10.1. Položaj »kontaktni žar«	35
10.2. Položaj »žar za panine«	36
10.3. Položaj »namizni žar«	38
11. Tehnični podatki	39
12. Odstranjevanje med odpadke	39
13. Proizvajalec	39
14. Pooblaščen serviser	39
15. Garancijski list	39

1. 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.

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.

	Izmenični tok/napetost
	Preberite navodila. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Ob predaji izdelka drugim priložite vso dokumentacijo.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živilo, so primerni za živila.
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Pozor! Vroča površina!
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
	Embalaža iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

3. Varna uporaba

- 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 pooblašteni 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! **ELEKTRIČNI UDAR!**

- 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.
- 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 izvlcite električni vtič iz vtičnice.

OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNIH!**



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.

4. Upravljalni elementi

Slika A:

- 1 oporni nogi
- 2 varnostna zapora
- 3 tipka za sprostitvev 180°
- 4 rdeča kontrolna lučka »Napajanje«
- 5 zelena kontrolna lučka »Pripravljeno«
- 6 gumb za stopnjo segrevanja
- 7 tipka za sprostitvev (spodnje grelné plošče)
- 8 lovilna posoda za maščobo
- 9 iztok za maščobo
- 10 grelni plošči
- 11 tipka za sprostitvev (zgornje grelné plošče)
- 12 čistilno strgalo

5. Razpakiranje in priključitev

⚠ OPOZORILO

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

5.1. Vsebina kompleta in pregled po prevozu

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

i Opomba

- 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 **14. Pooblaščen servis**).

5.2. Jemanje iz embalaže

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

6. Upravljanje in uporaba

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

6.1. Pred prvo uporabo

- 1) Očistite vse dele opreme, kot je opisano v poglavju **8. Čiščenje in nega**, 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 **11. 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.

i Opomba

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastaneta 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.

6.2. Gumb za stopnjo segrevanja

Z gumbom za stopnjo segrevanja **(6)** nastavite temperaturo (glejte sliko C).

- področje stopnje segrevanja **I**:
področje segrevanja/nizka temperatura
- področje stopnje segrevanja **II**:
srednja temperatura (npr. priprava zelenjave)
- področje stopnje segrevanja **III**:
visoka temperatura (npr. peka mesa)

i Opomba

- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **(5)** sveti, ko je gumb za stopnjo segrevanja nastavljen na MIN. Ko gumb za stopnjo segrevanja obrnete v zeleni položaj, zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« ugasne, dokler ni temperatura dosežena.
- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« 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.

6.3. 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 nastavljen na MIN.
- 4) Z gumbom za stopnjo segrevanja nastavite želeno stopnjo. Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« ugasne. Ko je dosežena nastavljen stopnja segrevanja, znova zasveti zelena kontrolna lučka »Pripravljeno«.

i Opomba

- 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 kot kontaktni žar, tako da se npr. meso ali ribe pečejo na obeh straneh.
 - S pritrjeno zgornjo grelno ploščo kot žar za panine, tako da lahko na primer popečete štruce.

6.4. Položaj »kontaktni žar«

i 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 ima premične tečaje, tako da je tudi pri debelejših živilih vedno vzporedna spodnji grelni plošči. Tako dosežete optimalne rezultate priprave na žaru.
- 4) Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem.

i Opomba

- Začnite s kratkimi časi peke in jih podaljšujte, dokler ne najdete ustreznega časa priprave. Za orientacijo upoštevajte tudi poglavje **6.7. Tabela priprave jedi**.
- 5) Ko ste zadovoljni s stopnjo zapečenosti, odstranite živila, ki jih pečete.

! POZOR!

- Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč!
- 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 obrnete v položaj MIN!

6.5. Položaj »žar za panine«

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

i Opomba

- Začnite s kratkimi časi peke in jih podaljšujte, dokler ne najdete ustreznega časa priprave. Za orientacijo upoštevajte tudi poglavje **6.7. Tabela priprave jedi**.
- 4) Ko ste zadovoljni s stopnjo zapečenosti, odstranite živila, ki jih pečete.

! POZOR!

- Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč!
- 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 obrnete v položaj MIN!

6.6. Položaj »namizni žar«

- 1) Razprite obe oporni nogi **(1)** (slika B).
- 2) Pritisnite tipko za sprostitev 180° **(3)** (slika B) in pokrov naprave odprite tako daleč, da lahko obe grelni plošči **(10)** uporabljate kot namizni žar.
- 3) Grelni plošči sta sedaj postavljeni druga ob drugi in ju lahko uporabljate kot namizni žar (slika B).
- 4) Položite živila, ki jih želite speči na žaru, na grelni plošči.
- 5) Živilo na žaru med pripravo obračajte in ga vzemite z grelnih plošč, ko je pečeno.

! POZOR

- Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč!
- 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 obrnete v položaj MIN!

6.7. Tabela priprave jedi

Spodnja tabela je namenjena za orientacijo s primeri priprave različnih živil. Te podatke prilagodite receptu in svojemu osebemu 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	KOS/GRAM	STOPNJA TOPLOTE	POLOŽAJ	ČAS PRIPRAVE
Polpete iz mletega mesa	900 g	III	kontaktni žar	10–15 min
Trebušna slanina	3 x 250 g	MAX	kontaktni žar	10 min
Zrezki iz svinske vratovine	3 kos	MAX	namizni žar	2 x 13–16 min
Lososovi fileji	4 x 125 g	III	kontaktni žar	8–10 min
Tunini zrezki	4 x 125 g	III	kontaktni žar	6–8 min
Zelenjava na žaru z oljem	1 - 2 jajčevca narezana na rezine	II	namizni žar	2 x 3–6 min
Sendviči s sirom	4 kos	MAX	kontaktni žar	3–4 min
Francoske štruce, popečene s sirom	2 kos	III	žar za panine	4–8 min

7. Koristni nasveti

- Če si želite mehkejšega mesa in hitrejšo pripravo 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 **(10)** 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 skuhaná tudi znotraj, uporabite običajen termometer za meso.

8. Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST!

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

⚠ POZOR!

- 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, tako da maščobo in ostanke potisnete skupaj ter v lovilno posodo za maščobo **(8)**.

- Obrišite grelni plošči 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 snemite:

- Napravo odprite.
- Pritisnite tipko za sprostitvev **(7)** in istočasno dvignite spodnjo grelno ploščo.
- Zgornjo grelno ploščo trdno držite, da ne pade dol, in pritisnite tipko za sprostitvev **(11)**. Zgornja grelna plošča se loči od naprave.

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

Opomba



Za skrbno čiščenje grelnih plošč priporočamo, da ju pomijete ročno, kot je opisano. Grelni plošči pa lahko očistite tudi v pomivalnem stroju. Spodnji strani

grelnih plošč se lahko po čiščenju v pomivalnem stroju rahlo razbarvata. Vendar to ne pomeni ovire za uporabo ali delovanje naprave.

- Za namestitev grelnih plošč v napravo položite grelni plošči nanjo tako, da obe vdolbini poleg iztoka za maščobo **(9)** segata do kavljev na napravi. Potem potisnite sprednji del grelne plošče navzdol, tako da se sliši zaskoči.
- Tudi pri drugi grelni plošči 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 prvotno uporabo naprave vsi deli popolnoma suhi.
- Obrišite čistilno strgalo z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazane krpo navlažite še z blagim sredstvom za pomivanje ali pa strgalo pomijte v topli vodi s sredstvom za pomivanje.
- Izpraznjeno lovilno posodo za maščobo pomijte s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje odstranite s čisto vodo in posodo osušite.

Opomba



Za skrbno čiščenje lovilne posode za sok in čistilnega strgala priporočamo, da ju pomijete ročno, kot je opisano. Vendar lahko vse te dele operete tudi v pomivalnem stroju.

9. Shranjevanje

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

10. Recepti

Opomba

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

10.1. 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 in 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 **III/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 sesekljane 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 **II**.

Tuna s pomarančnimi rezinami

(4 osebe)

- ◆ 4 sveži kosi tune (po 170 g)
 - ◆ 1 pomaranča
 - ◆ 1 žlica fino sesekljane peteršilja
 - ◆ sol
 - ◆ poper
- 1) Olupite pomarančo in jo narežite na rezine debeline pribl. 5 mm.
 - 2) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja **III**).
 - 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.

10.2. 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 pinije.
 - 6) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
 - 7) Panine previdno položite na napravo za panine, segreto na stopnjo ogrevanja **III**/Max.
 - 8) Z varnostno zaporo nastavite zeleni odmik zgornje grelne plošče 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 preliva (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 preklomite nazaj na začetek področja stopnje ogrevanja **III** 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 pokapljajte 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.
 - 11) Z varnostno zaporo nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče 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 zmečkanim 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, ogreto na stopnjo ogrevanja **III**/Max.
 - 6) Z varnostno zaporo nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče in zaprite pokrov.
 - 7) Štruca naj bo zlatorjava.

10.3. Položaj »namizni žar«

Piščancje/puranje prsi

- ◆ 200 g piščančjih/puranjih prsi
- ◆ malce moke

- 1) Napravo segrejte na območje stopnje ogrevanja **III**.
- 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 jajčevac
- ◆ olivno olje
- ◆ sol
- ◆ poper
- ◆ provansalska zelišča (mešanica zelišč)

- 1) Zelenjavo temeljito operite. Papriko razpolovite, odstranite semena in jo razrežite na trakove. Jajčevac 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 **II**).
- 4) Položite zelenjavo na ogreto grelna ploščo 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 **II**.
- 8) Položite napolnjene zavojčke na ogreti grelni plošči 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 II.
- 4) Položite živila zavojčke na grelni plošči.
- 5) Čez 15 minut jih obrnite in koruzne storže pecite še 15 minut.
- 6) Koruzne storže začinite s soljo z okusom česna in poprom.

11. Tehnični podatki

Električno napajanje	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Vhodna moč	2000 W
Vhodna moč v stanju izklopa	< 0,5 W

12. Odstranjevanje med odpadke



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za

recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbršite vse osebne podatke.

Embalaza je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalazo zavrzite na okolju prijazen način.

13. Proizvajalec

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

14. Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 519926_2510

15. 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 vrnilo 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 servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrnilo 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 priklone 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

1. Použití v souladu s určením	42
2. Použitá výstražná upozornění a symboly	42
3. Bezpečnost	43
4. Ovládací prvky	44
5. Vybalení a zapojení	45
5.1. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	45
5.2. Vybalení	45
6. Obsluha a provoz	45
6.1. Před prvním použitím	45
6.2. Regulátor topných stupňů	45
6.3. Obsluha	45
6.4. Poloha „kontaktní gril“	46
6.5. Poloha „gril na panini“	46
6.6. Poloha „stolní gril“	46
6.7. Tabulka tepelné úpravy	47
7. Tipy a triky	47
8. Čištění a údržba	48
9. Uložení	48
10. Recepty	49
10.1. Poloha „kontaktní gril“	49
10.2. Poloha „gril na panini“	49
10.3. Poloha „stolní gril“	50
11. Technické údaje	51
12. Likvidace	51
13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	52
13.1. Servis	52
13.2. Dovozce	52

1. 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, neoprávněné provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

2. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.

	Střídavý proud/napětí
	Přečtěte si návod. Před použitím výrobku dbejte všech provozních a bezpečnostních pokynů. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním všechny podklady.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	POZOR! Horký povrch!
	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

3. Bezpečnost

- 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 – vyhnete 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 údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přírodnímu 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.
- Připojné 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.

- Sítový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokřými 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.
- 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.
- 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.

i Upozornění

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

4. Ovládací prvky

Obrázek A:

- 1 opěrné nožky
- 2 bezpečnostní uzávěr
- 3 odjišťovací tlačítko 180°
- 4 červená kontrolní indikace „Power“
- 5 zelená kontrolní indikace „Ready“
- 6 regulátor topných stupňů
- 7 tlačítko RELEASE (dolní topná deska)
- 8 odkapávací miska na tuk
- 9 odtok tuku
- 10 topné desky
- 11 tlačítko RELEASE (horní topná deska)
- 12 sěrka na čištění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



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.

5. Vybalení a zapojení

VÝSTRAHA

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

5.1. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

- kontaktní gril
- odkapávací miska na tuk
- sěrka 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 **13.1. Servis**).

5.2. Vybalení

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

6. Obsluha a provoz

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

6.1. Před prvním použitím

- 1) Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole **8. 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 **1.1. Technické údaje**. Nechte přístroj po dobu cca 5 minut zahřívát 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.

6.2. Regulátor topných stupňů

Pomocí regulátoru topných **(6)** stupňů nastavte teplotu (viz obr. C).

- Topný stupeň **I**: nahřívání/nízká teplota
- Topný stupeň **II**: středně vysoká teplota (např. pro vaření zeleniny)
- Topný stupeň **III**: vysoká teplota (např. pro pečení masa)

Upozornění

- Zelená kontrolní indikace „Ready“ **(5)** svítí, když je regulátor topných stupňů nastaven na MIN a v přední oblasti topného stupně na **I**. Jakmile regulátor topných stupňů nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“, až se dosáhne požadované teploty.
- Zelená kontrolní indikace „Ready“ 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.

6.3. Obsluha

- 1) Kryt 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 nastavený na MIN.

- 4) Regulátorem topných stupňů nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolní indikace „Ready“ zhasne. Jakmile je dosaženo nastaveného stupně ohřevu, zelená kontrolní indikace „Ready“ se znovu rozsvítí.

i Upozornění

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

6.4. Poloha „kontaktní gril“

i 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) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 3) Díky pohyblivě uložené horní topné desce je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- 4) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Kryt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

i Upozornění

- Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dodržujte také kapitolu **6.7. Tabulka tepelné úpravy**.

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

! POZOR!

- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek!
- 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 na MIN!

6.5. Poloha „gril na panini“

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

i Upozornění

- Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dodržujte také kapitulu **6.7. Tabulka tepelné úpravy**.

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

! POZOR!

- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek!
- 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 na MIN!

6.6. Poloha „stolní gril“

- 1) Vyklopte obě opěrné nožky **(1)** (obr. B).
- 2) Stiskněte odjišťovací tlačítko 180° **(3)** (obr. B) a otevřete víko přístroje natolik, abyste mohli obě topné desky **(10)** používat jako stolní gril.
- 3) Topné desky nyní leží vedle sebe a mohou být použity jako stolní gril (obr. B).
- 4) Položte na topné desky potraviny, které chcete grilovat.
- 5) Grilované potraviny průběžně otáčejte a když jsou připravené, odeberte je z topných desek.

! POZOR!

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

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 na MIN!

6.7. 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	KUSY / GRAM	STUPEŇ OHŘEVU	POLOHA	DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY
karbanátky	900 g	III	kontaktní gril	10-15 min
slanina	3 x 250 g	MAX	kontaktní gril	10 min
steaky z vepřové krkvice	3 kusy	MAX	stolní gril	2× 13-16 min
filet z lososa	4 x 125 g	III	kontaktní gril	8-10 min
steaky z tuňáka	4 x 125 g	III	kontaktní gril	6-8 min
grilovaná zelenina s olejem	1 - 2 g lilek na plátků	II	stolní gril	2× 3-6 min
sýrové sendviče	4 kusy	MAX	kontaktní gril	3-4 min
bagety zapečené se sýrem	2 kusy	III	gril na panini	4-8 min

7. Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkkší a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Základem toho jsou například kysaná smetana, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvá šřáva 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.

8. Čištění a údržba

VÝSTRAHA!

- 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!

- 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 přejděte stěrkou na čištění **(12)** po topných deskách **(10)** tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do odkapávací misky na tuk **(8)**.
- Otřete topné desky 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 odeberte:
 - Přístroj otevřete.
 - Stiskněte tlačítko **RELEASE (7)** a současně nadzdvihněte dolní topnou desku.
 - Pevně přidržte horní topnou desku, aby nepadla, a stiskněte tlačítko **RELEASE (11)**. Horní topná deska se uvolní od přístroje.
- Uvolněné topné desky omyjte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. Je-li znečištění silnější, nechte topné desky nejprve odmočit v trošce vody. Topné desky opláchněte po vyčištění čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše dobře osušte. Topné desky musí být suché, než je nasadíte zpět do přístroje!

Upozornění



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

- Chcete-li topné desky 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 směrem dolů, až se slyšitelně zajistí.
- U druhé topné desky postupujte stejně.
- Vnější plochy přístroje vyčistěte otřením vlhkým hadříkem navlhčeným v mycím prostředku. Otřete zbytky čisticího prostředku hadříkem navlhčeným pouze vodou. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- Otřete stěrku na čištění vlhkým hadříkem. Je-li znečištění silnější, naneste na hadřík jemný čisticí prostředek nebo stěrku umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Vyprázdňenou odkapávací misku na tuk opláchněte v teplé vodě s mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a vysušte.

Upozornění



Jak je již popsáno výše, doporučujeme pro šetrné čištění zachytné misky na tuk a čisticí škrabky ruční mytí. Tyto díly můžete však také mýt v myčce na nádobí.

9. Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

Přístroj zablokujte posunutím bezpečnostního uzávěru **(2)** do polohy .

10. Recepty

Upozornění

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

10.1. 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 **III**/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 steak po dobu 3 minut.
 - 4) Potřete steak omáčkou s bylinkami a jarní cibulkou a upravujte ho další 4 minuty na začátku stupně ohřevu **II**.

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) Oloupejte pomeranč a nakrájejte ho na plátky silné asi 5 mm.
 - 2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu **III**).
 - 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.

10.2. 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 krajce 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 zesklovatět 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 mozzarely na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypejte ji piniovými oříšky.
 - 6) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
 - 7) Panini opatrně položte na sendvičovač rozehřátý na stupeň ohřevu **III**/Max.

- 8) Pomocí bezpečnostního uzávěru nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky 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 rozehřátém na stupeň MAX.
 - 2) Přístroj nastavte na začátek stupně ohřevu **III** 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 a položte je na vrch.
 - 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 nezhnědlo. 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.
 - 11) Pomocí bezpečnostního uzávěru nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky 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, hrubě 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) Veřte hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu dolobalu.
 - 5) Bagety položte na topnou desku předeřhátou na stupeň ohřevu **III**/Max.
 - 6) Pomocí bezpečnostního uzávěru nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky a zavřete víko.
 - 7) Bageta by měla být dozlatova.

10.3. Poloha „stolní gril“

Kuřecí nebo krůtí prsa

- ◆ 200 g kuřecích nebo krůtích prsou
 - ◆ troška mouky
- 1) Přístroj zahřejte na stupeň ohřevu **III**.
 - 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 rozkrojíte 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 **II**).
- 4) Položte zeleninu na předehřátou topnou desku 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 stejnoměrně 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 uzavírejte, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
- 7) Předehřejte přístroj na konec stupně ohřevu **II**.
- 8) Takto naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky 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 **II**.
- 4) Položte balíčky na topné desky.
- 5) Obraťte po 15 minutách a grilujte kukuřici dalších 15 minut.
- 6) Okořeňte kukuřici česnekovou solí a pepřem.

11. Technické údaje

Napájení napětím	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Příkon	2000 W
Příkon ve vypnutém stavu	< 0,5 W

12. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikách oprávněných k nakládání s odpady. Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje. Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech. Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka společnosti

Kompennass 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 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) 519926_2510 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.

13.1. Servis

Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompennass@lidl.cz

IAN 519926_2510

13.2. Dovozy

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompennass.com

Obsah

1. Používanie v súlade s určením	54
2. Použitie výstražné upozornenia a symboly	54
3. Bezpečnosť	55
4. Ovládacie prvky	57
5. Vybalenie a zapojenie	57
5.1. Rozsah dodávky a kontrola po doručení	57
5.2. Vybalenie	57
6. Obsluha a prevádzka	57
6.1. Pred prvým použitím	57
6.2. Regulátor stupňov ohrevu	57
6.3. Obsluha	58
6.4. Poloha „kontaktný gril“	58
6.5. Poloha „Panini gril“	58
6.6. Poloha „stolový gril“	59
6.7. Tabuľka časov pečenia	59
7. Tipy a triky	60
8. Čistenie a údržba	60
9. Ukladanie	61
10. Recepty	61
10.1. Poloha „kontaktný gril“	61
10.2. Poloha „Panini gril“	61
10.3. Poloha „stolový gril“	62
11. Technické údaje	63
12. Likvidácia	63
13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	64
13.1. Servis	64
13.2. Dovožca	64

1. Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na grilovanie potravín v interiéri. Iné alebo nad rámec presahujúce používanie sa považuje za používanie v rozpore s určením. Prístroj nie je určený na používanie v obchodných alebo komerčných oblastiach.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním mimo účelu určenia, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám prevádzkovateľ.

2. Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.

	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Prečítajte si návod. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	POZOR! Horúci povrch!
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	
	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
	
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

3. Bezpečnosť

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.

- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chránite sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístrojmi. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Prípojné káble alebo prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.

- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.
- Sieťový kábel chytajte vždy iba za zástrčku. Nikdy nefahajte samotný kábel a nikdy sa nedotýkajte sieťového kábla mokrými rukami, pretože by ste mohli spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
- Na sieťový kábel neukladajte prístroj, kusy nábytku a pod. a dbajte na to, aby nedošlo k jeho pricviknutiu.
- Nerozoberajte teleso prístroja a nevykonávajte na prístroji žiadne opravy ani úpravy. Pri rozobratí telesa alebo svojvoľných úpravách hrozí ohrozenie života zásahom elektrickým prúdom a dochádza k zániku poskytovanej záruky.
- Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody. Nepokladajte preto na prístroj alebo vedľa neho žiadne predmety naplnené tekutinami (napr. vázy na kvety).
- Pri každom prerušení používania, ako aj po jeho ukončení a pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.



VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



POZOR! Horúci povrch!

- Povrch prístroja sa môže počas prevádzky veľmi intenzívne zohriať. Prístroja sa potom dotýkajte iba na rukoväti.



POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- Na prevádzku prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- Chráňte antiadhéznú vrstvu, a preto nepoužívajte kovové pomôcky, napr. nože, vidličky atď. Ak sa antiadhézná vrstva poškodí, prístroj ďalej nepoužívajte.
- Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.



Upozornenie

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôbi ako na 50, tak aj na 60 Hz.

4. Ovládacie prvky

Obrázok A:

- 1 oporné nohy
- 2 bezpečnostný uzáver
- 3 tlačidlo odblokovania 180°
- 4 červená kontrolka „Power“
- 5 zelená kontrolka „Ready“
- 6 regulátor stupňov ohrevu
- 7 tlačidlo RELEASE (spodná vyhrievacia platňa)
- 8 zberná miska na tuk
- 9 odtok tuku
- 10 vyhrievacie platne
- 11 tlačidlo RELEASE (horná vyhrievacia platňa)
- 12 škrabka na čistenie

5. Vybalenie a zapojenie

! VÝSTRAHA

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Rešpektujte pokyny na elektrické zapojenie prístroja, aby ste sa vyhlí vecným škodám.

5.1. Rozsah dodávky a kontrola po doručení

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi (pozri roztváraciu stranu):

- kontaktný gril
- zberná miska na tuk
- škrabka na čistenie
- návod na obsluhu

i Upozornenie

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným obalom alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu 13.1. Servis).

5.2. Vybalenie

- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na použitie z kartónového obalu.
- ◆ Odstráňte všetky obalové materiály, ako aj prípadné fólie a nálepky

6. Obsluha a prevádzka

V tejto kapitole sú uvedené dôležité informácie o obsluhu a prevádzke prístroja.

6.1. Pred prvým použitím

- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistite všetky súčasti príslušenstva podľa postupu uvedeného v kapitole

8. Čistenie a údržba.

- 2) Pozorne si prečítajte návod na obsluhu.
 - 3) Prístroj umiestnite podľa bezpečnostných pokynov.
 - 4) Prístroj odblokujete nastavením bezpečnostného uzáveru **(2)** do polohy .
 - 5) Otvorte prístroj.
 - 6) Poutierajte vyhrievacie platne **(10)** vlhkou utierkou.
 - 7) Prístroj zatvorte.
 - 8) Zastrčte zástrčku sieťového kábla do riadne zapojenej a uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorá dodáva napätie uvedené v kapitole 11. **Technické údaje**. Nechajte prístroj zohriať ca. 5 minút pri maximálnej teplote po otočení regulátora stupňov ohrevu **(6)** na MAX.
- i Upozornenie**
- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
 - 9) Po zohriatí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
 - 10) Ešte raz vyčistite prístroj vlhkou utierkou.

6.2. Regulátor stupňov ohrevu

Regulátorm stupňov ohrevu **(6)** nastavte teplotu (pozri obr. C).

- Rozsah stupňa ohrevu **I**: vyhrievací rozsah/nízka teplota
- Rozsah stupňa ohrevu **II**: stredná teplota (napr. dusenie zeleniny)
- Rozsah stupňa ohrevu **III**: vysoká teplota (napr. pečenie mäsa)

i Upozornenie

- ▶ Zelená kontrolka „Ready“ **(5)** sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu nachádza na MIN a v prednej oblasti rozsahu stupňov ohrevu **I**. Po nastavení regulátora stupňov ohrevu do želanéj polohy zhasne zelená kontrolka „Ready“, dokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota.
- ▶ Zelená kontrolka „Ready“ sa môže z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znova zohrieva!
- ▶ Červená kontrolka „Power“ **(4)** svieti, pokiaľ je prístroj zapojený do elektrickej siete.

6.3. Obsluha

- 1) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
- 2) Zastrčte zbernú misku na tuk **(8)** do prístroja.
- 3) Znovu zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ **(4)** svieti. Zelená kontrolka „Ready“ **(5)** sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu nachádza na MIN.
- 4) Pomocou regulátora stupňov ohrevu nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolka „Ready“ zhasne. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota ohrevu, znova sa rozsvieti zelená kontrolka „Ready“.

i Upozornenie

- ▶ Tento gril môžete používať 3 rôznymi spôsobmi:
 - kompletne rozložený, takže obidve vyhrievacie platne **(10)** sa môžu používať ako stolový gril.
 - s pohyblivou hornou vyhrievacou platňou ako kontaktný gril, takže napr. mäso alebo ryba sa môže grilovať z oboch strán.
 - so zaaretovanou hornou vyhrievacou platňou ako Panini gril, takže sa môžu napr. zapekať bagety.

6.4. Poloha „kontaktný gril“

i Upozornenie

- ▶ Na dosiahnutie hygienického prepečenia ryby odporúčame použitie polohy „Kontaktný gril“.
- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **(10)**.
 - 2) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.

- 3) Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa na spodnú vyhrievaciu platňu vždy rovnoobežne, a to aj pri tlstších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
- 4) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

i Upozornenie

- ▶ Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj kapitolu **6.7. Tabuľka časov pečenia**.
- 5) Ak ste spokojní s úrovňou zhnednutia, vyberte grilovanú potravinu.

! POZOR!

- ▶ Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platin!
- 6) Otočte regulátor stupňov ohrevu **(6)** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

! POZOR!

- ▶ Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu do polohy MIN!

6.5. Poloha „Panini gril“

- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **(10)**.
- 2) Zatvorte hornú vyhrievaciu platňu a zafixujte ju v požadovanej výške zatlačením bezpečnostného uzáveru **(2)** dozadu (poloha MIN, II, III, IV, V). Pri prestavovaní bezpečnostného uzáveru mierne nadvihnite vyhrievaciu platňu. Čím ďalej je bezpečnostný uzáver zatlačený dozadu, o to väčší je odstup medzi vyhrievacími platňami.
- 3) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

i Upozornenie

- ▶ Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj kapitolu **6.7. Tabuľka časov pečenia**.
- 4) Ak ste spokojní s úrovňou zhnednutia, vyberte grilovanú potravinu.

❗ POZOR!

- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní!

5) Otočte regulátor stupňov ohrevu **(6)** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

❗ POZOR!

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu do polohy MIN!

6.6. Poloha „stolový gril“

- 1) Vyklopte obidve oporné nohy **(1)** (obr. B).
- 2) Stlačte tlačidlo odblokovania 180° **(3)** (obr. B) a otvorte veko prístroja natoľko, aby sa obidve vyhrievacie platne **(10)** mohli používať ako stolový gril.
- 3) Vyhrievacie platne ležia teraz vedľa seba a môžu sa používať ako stolový gril (obr. B).
- 4) Na vyhrievaciu platňu položte potraviny určené na grilovanie.

5) Z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z vyhrievacej platne, keď sú prepečené.

❗ POZOR!

- Na otáčanie/odobranie grilovaných potravín nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní!

6) Otočte regulátor stupňov ohrevu **(6)** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

❗ POZOR!

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu do polohy MIN!

6.7. Tabuľka časov pečenia

Nasledujúca tabuľka slúži na orientáciu. Obsahuje príklady pečenia rozličných potravín. Údaje prispôbajte receptu a vlastnej chuti. Čas pečenia ovplyvňujú najmä charakteristiky príslušnej potraviny, ako je veľkosť, hrúbka alebo kvalita. Upozorňujeme tiež, že jedlo, ktoré chcete grilovať, musíte v polohe „stolový gril“ z času na čas otočiť, a preto sa čas pečenia predĺži.

POTRAVINA	KUSOV / GRAMOV	STUPEŇ OHREVVU	POLOHA	ČAS PEČENIA
fašírky z mletého mäsa	900 g	III	kontaktný gril	10 – 15 min.
bravčový bôčik	3 x 250 g	MAX	kontaktný gril	10 min.
steaky z bravčovej krkovičky	3 kusov	MAX	stolový gril	2 x 13 – 16 min.
filety z lososa	4 x 125 g	III	kontaktný gril	8 – 10 min.
steaky z tuniaka	4 x 125 g	III	kontaktný gril	6 – 8 min.
grilovaná zelenina s olejom	1 - 2 Baklažán v plátkoch	II	stolový gril	2 x 3 – 6 min.
syrové sendviče	4 kusov	MAX	kontaktný gril	3 – 4 min.
zapekané bagety so syrom	2 kusov	III	panini gril	4 – 8 min.

7. Tipy a triky

- Na jemnú prípravu mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ na to sa hodia napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šřava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a korenie. Nesoľte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu a toto by mohlo následne stvrdnúť. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené a uzatvorte nádobu. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Môžete grilovať nielen mäso, ale aj rybu. Pre rybu odporúčame prípravu v polohe „Kontaktný gril“. Grilovaním pri zatvorenom veku prístroja sa grilované jedlo rovnomerne zohreje z oboch strán.
- Vyhrievacie platne (10) sú potiahnuté antiadhéznou vrstvou, ktorá bráni prilepeniu, a preto nemusíte pridávať žiadny tuk. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napr. repkový olej.
- Ak si nie ste istí, či sú grilované potraviny tepelne upravené aj vo vnútri, použite bežný teplomer na mäso.

8. Čistenie a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

- Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte na úplné vychladnutie prístroja. Nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy nečistíte prístroj pod tečúcou vodou a nikdy ho do nej ani neponárajte. Prístroj by sa mohol neopravitelne poškodiť!

❗ POZOR!

- Uistite sa, že sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa zabránilo jeho nenapravitelnému poškodeniu.
- Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškriabať.
- Prejdite škrabkou na čistenie (12), po vychladnutí vyhrievacích platin (10), po povrchu vyhrievacích platin tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky a zosunúť ich do zbernej misky na tuk (8).
- Poutierajte vyhrievacie platne vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabráňte tak poškodeniu nepriľnavej povrchovej úpravy. V prípade neodolných nečistôt alebo pripálených zvyškov odoberte vyhrievacie platne:

- Otvorte prístroj.
- Stlačte tlačidlo RELEASE (7) a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu.
- Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu, aby nespadla a stlačte tlačidlo RELEASE (11). Horná vyhrievacia platňa sa uvoľní z prístroja.

- Umyte odobraté vyhrievacie platne v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku. Pri veľmi príľnavých nečistotách nechajte vyhrievacie platne trochu namočiť vo vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení opláchnite vyhrievacie platne čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Všetko poriadne vytrite dosucha. Vyhrievacie platne musia byť suché, než ich znova nasadíte na prístroj!

i Upozornenie



Na zabezpečenie šetrného čistenia vyhrievacích platin odporúčame, umývať ich ručne tak, ako je popísané vyššie. Vyhrievacie platne môžete však umývať aj v umývačke riadu. Spodné strany grilovacích platin môžu po umytí v umývačke riadu ľahko stratiť farbu. To avšak nepredstavuje žiadne obmedzenie prístroja alebo funkcie.

- Na opätovné nasadenie vyhrievacích platin zastrčte vyhrievacie platne na základňu tak, aby oba výrezy vedľa odtoku tuku (9) zaskočili do hákov na základne. Zatlačte potom predný diel vyhrievacej platne nadol, aby počutelné zaskočil.
- Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni.
- Na čistenie vonkajších plôch prístroja použite utierku navlhčenú umývacím prostriedkom. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou navlhčenou vodou. Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.
- Poutierajte škrabku na čistenie vlhkou utierkou. V prípade neodolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok alebo ich opláchnite v teplej vode a umývacím prostriedkom.
- Vyprázdnenú zbernú misku na tuk umyte v teplej vode a s umývacím prostriedkom. Odstráňte zvyšky umývacieho prostriedku čistou vodou a vysušte ju.

i Upozornenie



V záujme šetrného čistenia misky na zachytávanie šřavy a škrabky na čistenie odporúčame tieto umývať ručne tak, ako je opísané. Tieto diely môžete avšak umývať aj v umývačke riadu.

9. Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávať na suchom mieste.

Prístroj zablokujete posunutím bezpečnostného uzáveru **(2)** do polohy .

10. Recepty

Upozornenie

Podľa vlastností prísad sa môžu uvedené nastavenia teploty alebo časy uvedené v receptoch odlišovať!

10.1. Poloha „kontaktný gril“

Mexický burger

- ◆ 900 g hovädzieho mletého mäsa
 - ◆ 6 PL omáčky barbecue
 - ◆ 6 PL jemne nakrájanej cibule
 - ◆ 3 PL čerstvej alebo hotovej salsy
 - ◆ 1/2 ČL práškoveho čili korenia:
 - ◆ 4 veľké hamburgerové pečivá
- 1) Vo veľkej miske zmiešame mleté mäso, cibuľu, salsu, čili korenie a omáčku barbecue.
 - 2) Zmes mletého mäsa vyformujeme na 4 rovnako veľké časti v hrúbke 2 cm do plátkov vo forme hamburgera.
 - 3) Predhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu **III**/Max).
 - 4) Hamburger grilujeme na predhriatom prístroji 8 – 10 min. v kontaktnej pozícii. Následne servírujeme plátky vo forme hamburgera spolu s prísadami a korením podľa vlastného výberu do hamburgerového pečiva.

Rumpsteak s omáčkou zo zelenej cibulky a byliniek

- ◆ 500 g chudého rumpsteaku (po 125 g)
 - ◆ 120 g margarínu
 - ◆ 1 ČL worcestrovej omáčky
 - ◆ 1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku
 - ◆ 4 PL jemne nakrájaného petržlenu
 - ◆ 4 jemne nakrájané jarné cibuľky
- 1) V malej miske zmiešame margarín a worcestrovú omáčku a primiešame cesnak, petržlen a jarné cibuľky.
 - 2) Predhrejeme prístroj (stupeň ohrevu Max).
 - 3) Steak grilujeme 3 min. na stupni ohrevu Max.

- 4) Steak potrieme bylinkovou omáčkou s jarnou cibuľkou a pečieme ďalšie 4 min. v počiatočnom rozsahu stupňov ohrevu **II**.

Tuniak s pomarančovými plátkami

- ◆ (4 osoby)
 - ◆ 4 čerstvé steaky z tuniaka (po 170 g)
 - ◆ 1 pomaranč
 - ◆ 1 PL jemne nakrájaného petržlenu
 - ◆ soľ
 - ◆ čierne korenie
- 1) Olúpeme pomaranč a pokrájame ho na približne 5 mm hrubé plátky.
 - 2) Predhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu **III**).
 - 3) Na predhriaty gril položíme tuniakové steaky, posypeme ich petržlenom a okoreníme soľou a čiernym korením.
 - 4) Na tuniakové steaky položíme pomarančové plátky a všetko spolu grilujeme približne 6 – 8 min.
 - 5) Pred servírovaním odstránime grilované pomarančové plátky.

10.2. Poloha „Panini gril“

Panini so špenátom a syrom

- ◆ 250 g listového špenátu
 - ◆ 1 cibuľa
 - ◆ 1 strúčik cesnaku
 - ◆ 1 PL oleja
 - ◆ 2 ČL citrónovej šťavy
 - ◆ 1 štipka soli (a čierneho korenia)
 - ◆ 4 plátky toastového chleba/bieleho chleba
 - ◆ 40 g bylinkového masla
 - ◆ 75 g syra Mozzarella
 - ◆ 20 g píniových jadier
- 1) Preberieme a umyjeme listový špenát.
 - 2) Olúpeme cibuľu a strúčik cesnaku, najemno ich nakrájame a opečieme ich na oleji do sklovita. Pridáme špenát. Ochutíme citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.
 - 3) Toast natrieme bylinkovým maslom.
 - 4) Mozzarellu nakrájame na plátky.
 - 5) Rozdelíme Mozzarellu a odkvapkaný špenát na 2 toastové plátky a posypeme ich píniovými jadrami.

- 6) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 7) Panini opatrne položíme na sendvičovač na panini nahriaty na rozsah stupňov ohrevu **III**/Max.
- 8) Pomocou bezpečnostného uzáveru nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne a zatvoríme kryt.
- 9) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda. Potom ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Panini s kuracími prsiami

- ◆ 400 g filé z kuracích prs
 - ◆ 20 g masla
 - ◆ čierne korenie, soľ, mletá paprika
 - ◆ 120 g slaniny v plátkoch
 - ◆ 6 plátkov bieleho/toastového chleba
 - ◆ 3 PL šalátového dresingu (jogurtu)
 - ◆ 30 g ľadového šalátu
 - ◆ 2 paradajky
 - ◆ 1 avokádo
 - ◆ 1 ČL limetkovej šťavy
 - ◆ 50 g šalátovej uhorky
- 1) Kuracie prsia krátko opláchneme pod tečúcou vodou a osušíme ich kuchynskými papierovými utierkami. Krátko opečieme na prístroji nastavenom v kontaktnej pozícii a na vyhrievacom stupni MAX.
 - 2) Prístroj prepne na začiatok rozsahu stupňov ohrevu **III** a dopečieme filety z kuracích prs ca. 10 minút. Po upečení ochutíme soľou, čiernym korením a paprikou a odložíme.
 - 3) Na panvici opečieme plátky slaniny do chrupkava.
 - 4) Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba rozdelíme jogurtový dressing, na to položíme ľadový šalát, narežeme paradajky na plátky, okoreníme ich a poukladáme.
 - 5) Narežeme filé z kuracích prs po dĺžke a uložíme ich na paradajky.
 - 6) Na filé z kuracích prs položíme plátky slaniny.
 - 7) Rozrežeme avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberieme kôstku.
Olúpeme ho a narežeme na plátky. Avokádo pokvapkáme limetkovou šťavou, aby nezhnedlo. Tieto plátky poukladáme na panini.
 - 8) Nakrájame šalátovú uhorku na plátky a položíme ju na avokádo.
 - 9) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.

- 10) Panini opatrne položíme na vyhrievaciu platňu.
- 11) Pomocou bezpečnostného uzáveru nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne a zatvoríme kryt.
- 12) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda a opatrne ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Bageta s horčicou

- ◆ 1 bageta
 - ◆ 1 strúčik cesnaku
 - ◆ 50 g naložených uhoriek
 - ◆ 40 g syru Pecorino
 - ◆ 1 PL pikantnej horčice
 - ◆ 2 PL sladkej horčice
 - ◆ 50 g masla
 - ◆ 2 PL nakrájanej pažitky
 - ◆ soľ, čierne korenie
- 1) Bagetu narežeme priečne každé 2 – 3 centimetre, ale neprekračujeme ju.
 - 2) Olúpeme cesnak a roztláčime ho, sterilizované uhorky nakrájame na drobné kocky a nastrúhame syr Pecorino.
 - 3) Zmiešame pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, uhorkami, syrom Pecorino a pažitkou a túto zmes ochutíme soľou a čiernym korením
 - 4) Naplníme horčicové maslo do narezaných miest na bagete a zabalíme ju do alobalu.
 - 5) Bagety položíme na vyhrievaciu platňu predhriatu na rozsah stupňov ohrevu **III**/Max.
 - 6) Pomocou bezpečnostného uzáveru nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne a zatvoríme kryt.
 - 7) Bageta by mala byť zlatohnedá.

10.3. Poloha „stolový gril“

Kuracie/morčacie prsia

- ◆ 200 g kuracích/morčacích prs
 - ◆ trochu múky
- 1) Prístroj nahrejte na rozsah stupňov ohrevu **III**.
 - 2) 200 g kuracích/morčacích prs narežeme na plátky a trochu poprášime múkou.
 - 3) Pečieme na jednej strane približne 4 minúty, potom otočíme, ľahko osolíme a druhú stranu pečieme približne 4 minúty.

Grilovaná zelenina

- ◆ 2 papriky
 - ◆ 1 cuketa
 - ◆ 1 baklažán
 - ◆ olivový olej
 - ◆ soľ
 - ◆ čierne korenie
 - ◆ provensálske bylinky (zmes korenín)
- 1) Zeleninu dôkladne umyjeme. Papriky rozpolíme, vykrojíme jadrovníky a nakrájame na pásiky. Baklažán a cuketu rozrežeme pozdĺžne na dve polovice a potom nakrájame na ca. 0,5 cm kúsky.
 - 2) Zeleninu potrieme olivovým olejom.
 - 3) Vyhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu **II**).
 - 4) Kúsky zeleniny poukladáme na predhriatu grilovaciu platňu a grilujeme zeleninu z oboch strán ca. 8 – 10 minút, kým nezíska svetlohnedú farbu.
 - 5) Posypeme soľou, čiernym korením a podľa chuti provensálskymi bylinkami.

Krevety s kokosom a karí korením

- ◆ 100 g červenej karí pasty
 - ◆ 50 ml kokosového mlieka
 - ◆ 400 g kreviet (môžu byť aj kraby alebo morské raky)
 - ◆ 200 g cukrového hrášku
 - ◆ 2 papriky
 - ◆ 2 cibule
 - ◆ 2 strúčiky cesnaku
 - ◆ soľ a čierne korenie
 - ◆ alobal
- 1) Zmiešame karí pastu a kokosové mlieko.
 - 2) Umyjeme krevety, cukrový hrášok a papriky.
 - 3) Olúpeme cibuľu a strúčiky cesnaku.
 - 4) Cibuľu, cesnak a papriku nakrájame na malé kúsky.
 - 5) Krevety a zeleninu rozložíme rovnomerne na 4 kusy alobalu. Kusy alobalu musia byť také veľké, aby sa do nich prísady dali zaviniť, ako do balíčkov. Pokvapkáme šľavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okoreníme čiernym korením.

- 6) Balíčky dobre uzatvoríme, aby šľava nemohla vytekať.
- 7) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu **II**.
- 8) Naplnené balíčky poukladáme na predhriatu vyhrievaciu platňu a všetko pečieme z oboch strán vždy ca. 15 minút.

Grilovaná kukurica

- ◆ 2 kusy cukrovej kukurice
 - ◆ 100 g bylinkového masla
 - ◆ cesnaková soľ
 - ◆ soľ
 - ◆ čierne korenie
 - ◆ alobal
- 1) Kus alobalu natrieme bylinkovým maslom.
 - 2) Kukuričné klásky posolíme a zabalíme do alobalu.
 - 3) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu **II**.
 - 4) Na vyhrievacie platne položíme balíčky.
 - 5) Po 15 minútach alobalový balíček otočíme a kukuričné klásky dusíme ďalších 15 minút.
 - 6) Kukuričné klásky osolíme cesnakovou soľou a okoreníme čiernym korením.

11. Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Prikon	2000 W
Prikon vo vypnutom stave	< 0,5 W

12. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka spoločnosti

Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení. Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 519926__2510 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

13.1. Servis

(SK) Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompennass@lidl.sk

IAN 519926__2510

13.2. Dovoza

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompennass.com

Sadržaj

1. Namjenska uporaba	66
2. Korištena upozorenja i simboli	66
3. Sigurnost	66
4. Upravljački elementi	68
5. Raspakiranje i priključivanje	69
5.1. Opseg isporuke i provjera transporta	69
5.2. Raspakiranje	69
6. Rukovanje i rad	69
6.1. Prije prve uporabe	69
6.2. Regulator stupnja zagrijavanja	69
6.3. Rukovanje	70
6.4. Položaj „Kontaktni roštilj“	70
6.5. Položaj „Panini roštilj“	70
6.6. Položaj „Stolni roštilj“	71
6.7. Tablica kuhanja	71
7. Savjeti i trikovi	71
8. Čišćenje i održavanje	72
9. Čuvanje	72
10. Recepti	73
10.1. Položaj „Kontaktni roštilj“	73
10.2. Položaj „Panini roštilj“	73
10.3. Položaj „Stolni roštilj“	74
11. Tehnički podaci	75
12. Zbrinjavanje	75
13. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	76
13.1. Servis	76
13.2. Uvoznik	76

1. Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za roštiljanje i pripravljanje živinskih namirnica u zatvorenom prostoru. Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba koja prelazi navedene okvire smatra se nenamjenskom. Uređaj nije predviđen za uporabu u gospodarskim ili industrijskim područjima.

Isljučena su sva potraživanja bilo koje vrste za štete nastale nenamjenskom uporabom, nestručno obavljenim popravcima, neovlašteno izvršenim preinakama ili uporabom neodobrenih rezervnih dijelova. Rizik snosi isključivo sam korisnik.

2. Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST” označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	OPREZ! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR” označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Izmjenična struja / napon
	Pročitajte upute. Prije korištenja proizvoda pročitajte sve upute za uporabu i sve sigurnosne napomene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

	Može se prati u perilici posuda.
	Pozor! Vruća površina!
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktiva.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
 	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
 	Ambalaža izrađena od materijala koji se mogu reciklirati. Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbije.

3. Sigurnost

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod

nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.

- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo autorizirana stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Tijekom jamstvenog razdoblja uređaj smiju popravljati samo službe za kupce koje je za to ovlastio proizvođač. U protivnom se u slučaju naknadne štete gubi pravo na jamstvo.
- Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo originalnim rezervnim dijelovima. Samo kod takvih dijelova zajamčeno je ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva.
- Mrežne vodove zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti! Opasnost od opekline!
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan, te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.

- Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.

OPASNOST! **STRUJNI UDAR!**

- Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati navodima napisanim na tipskoj ploči uređaja.
- Priključne vodove, odnosno uređaje koji ne funkcioniraju besprijekorno ili koji su oštećeni, obavezno treba zamijeniti ili ih mora popraviti servis za kupce.
- Uređaj ne izlažite kiši i ne koristite ga u vlažnom ili mokrom okruženju.
- Obratite pažnju na to da mrežni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude mokar ili vlažan.
- Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove, koji se nalaze pod naponom.
- Mrežni kabel uvijek uhvatite za utikač. Nikada ne povlačite za sam kabel, a mrežni kabel nikada ne dodirujte mokrim rukama, jer to može izazvati kratki spoj ili strujni udar.
- Uređaj niti elemente namještaja ili sl. ne stavljajte na mrežni kabel i obratite pažnju na to da se kabel ne uklješti.
- Ne smijete otvarati kućište uređaja, popravljati uređaj ili ga modificirati. Kada je kućište otvoreno ili u slučaju preinaka na vlastitu ruku, postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, i gubi se pravo na jamstvo.

- Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- Prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice.
-  **Oprez!**  **Upozorenje:** Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE! **OPASNOST OD OZLJEDA!**



Pozor! Vruća površina!

- Površina uređaja za vrijeme rada može postati vrlo vruća. Uređaj tada dirajte samo za ručku.
-  **POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!**
- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- Ne koristite ugljen niti slične vrste goriva za pogon ovog uređaja!

- Sloj protiv lijepljenja zaštitite tako da ne koristite metalni pribor poput noževa, vilica, i sl. Ako se ošteti sloj protiv lijepljenja, prestanite upotrebljavati uređaj.
- Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.

Napomena

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

4. Upravljački elementi

Slika A:

- 1 Potporne nožice
- 2 Sigurnosni zatvarač
- 3 Tipka za deblokadu 180°
- 4 crvena kontrolna lampica „Power“
- 5 zelena kontrolna lampica „Ready“
- 6 Regulator stupnja zagrijavanja
- 7 Tipka RELEASE (donja ploča za zagrijavanje)
- 8 Zdjela za prihvrat masnoće
- 9 Otvor za otjecanje masnoće
- 10 Ploče za zagrijavanje
- 11 Tipka RELEASE (gornja ploča za zagrijavanje)
- 12 Strugalica za čišćenje

5. Raspakiranje i priključivanje

UPOZORENJE!

- ▶ Ambalaža se ne smije koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.
- ▶ Obratite pažnju na napomene za električni priključak uređaja kako biste izbjegli oštećenja.

5.1. Opseg isporuke i provjera transporta

- Preklonni roštilj
- Zdjela za prihvrat masnoće
- Strugalica za čišćenje
- Upute za uporabu

Napomena

- ▶ Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.

U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje **13.1. Servis**).

5.2. Raspakiranje

- ◆ Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartona.
- ◆ Odstranite svu ambalažu i eventualne folije i naljepnice.

6. Rukovanje i rad

U ovom se poglavlju nalaze važne napomene za rukovanje i rad s uređajem.

6.1. Prije prve uporabe

- 1) Očistite sve dijelove opreme na način opisan u poglavlju **8. Čišćenje i održavanje**, kako biste odstranili eventualno prisutne ostatke preostale od proizvodnje.
- 2) Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu.
- 3) Uređaj postavite u skladu sa sigurnosnim napomenama.
- 4) Otključajte uređaj postavljanjem sigurnosnog zatvarača **(2)** u položaj .

5) Otvorite uređaj.

6) Ploče za zagrijavanje **(10)** prebrisite vlažnom krpom.

7) Zatvorite uređaj.

8) Utikač mrežnog kabela priključite na uredno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, čiji napon odgovara vrijednosti navedenoj u poglavlju **11. Tehnički podaci**. Ostavite uređaj da se zagrijava približno 5 minuta na maksimalnoj podešenoj temperaturi postavljanjem regulatora stupnja zagrijavanja **(6)** na MAX.

Napomena

- ▶ Kod prvog zagrijavanja uređaja uslijed postojanja naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.
- 9) Nakon zagrijavanja izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- 10) Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom.

6.2. Regulator stupnja zagrijavanja

Na regulatoru stupnja zagrijavanja **(6)** podešavate temperaturu (vidi sliku C).

- Područje stupnja zagrijavanja **I**:
Područje zagrijavanja/niska temperatura
- Područje stupnja zagrijavanja **II**:
srednja temperatura (npr. priprema povrća)
- Područje stupnja zagrijavanja **III**:
visoka temperatura (npr. pečenje mesa)

Napomena

- ▶ Zelena kontrolna lampica „Ready“ **(5)** svijetlit će kada je regulator stupnja zagrijavanja u položaju MIN. Čim regulator stupnja zagrijavanja postavite u željeni položaj, gasi se zelena kontrolna lampica „Ready“, sve dok se ne dostigne podešena temperatura.
- ▶ Zelena kontrolna lampica „Ready“ se povremeno može ugasiti. To znači da je podešena temperatura pala ispod granične vrijednosti i da se uređaj ponovno zagrijava.
- ▶ Crvena kontrolna lampica „Power“ **(4)** svijetli čim je uređaj spojen na strujnu mrežu.

6.3. Rukovanje

- 1) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
- 2) Gurnite zdjelu za prihvat masnoće **(8)** u uređaj.
- 3) Mrežni utikač ponovo utaknite u mrežnu utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ **(4)**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **(5)** svijetlit će kada je regulator stupnja zagrijavanja u položaju MIN.
- 4) Podesite željeni stupanj na regulatoru stupnja zagrijavanja. Zelena kontrolna lampica „Ready“ se gasi. Čim se dostigne podešeni stupanj zagrijavanja, ponovno se pali zelena kontrolna lampica „Ready“.

i Napomena

- ▶ Ovaj roštilj možete koristiti na 3 različita načina:
 - potpuno otklopljen, tako da se obje ploče za zagrijavanje **(10)** mogu koristiti kao stolni roštilj.
 - s pokretnom gornjom pločom za zagrijavanje kao kontaktni roštilj, primjerice za roštiljanje mesa ili ribe s obje strane.
 - s fiksiranom gornjom pločom za zagrijavanje kao roštilj za panini, kako biste mogli npr. zapeći baget.

6.4. Položaj „Kontaktni roštilj“

i Napomena

- ▶ Kako bi se postiglo higijenski temeljito pečenje ribe, preporučujemo korištenje položaja „Kontaktni roštilj“.
- 1) Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje **(10)** stavite namirnice koje želite roštiljati.
 - 2) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
 - 3) Zbog pokretne gornje ploče za zagrijavanje ista će uvijek biti paralelna u odnosu na donju ploču za zagrijavanje, čak i kada pripremate deblje namirnice. Na taj način možete postići optimalan rezultat roštiljanja.
 - 4) Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki.

i Napomena

- ▶ Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje. Za orijentaciju pogledajte i poglavlje **6.7. Tablica kuhanja**.
- 5) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

! POZOR!

- ▶ Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje!
- 6) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja **(6)** u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

! POZOR!

- ▶ Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada uređaj ne koristite. Nije dovoljno regulator stupnja zagrijavanja staviti u položaj MIN!

6.5. Položaj „Panini roštilj“

- 1) Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje **(10)** stavite namirnice koje želite roštiljati.
- 2) Zatvorite gornju ploču za zagrijavanje i fiksirajte je na željenu visinu pritiskanjem sigurnosnog zatvarača **(2)** unazad (položaj MIN, II, III, IV, V). Pri namještanju sigurnosnog zatvarača malo podignite ploču za zagrijavanje. Što dalje sigurnosni zatvarač pritišćete prema nazad, to je veći razmak između ploča za zagrijavanje.
- 3) Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki.

i Napomena

- ▶ Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje. Za orijentaciju pogledajte i poglavlje **6.7. Tablica kuhanja**.
- 4) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

! POZOR!

- ▶ Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje!
- 5) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja **(6)** u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

! POZOR!

- ▶ Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada uređaj ne koristite. Nije dovoljno regulator stupnja zagrijavanja staviti u položaj MIN!

6.6. Položaj „Stolni roštilj“

- 1) Otklopite obje potporne nožice **(1)** (slika B).
- 2) Pritisnite tipku za deblokadu 180° **(3)** (slika B) i poklopac uređaja otvorite tako da se obje ploče za zagrijavanje **(10)** mogu koristiti kao stolni roštilj.
- 3) Ploče za zagrijavanje sada leže jedna pokraj druge i mogu se koristiti kao stolni roštilj (slika B).
- 4) Namirnice koje želite roštiljati stavite na ploče za zagrijavanje.
- 5) Povremeno okrenite namirnice koje se roštiljaju i skinite ih s ploča za zagrijavanje kada su gotove.

! POZOR!

- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za okretanje/skidanje namirnica s roštilja. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje!

- 6) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja **(6)** u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

! POZOR!

- Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada uređaj ne koristite. Nije dovoljno regulator stupnja zagrijavanja staviti u položaj MIN!

6.7. Tablica kuhanja

Sljedeća tablica služi za orijentaciju, s primjerima za kuhanje različitih namirnica. Podatke prilagodite receptu i svom individualnom ukusu.

Posebno priroda namirnica, kao što su veličina, debljina ili kvaliteta utječu na vrijeme kuhanja. Osim toga, imajte na umu da se hrana koja se roštilja u položaju „Stolni roštilj“ mora s vremena na vrijeme okrenuti, što produljuje vrijeme kuhanja.

NAMIRNICA	KOMADA / GRAMA	STUPANJ GRIJANJA	POLOŽAJ	VRIJEME KUHANJA
Pljeskavice od govedine	900 g	III	Kontaktni roštilj	10 - 15 min
Slanina	3 x 250 g	MAX	Kontaktni roštilj	10 min
Odresci od svinjskog vrata	3 komada	MAX	Stolni roštilj	2 x 13 - 16 min
Filet lososa	4 x 125 g	III	Kontaktni roštilj	8 - 10 min
Odresci od tune	4 x 125 g	III	Kontaktni roštilj	6 - 8 min
Povrće s roštilja s uljem	1 - 2 Patlidžan na kriški	II	Stolni roštilj	2 x 3 - 6 min
Sendviči sa sirom	4 komada	MAX	Kontaktni roštilj	3 - 4 min
Zapečeni baguette sa sirom	2 komada	III	Panini roštilj	4 - 8 min

7. Savjeti i trikovi

- Da biste meso učinili mekšim i ubrzali roštiljanje, možete ga prethodno marinirati. Kao podloga za to su prikladni primjerice kiselo vrhnje, crno vino, ocat, mlačenica ili svježi sok papaje ili ananasa. Prema ukusu dodajte začinsko bilje ili začine. Ne dodajte sol, jer ona iz mesa izvlači vodu i meso postaje tvrde. Meso umetnite u marinadu tako, da bude potpuno pokriveno i zatvorite posudu. Meso najbolje ostavite u marinadi preko noći.

- Roštiljati možete ne samo meso, već i ribu. Za ribu preporučujemo pripremu u položaju „Kontaktni roštilj“. Roštiljanjem sa zatvorenim poklopcem uređaja, hrana koja se roštilja zagrijava se istovremeno s obje strane.
- Ploče za zagrijavanje **(10)** obložene su slojem protiv lijepljenja, zbog čega dodatna masnoća nije potrebna. Ukoliko ipak želite koristiti masnoću, obratite pažnju na to da masnoća/ulje bude prikladna za priženje, primjerice ulje uljane repice.
- Ako niste sigurni jesu li namirnice i u unutrašnjosti već gotove, koristite toplomjer za meso.

8. Čišćenje i održavanje

OPASNOST!

- ▶ Prije čišćenja izvucite mrežni utikač i pričekajte, da se uređaj u potpunosti ohladi. Opasnost od ozljeda!
- ▶ Uređaj nikada ne čistite pod mlazom tekuće vode i nikada ga ne uranjajte u vodu. Time biste mogli nepopravljivo oštetiti uređaj!

POZOR!

- ▶ Osigurajte da prilikom čišćenja u unutrašnjost uređaja ne prođe tekućina, kako biste izbjegli nepopravljiva oštećenja uređaja.
- ▶ Za čišćenje površina ne koristite agresivna abrazivna ili kemijska sredstva, niti šiljate ili oštre predmete.
- Provucite strugač za čišćenje **(12)**, nakon što su se ploče za zagrijavanje **(10)** ohladile, preko ploča za zagrijavanje, kako biste sakupili masnoću i naslage i gurnite ih u zdjelu za prikupljanje masnoće **(8)**.
- Ploče za zagrijavanje prebrišite vlažnom krpom. Za čišćenje ne koristite agresivna sredstva, grube spužve ili šiljate predmete kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja. U slučaju tvrdokornog zaprljanja ili zapečenih ostataka skinite ploče za zagrijavanje:
 - Otvorite uređaj.
 - Pritisnite tipu RELEASE **(7)** i istovremeno podignite donju ploču za zagrijavanje.
 - Čvrsto držite gornju ploču za zagrijavanje kako ne bi pala i pritisnite tipku RELEASE **(11)**. Gornja grijača ploča se odvaja od uređaja.
- Skinute ploče za zagrijavanje operite u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuđa. U slučaju skorenih ostataka, ploče za zagrijavanje ostavite kratko da se namaču u vodi s deterdžentom za pranje posuđa. Ploče za zagrijavanje nakon čišćenja isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Sve dobro osušite. Ploče za zagrijavanje moraju biti suhe prije ponovne ugradnje u uređaj!

Napomena



Za blago čišćenje ploča za zagrijavanje preporučujemo ih prati ručno na opisani način. Međutim, ploče za zagrijavanje možete prati i u perilici posuđa.

Donja strana ploča za roštiljanje može se lagano izgubiti boju nakon pranja u perilici posuđa. To međutim ne utječe na uređaj niti na njegovu funkciju.

- Za ponovnu ugradnju ploča za zagrijavanje, ploče utaknite u bazu tako da oba utora pored otvora za istjecanje masnoće **(9)** uđu u kuke na bazi. Zatim pritisnite prednji dio ploče za zagrijavanje prema dolje sve dok zvučno ne nasjedne.
- Na isti način postupite i s drugom pločom za zagrijavanje.
- Za čišćenje vanjskih površina, uređaj prebrišite vlažnom krpom namočenom u otopinu sredstva za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite brisanjem krpom navlaženom čistom vodom. Obratite pažnju na to da prije ponovne uporabe uređaja svi dijelovi budu potpuno suhi.
- Prebrišite strugač za čišćenje vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa ili ga operite u toploj vodi i deterdžentu za pranje posuđa.
- Ispraznjenu zdjelu za prihvat masnoće operite u toploj vodi i sredstvu za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite čistom vodom i osušite je.

Napomena



Za nježno čišćenje posude za skupljanje tekućine i strugalice za čišćenje, preporučujemo prati ih ručno na opisani način. Međutim, te dijelove možete prati i u perilici posuđa.

9. Čuvanje

Očišćeni uređaj čuvajte na suhom mjestu. Zaključajte uređaj postavljanjem sigurnosnog zatvarača **(2)** u položaj .

10. Recepti

Napomena

Ovisno o sastojcima, postavke temperature i vremena navedena u receptima mogu varirati!

10.1. Položaj „Kontaktni roštilj“

Mex-Tex Burger

- ◆ 900 g mljevene govedine
 - ◆ 6 jušnih žlica barbecue umaka
 - ◆ 6 jušnih žlica sitno sjeckanog luka
 - ◆ 3 jušne žlice svježe ili gotove salse
 - ◆ 1/2 čajne žličice čilija u prahu
 - ◆ 4 velika peciva za hamburgere
- 1) Pomiješajte mljeveno meso, luk, salsa, čili u prahu i barbecue umak u velikoj zdjeli.
 - 2) Oblikujte smjesu u četiri jednaka hamburgera otprilike 2 cm debljine.
 - 3) Zagrijte uređaj (područje stupnja zagrijavanja **III/Max**).
 - 4) Hamburgere pecite na zagrijanom uređaju u kontaktnom položaju 8 – 10 min. Hamburgere poslužite zajedno sa sastojcima i začinima po vašem izboru u pecivima za hamburgere.

Ramstek s mladim lukom i začinskim umakom

- ◆ 500 g krug ramsteka (po 125 g komad)
 - ◆ 120 g margarina
 - ◆ 1 čajna žličica Worcestershire umaka
 - ◆ 1 sitno sjeckani češanj češnjaka
 - ◆ 4 jušne žlice kosoanog peršina
 - ◆ 4 sitno sjeckana mlada luka
- 1) Pomiješajte margarin i Worcestershire umak u maloj zdjeli i umiješajte češnjak, peršin i mladi luk.
 - 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja **Max**).
 - 3) Odrezak roštiljajte 3 minute na stupnju zagrijavanja **Max**.
 - 4) Odrezak premažite umakom s lukom i začinima i dodatno ga pecite još 4 minute na početku područja zagrijavanja **II**.

Tuna s ploškama naranče

(4 osobe)

- ◆ 4 svježa odreska tune (od 170 g)
 - ◆ 1 Naranča
 - ◆ 1 jušna žlica kosoanog peršina
 - ◆ Sol
 - ◆ Papar
- 1) Naranče ogulite i narežite na ploške debljine otprilike 5 mm.
 - 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja **III**).
 - 3) Postavite odreske tune na zagrijani roštilj, posipajte peršinom i začinite ih solju i paprom.
 - 4) Postavite ploške naranče na odreske tune i sve roštiljajte oko 6-8 min.
 - 5) Prije posluživanja uklonite ploške naranče.

10.2. Položaj „Panini roštilj“

Panini sa špinatom i sirom

- ◆ 250 g lista špinata
 - ◆ 1 luk
 - ◆ 1 češanj češnjaka
 - ◆ 1 jušna žlica ulja
 - ◆ 2 male žlice limunovog soka
 - ◆ 1 prstohvat soli (i papra)
 - ◆ 4 kriške tosta/bijelog kruha
 - ◆ 40 g maslaca sa začinskim biljem
 - ◆ 75 g Mozzarella
 - ◆ 20 g pinjola
- 1) Očistite i operite špinat.
 - 2) Luk i češanj češnjaka ogulite i sitno nasjeckajte, pa zatim staklasto popirajte na vrućem ulju. Dodajte špinat. Začinite limunovim sokom, solju i paprom.
 - 3) Tost premažite maslacem sa začinskim biljem.
 - 4) Mozzarellu narežite na ploške.
 - 5) Rasporedite mozzarellu i ocijeđeni špinat na 2 kriške tosta i posipajte pinjolima.
 - 6) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
 - 7) Panini sendviče pažljivo postaviti u roštilj za panini naprijed zagrijan na stupanj zagrijavanja **III/Max**.
 - 8) Pomoću sigurnosnog zatvarača podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje i zatvorite poklopac.
 - 9) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini sendviči s pilećim prsima

- ◆ 400 g fileta pilećih prsa
- ◆ 20 g maslaca
- ◆ Papar, sol, mljevena paprika
- ◆ 120 g slanine narezane na trake
- ◆ 6 kriški bijelog kruha/tosta
- ◆ 3 jušne žlice umaka za salatu (jogurta)
- ◆ 30 g salate kristalke
- ◆ 2 rajčice
- ◆ 1 avokado
- ◆ 1 mala žličica limunovog soka
- ◆ 50 g krastavca za salatu

- 1) Filet pilećih prsa nakratko isperite pod mlazom vode i osušite kuhinjskim papirom. Kratko zapecite u uređaju u kontaktnom položaju zagrijanom na stupanj zagrijavanja MAX.
- 2) Uređaj vratite na početak područja zagrijavanja **III** i filete pilećih prsa pecite još otprilike 10 minuta. Nakon pečenja začinite solju, paprom i paprikom, pa stavite na stranu.
- 3) Kratice slanine hrskavo popržite u tavi.
- 4) Na 3 kriške tosta/bijelog kruha rasporedite umak od jogurta, salatu, rajčicu narezanu na ploške, začinite i poklopite.
- 5) Filete pilećih prsa razrežite po dužini i stavite na rajčice.
- 6) Trake slanine stavite na filete pilećih prsa.
- 7) Avokado po dužini zarezite uokolo i kružnim pokretom odvojite od koštice. Ogulite avokado narežite na ploške. Na avokado nakapajte limunov sok, kako ne bi potamnio. Ploške stavite na panini sendviče.
- 8) Krastavac narežite na ploške i postavite na avokado.
- 9) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 10) Panini pažljivo stavite na ploču za zagrijavanje.
- 11) Pomoću sigurnosnog zatvarača podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje i zatvorite poklopac.
- 12) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju, pa ih zatim pažljivo izvadite iz roštilja.

Baget sa senfom

- ◆ 1 baget
- ◆ 1 češanj češnjaka
- ◆ 50 g krastavaca u senfu
- ◆ 40 g ovčjeg sira
- ◆ 1 jušna žlica ljutog senfa
- ◆ 2 jušne žlice slatkog senfa
- ◆ 50 g maslaca
- ◆ 2 jušne žlice vlasca
- ◆ sol, papar

- 1) Baget poprečno zarezite u razmacima od približno 2 – 3 centimetara, ali pritom nemojte prerezati baguette.
- 2) Ogulite češnjak i zgnječite ga, krastavce nasjeckajte na sitne kockice i naribajte sir.
- 3) Ljuti i slatki senf pomiješajte s omekšalim maslacem, češnjakom, krastavcima, pecorino sirom i vlascom i po ukusu dodajte sol i papar.
- 4) Otvore u baget napunite mješavinom maslaca i senfa, pa baget umotajte u aluminijsku foliju.
- 5) Bagete postavite na ploču za zagrijavanje zagrijanu na stupanj zagrijavanja **III**/Max.
- 6) Pomoću sigurnosnog zatvarača podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje i zatvorite poklopac.
- 7) Baget bi trebao biti zlatno-žute boje.

10.3. Položaj „Stolni roštilj“

Pileća/pureća prsa

- ◆ 200 pilećih/purećih prsa
- ◆ malo brašna

- 1) Uređaj zagrijte na stupanj zagrijavanja **III**.
- 2) 200 g pilećih/purećih prsa narežite na ploške i lagano ih pobrašnite.
- 3) Oko 4 minute pržite s jedne strane, zatim lagano posolite i oko 4 minute pržite s druge strane.

Povrće s roštilja

- ◆ 2 paprike
 - ◆ 1 tikvica
 - ◆ 1 patlidžan
 - ◆ Maslinovo ulje
 - ◆ Sol
 - ◆ Papar
 - ◆ Provansalsko začinsko bilje (mješavina začina)
- 1) Temeljito operite povrće. Prepolovite papriku, odstranite sjemenke i narežite na trakice. Patlidžan i tikvicu narežite uzdužno po pola i zatim na komade veličine otprilike 0,5 cm.
 - 2) Povrće premažite maslinovim uljem.
 - 3) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja **II**).
 - 4) Stavite povrće na zagrijanu ploču za zagrijavanje i povrća roštiljajte s obje strane otprilike 8–10 minuta, sve dok ne poprimi svijetlo smeđu boju.
 - 5) Povrće posolite i popaprite, te po ukusu začinite začinskim biljem.

Curry sa kozicama i kokosom

- ◆ 100 g crvene curry paste
 - ◆ 50 ml kokosovog mlijeka
 - ◆ 400 g kozica (alternativno rakova ili škampa)
 - ◆ 200 g slatkog graška
 - ◆ 2 paprike
 - ◆ 2 luka
 - ◆ 2 češnja češnjaka
 - ◆ sol i papar
 - ◆ Aluminijska folija
- 1) Pomiješajte curry pastu i kokosovo mlijeko.
 - 2) Operite kozice, grašak i papriku.
 - 3) Ogulite luk i češnjak.
 - 4) Luk, češnjak i papriku narežite na sitne komadiće.
 - 5) Kozice i povrće ravnomjerno rasporedite na 4 komada aluminijske folije. Aluminijska folija mora biti dovoljno velika da se sastoji u nju mogu umotati kao paket. Na to dodajte umak curry umak s kokosom i sve začinite solju i paprom.
 - 6) Paketiće dobro zatvorite kako tekućina ne bi istjecala.
 - 7) Uređaj zagrijte na kraju stupnja zagrijavanja **II**.
 - 8) Napunjene paketiće postavite na zagrijanu ploču za zagrijavanje i pecite otprilike 15 minuta sa svake strane.

Kukuruz s roštilja

- ◆ 2 klipa kukuruza šećerca
 - ◆ 100 g maslaca sa začinskim biljem
 - ◆ Sol s češnjakom
 - ◆ Sol
 - ◆ Papar
 - ◆ Aluminijska folija
- 1) Komad aluminijske folije premažite maslacem sa začinskim biljem.
 - 2) Klip kukuruza posolite i omotajte ga aluminijskom folijom.
 - 3) Uređaj zagrijte na kraju stupnja zagrijavanja **II**.
 - 4) Paketić stavite na ploče za zagrijavanje.
 - 5) Nakon 15 minuta okrenite i klip kukuruza roštiljajte daljnjih 15 minuta.
 - 6) Klip kukuruza začinite solju s češnjakom i paprom.

11. Tehnički podaci

Napajanje	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Snaga uređaja	2000 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	< 0,5 W

12. Zbrinjavanje



Simbol prekršene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrisite sve osobne podatke.

Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

13. Jamstvo tvrtke

Kompennass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu.

Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nena-mijenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijediti sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 519926_2510 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.

13.1. Servis

 **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 519926_2510

13.2. Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač

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

Sadržaj

1. Namenska upotreba	78
2. Korišćene napomene upozorenja i simboli	78
3. Bezbednost	79
4. Upravljački elementi	81
5. Raspakivanje i priključivanje	81
5.1. Obim isporuke i pregled posle transporta.	81
5.2. Raspakivanje.	81
6. Rukovanje i rad	81
6.1. Pre prve upotrebe.	81
6.2. Regulator stepena grejanja.	82
6.3. Rukovanje.	82
6.4. Položaj „kontaktni roštilj“	82
6.5. Položaj „Panini roštilj“	83
6.6. Položaj „stoni roštilj“	83
6.7. Tabela sa vremenima krčkanja.	84
7. Saveti i trikovi	84
8. Čišćenje i nega	85
9. Čuvanje	85
10. Recepti	86
10.1. Položaj „kontaktni roštilj“	86
10.2. Položaj „Panini roštilj“	86
10.3. Položaj „stoni roštilj“	88
11. Tehnički podaci	89
12. Odlaganje	89
13. Servis	89
14. Garancija i garantni list	89

1. Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za roštiljanje namirnica u unutrašnjem prostoru. Svaki drugi način korišćenja i korišćenje izvan navedenih okvira smatra se nenamenskim. Aparat nije namenjen za komercijalnu ili industrijsku upotrebu.

Potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja usled nenamenske upotrebe, nestručnih popravki, nedozvoljenih preduzetih izmena ili korišćenja neodobrenih rezervnih delova su isključena. Rizik snosi isključivo korisnik.

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.

	Naizmenična struja/naizmenny napon
	Lexoni udhëzimet. Para përdorimit të produktit, ju lutemi lexoni të gjitha udhëzimet e funksionimit dhe sigurisë. Kur ia kaloni produktin një pale të tretë, dorëzoni të gjitha dokumentet.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Pažnja! Vrela površina!
	Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlazite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

3. Bezbednost

- Kontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne puštajte u rad aparat koji je oštećen ili je pao.
- U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.
- Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog voda.
- Popravke na aparatu treba da obavlja samo ovlašćeno stručno osoblje ili korisnička služba. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki. Osim toga, potraživanje garancije prestaje da važi.
- Aparat za vreme važenja garancije sme da popravlja samo korisnička služba koju je ovlastio proizvođač, jer u suprotnom, potraživanja na osnovu garancije više ne važe u slučaju posledičnih oštećenja.
- Neispravni delovi smeju da se zamene samo originalnim rezervnim delovima. Samo je kod ovih delova zagarantovano da su ispunjeni zahtevi za bezbednost.
- Zaštitite mrežni vod od dodira sa vrućim delovima aparata. Nikada ne koristite aparat u blizini otvorenog plamena, grejne ploče ili zagrejane peći.
- Ostavite aparat da se ohladi nakon upotrebe, pre nego što ga očistite! Opasnost od opekotina!
- Postavite aparat, po mogućnosti, u blizini utičnice. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti i da električni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Priključite aparat samo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora da se podudara sa podacima na tipskoj pločici aparata.
- Da bi se izbegle opasnosti, korisnička služba treba odmah da popravi ili zameni neispravne ili oštećene priključne vodove, odn. aparate.

- Ne izlažite aparat kiši i nikada ga ne koristite u vlažnom ili mokrom okruženju.
- Vodite računa da se mrežni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata.
- Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.
- Uzmite električni kabl uvek za utikač. Ne povlačite sam električni kabl i nikada ga ne dirajte mokrim rukama, jer to može da prouzrokuje kratak spoj ili električni udar.
- Ne stavljajte aparat, niti komade nameštaja ili tome slično, na električni kabl i vodite računa da se kabl ne uklešti.
- Ne smete da otvarate kućište aparata, niti smete da popravljate ili modifikujete aparat. Kod otvorenog kućišta ili svojevoljnih promena postoji opasnost po život usled električnog udara i garancija prestaje da važi.
- Zaštitite aparat od vodenih kapi i prskajuće vode. Zbog toga ne stavljajte predmete napunjene tečnošću (npr. vaze) na aparat ili pored njega.
- Izvadite mrežni utikač iz utičnice prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka rada i pre svakog čišćenja aparata.



UPOZORENJE!

OPASNOST OD POVREDA!



Pažnja! Vrela površina!

- Površina aparata može da postane veoma vruća tokom rada. Tada dirajte aparat samo za ručku.



PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- Osigurajte da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- Ne koristite ugalj ili slična goriva za rad aparata!
- Da biste zaštitili neprianjajuću prevlaku, ne koristite metalne predmete, kao npr. nož, viljušku itd. Ne koristite više aparat, ako je neprianjajuća prevlaka oštećena.
- Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.



Napomena

- Nije potrebna nikakva akcija od strane korisnika, da bi se proizvod prebacio između 50 i 60 Hz. Proizvod se prilagođava i frekvenciji od 50 i od 60 Hz.

4. Upravljački elementi

Slika A:

- 1 Noseće stope
- 2 Sigurnosni zatvarač
- 3 Taster za deblokiranje pod uglom od 180°
- 4 Crvena kontrolna lampica „Power“
- 5 Zelena kontrolna lampica „Ready“
- 6 Regulator stepena grejanja
- 7 Taster RELEASE (donja grejna ploča)
- 8 Sakupljač masti
- 9 Izlaz za mast
- 10 Grejne ploče
- 11 Taster RELEASE (gornja grejna ploča)
- 12 Strugač za čišćenje

5. Raspakivanje i priključivanje

⚠ UPOZORENJE

- Ambalažni materijali ne smeju da se koriste kao igračka. Postoji opasnost od gušenja.
- Pridržavajte se napomena u vezi sa električnim priključkom aparata da bi se izbegle materijalne štete.

5.1. Obim isporuke i pregled posle transporta

- Kontaktni gril
- Sakupljač masti
- Strugač za čišćenje
- Uputstvo za upotrebu

i Napomena

- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **14. Garancija i garantni list**).

5.2. Raspakivanje

- ◆ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- ◆ Uklonite sav ambalažni materijal, kao i folije i nalepnice ako postoje.

6. Rukovanje i rad

U ovom poglavlju se nalaze važne napomene u vezi sa rukovanjem i radom aparata.

6.1. Pre prve upotrebe

- 1) Očistite sve delove pribora kao što je opisano u poglavlju **8. Čišćenje i nega**, da bi se uklonili mogući ostaci od proizvodnje.
 - 2) Pazljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.
 - 3) Postavite aparat u skladu sa bezbednosnim napomenama.
 - 4) Otključajte aparat, tako što ćete sigurnosni zatvarač **(2)** pomeriti u položaj .
 - 5) Otvorite aparat.
 - 6) Obrišite grejne ploče **(10)** vlažnom krpom.
 - 7) Zatvorite aparat.
 - 8) Umetnite utikač električnog kabla u propisno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, koja daje napon koji je naveden u poglavlju **11. Tehnički podaci**. Pustite da se aparat zagreje oko 5 minuta na maksimalnoj postavci temperature, tako što ćete regulator stepena grejanja **(6)** staviti u položaj MAX.
- i Napomena**
- Prilikom prvog zagrevanja aparata, može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i potpuno bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetranje. Otvorite, na primer, prozor.
 - 9) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice kada se aparat zagreje i ostavite aparat da se ohladi.
 - 10) Obrišite aparat još jednom vlažnom krpom.

6.2. Regulator stepena grejanja

Temperaturu podešavate pomoću regulatora stepena grejanja

(6) (pogledajte sliku C).

- Područje stepena grejanja **I**:
Područje zagrevanja/niska temperatura
- Područje stepena grejanja **II**:
srednja temperatura (npr. pečenje povrća)
- Područje stepena grejanja **III**:
visoka temperatura (npr. pečenje ribe)

i Napomena

- Zelena kontrolna lampica „Ready“ **(5)** svetli kada se regulator stepena grejanja nalazi u položaju MIN i u prednjem delu područja, kada je stepen grejanja na **I**. Čim regulator stepena grejanja stavite u željeni položaj, zelena kontrolna lampica „Ready“ će biti ugašena dok se ne postigne temperatura.
- Zelena kontrolna lampica „Ready“ može povremeno ponovo da se uključi. To znači da je temperatura niža od podešene temperature i da se aparat ponovo zagreva!
- Crvena kontrolna lampica „Power“ **(4)** svetli, čim je aparat povezan sa električnom mrežom.

6.3. Rukovanje

- 1) Zatvorite poklopac aparata na ručki.
- 2) Gurnite sakupljač masti **(8)** u aparat.
- 3) Ponovo umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Crvena kontrolna lampica „Power“ **(4)** svetli. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **(5)** će zasvetliti kada se regulator stepena grejanja nalazi u položaju MIN.
- 4) Postavite željeni stepen na regulatoru stepena grejanja. Zelena kontrolna lampica „Ready“ se gasi. Zelena kontrolna lampica „Ready“ će ponovo zasvetleti, čim se postigne podešeni stepen grejanja.

i Napomena

- Vi možete da koristite ovaj roštilj na 3 različita načina:
 - potpuno rasklopljen, tako da obe grejne ploče **(10)** mogu da se koriste kao stoni roštilj.
 - sa pokretnom gornjom grejnom pločom kao kontaktni roštilj, tako da se npr. meso ili riba peče s obe strane.
 - sa fiksiranom gornjom grejnom pločom kao Panini roštilj, tako da npr. bageti mogu da se zapaku.

6.4. Položaj „kontakti roštilj“

i Napomena

- Da bi se postiglo higijensko pečenje ribe, preporučujemo korišćenje položaja „kontakti roštilj“.
- 1) Otvorite poklopac aparata i stavite namirnice koje treba peći na donju grejnu ploču **(10)**.
 - 2) Zatvorite poklopac aparata na ručki.
 - 3) S obzirom da je gornja grejna ploča smeštena tako da se može pomerati, uvek je u paraleli sa donjom grejnom pločom, čak i kod debljih namirnica za roštiljanje. Na ovaj način se ostvaruje optimalan rezultat roštiljanja.
 - 4) Nakon izvesnog vremena proverite koliko su namirnice potamnele. U tu svrhu, otvorite poklopac aparata na ručki.

i Napomena

- Počnite sa kratkim vremenima roštiljanja i povećavajte vreme, dok ne ustanovite ispravno trajanje roštiljanja. Radi Vaše orijentacije, obratite pažnju i na poglavlje **6.7. Tabela sa vremenima krčkanja**.
- 5) Skinite namirnice sa roštilja kada budete zadovoljni sa tamnom bojom namirnica.

❗ PAŽNJA!

- Ne skidajte namirnice sa roštilja šiljatim ili oštrim predmetima. Oni mogu da oštete površinu grejnih ploča!
- 6) Okrenite regulator stepena grejanja **(6)** na MIN i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

❗ PAŽNJA!

- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne koristite aparat. Nije dovoljno da stavite regulator stepena grejanja na MIN!

6.5. Položaj „Panini roštilj“

- 1) Otvorite poklopac aparata i stavite namirnice koje treba peći na donju grejnu ploču **(10)**.
- 2) Zatvorite gornju grejnu ploču i fiksirajte je na željenoj visini, tako što ćete sigurnosni zatvarač **(2)** pritisnuti prema nazad (položaj MIN, II, III, IV, V). Malo odignite grejnu ploču prilikom pomeranja sigurnosnog zatvarača. Što više sigurnosni zatvarač gurate prema nazad, to je razmak između grejnih ploča veći.
- 3) Nakon izvesnog vremena proverite koliko su namirnice potamnele. U tu svrhu, otvorite poklopac aparata na ručki.

i Napomena

- Počnite sa kratkim vremenima roštiljanja i povećavajte vreme, dok ne ustanovite ispravno trajanje roštiljanja. Radi Vaše orijentacije, obratite pažnju i na poglavlje **6.7. Tabela sa vremenima krčkanja.**

- 4) Skinite namirnice sa roštilja kada budete zadovoljni sa tamnom bojom namirnica.

❗ PAŽNJA!

- Ne skidajte namirnice sa roštilja šiljatim ili oštrim predmetima. Oni mogu da oštete površinu grejnih ploča!
- 5) Okrenite regulator stepena grejanja **(6)** na MIN i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

❗ PAŽNJA!

- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne koristite aparat. Nije dovoljno da stavite regulator stepena grejanja na MIN!

6.6. Položaj „stoni roštilj“

- 1) Rasklopite obe noseće stope **(1)** (slika B).
- 2) Pritisnite taster za deblokiranje pod uglom od 180° **(3)** (slika B) i otvorite poklopac toliko da obe grejne ploče **(10)** mogu da se koriste kao stoni roštilj.
- 3) Grejne ploče se sada nalaze jedna pored druge i mogu da se koriste kao stoni roštilj (slika B).
- 4) Stavite namirnice koje treba peći na grejne ploče.
- 5) Okrenite namirnice povremeno i skinite ih sa grejnih ploča kada su pečene.

❗ PAŽNJA!

- Ne okrećite namirnice sa roštilja i ne skidajte ih sa roštilja šiljatim ili oštrim predmetima. Oni mogu da oštete površinu grejnih ploča!
- 6) Okrenite regulator stepena grejanja **(6)** na MIN i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

❗ PAŽNJA!

- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne koristite aparat. Nije dovoljno da stavite regulator stepena grejanja na MIN!

6.7. Tabela sa vremenima krčkanja

Sledeća tabela služi za orijentaciju kroz primere za krčkanje različitih namirnica. Prilagodite podatke receptu i Vašem ličnom ukusu.

Određeno svojstvo namirnica, kao na primer veličina, debljina ili kvalitet posebno utiče na vreme krčkanja. Osim toga, vodite računa o tome da u položaju „stoni roštilj” namirnice za roštiljanje morate da okrenete u međuvremenu, čime se produžava vreme krčkanja.

NAMIRNICA	KOMADA / GRAMA	PODEŠAVANJE NIVOA GREJANJA	POLOŽAJ	VREME KRČKANJA
Pljeskavice od mlevenog mesa	900 g	III	Kontaktni roštilj	10–15 min.
Trbušna slanina	3 x 250 g	MAKS.	Kontaktni roštilj	10 min.
Odresci od svinjskog vrata	3 komada	MAKS.	Stoni roštilj	2 x 13–16 min.
Fileti lososa	4 x 125 g	III	Kontaktni roštilj	8–10 min.
Odresci od tunjevine	4 x 125 g	III	Kontaktni roštilj	6–8 min.
Grilovano povrće sa uljem	1 - 2 Patlidžan na kriški	II	Stoni roštilj	2 x 3–6 min.
Sendviči sa sirom	4 komada	MAKS.	Kontaktni roštilj	3–4 min.
Prepečeni bageti sa sirom	2 komada	III	Panini roštilj	4–8 min.

7. Saveti i trikovi

- Meso možete prethodno da marinirate da bi bilo mekše i da bi se roštiljanje ubrzalo. Kao podloga za marinadu pogodni su na primer kisela pavlaka, crveno vino, sirće, mlačenica ili sveži sok od papaje ili ananasa. Dodajte bilje i začine, prema ukusu. Ne dodavajte so, jer ona izvlači vodu iz mesa i tako meso postaje tvrdo. Stavite meso u marinadu, tako da bude potpuno prekriveno i zatvorite posudu. Najbolje je da ga ostavite preko noći da povuče mariniranu tečnost.

- Osim mesa, možete da roštiljate i ribu. Za pripremu ribe Vam preporučujemo položaj „kontaktni roštilj”. Roštiljanjem sa zatvorenim poklopcem roštilja, namirnice za roštiljanje se zagrevaju s obe strane.
- Grejne ploče (10) imaju neprijanjajuću prevlaku, tako da dodavanje masnoće nije potrebno. Ako ipak želite da dodate masnoću, vodite računa da mast/ulje bude pogodno za pečenje, npr. ulje repice.
- Ako niste sigurni da li je namirnica već i iznutra pečena, koristite komercijalni termometar za meso.

8. Čišćenje i nega

OPASNOST!

- ▶ Pre čišćenja izvucite utikač i sačekajte dok se aparat potpuno ohladi. Opasnost od povreda!
- ▶ Ne čistite aparat nikada pod tekućom vodom i nikada ga ne potapajte u vodu. Aparat može nepopravljivo da se ošteti!

PAŽNJA!

- ▶ Obezbedite da tečnost ne uđe u aparat prilikom čišćenja, da bi se izbeglo nepopravljivo oštećenje aparata.
- ▶ Kada čistite površine, ne koristite agresivna abrazivna ili hemijska sredstva za čišćenje niti šiljate predmete ili predmete koji grebu.
- Kada se grejne ploče **(10)** ohlade, povucite strugač za čišćenje **(12)** preko grejnih ploča, tako da sakupite masnoću i ostatke, pa ih gurnite u sakupljač masti **(8)**.
- Obrišite grejne ploče vlažnom krpom. Ne koristite agresivna sredstva, grube sundere ili šiljate predmete za čišćenje, da se neprijanjajuća prevlaka ne bi oštetila. Kod tvrdokornijih zaprljanja ili zapečenih ostataka, skinite grejne ploče:
 - Otvorite aparat.
 - Pritisnite taster **RELEASE (7)** i istovremeno podignite donju grejnu ploču.
 - Držite gornju grejnu ploču da ne padne i pritisnite taster **RELEASE (11)**. Gornja grejna ploča se oslobađa od aparata.
- Očistite uklonjene grejne ploče u toploj vodi sa malo sredstva za pranje posuda. Kod jako zapečenih ostataka, ostavite grejne ploče u vodi za ispiranje da bi ostaci omekšali. Nakon čišćenja isperite grejne ploče čistom vodom da bi se uklonili ostaci od sredstva za pranje posuda. Sve dobro osušite. Grejne ploče moraju da budu suve, pre nego što ih ponovo ugradite u aparat!

Napomena



Za nežno čišćenje grejnih ploča preporučujemo ručno čišćenje, kao što je opisano. Međutim, grejne ploče možete da čistite i u mašini za pranje posuda. Donje strane grejnih ploča mogu da puste buju nakon čišćenja u mašini za pranje posuda. Međutim, to ne utiče na uređaj ili na funkciju.

- Da biste ponovo ugradili grejne ploče, stavite grejne ploče na osnovu, tako da se oba prereza pored izlaza za mast **(9)** zakače za kuku na osnovi. Zatim pritisnite prednji deo grejne ploče, tako da čujno usadne.
- Postupite sa drugom grejnom pločom na isti način.
- Obrišite spoljne površine aparata vlažnom krpom, na koju ste naneli malo sredstva za pranje posuda. Zatim obrišite ostatke sredstva za pranje posuda krpom koja je navlažena samo vodom. Vodite računa da svi delovi budu potpuno suvi pre ponovne upotrebe aparata.
- Obrišite strugač za čišćenje vlažnom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuda na krpu.
- Operite ispranjen sakupljač masti u toploj vodi i sredstvu za pranje posuda. Uklonite ostatke sredstva za pranje posuda čistom vodom i osušite sakupljač masti.

Napomena



Za nežno čišćenje sakupljača masti i strugača za čišćenje preporučujemo ručno ispiranje, kao što je opisano. Međutim, ove delove možete da čistite i u mašini za pranje posuda.

9. Čuvanje

Čuvajte očišćen aparat na suvom mestu.

Zaključajte aparat, tako što ćete sigurnosni zatvarač **(2)** pomeriti u položaj .

10. Recepti

Napomena

- Postavke temperature i vremena koja su navedena u receptima mogu da variraju u zavisnosti od svojstva sastojaka!

10.1. Položaj „kontaktni roštilj“

Meksički burger

- ◆ 900 g junećeg mlevenog mesa
 - ◆ 6 supenih kašika sosa za roštilj
 - ◆ 6 supenih kašika sitno iseckanog crnog luka
 - ◆ 3 supene kašike sveže ili gotove salse
 - ◆ 1/2 kašičice čilija u prahu
 - ◆ 4 velike kifle za hamburger
- 1) Pomešajte mleveno meso, luk, salsu, čili u prahu i sos za roštilj u velikoj činiji.
 - 2) Oblikujte smesu od mlevenog mesa, tako da dobijete četiri jednako velike hamburger-pljeskavice debljine skoro 2 cm.
 - 3) Zagrejte aparat (područje stepena grejanja **III**/Max).
 - 4) Pecite hamburgere 8 – 10 min. na zagrejanom aparatu u kontaktnom položaju. Nakon toga servirajte hamburgere u kiflama za hamburger zajedno sa sastojcima i začinima po Vašoj želji.

Ramstek sa sosom od mladog luka i začinskog bilja

- ◆ 500 g posnog ramsteka (po 125 g)
 - ◆ 120 g margarina
 - ◆ 1 kašičica vorčester sosa
 - ◆ 1 sitno iseckani čen belog luka
 - ◆ 4 supenih kašika sitno iseckanog peršuna
 - ◆ 4 komada sitno iseckanog mladog luka
- 1) Pomešajte margarin i vorčester sos u maloj činiji, dodajte beli luk, peršun i mladi luk, pa sve promešajte.
 - 2) Zagrejte aparat (stepen grejanja Max).
 - 3) Pecite stek 3 min. na stepenu grejanja Max.
 - 4) Namažite stek sosom od mladog luka i začinskog bilja, pa ga pecite još 4 min. u početnom području stepena grejanja **II**.

Tuna stek sa kolotovima od narandže

(za 4 osobe)

- ◆ 4 sveža tuna steka (po 170 g)
 - ◆ 1 narandža
 - ◆ 1 supena kašika sitno iseckanog peršuna
 - ◆ So
 - ◆ Biber
- 1) Oljuštite narandžu i isecite je na kolatove debljine oko 5 mm.
 - 2) Zagrejte aparat (područje stepena grejanja **III**).
 - 3) Stavite komade tuna steka na zagrejani roštilj, pospite ih peršunom i začinite solju i biberom.
 - 4) Stavite kolatove od narandže na komade tuna steka i pecite sve zajedno oko 6 – 8 min.
 - 5) Uklonite ispečene kolatove narandže pre serviranja.

10.2. Položaj „Panini roštilj“

Panini sa spanaćem i sirom

- ◆ 250 g spanaća u listu
- ◆ 1 crni luk
- ◆ 1 čen belog luka
- ◆ 1 supena kašika ulja
- ◆ 2 kašičice soka od limuna
- ◆ 1 prstohvat soli (i bibera)
- ◆ 4 kriške tost hleba/belog hleba
- ◆ 40 g maslaca sa začinskim biljem
- ◆ 75 g mocarele
- ◆ 20 g pinjola

- 1) Preberite spanać i operite ga.
- 2) Oljuštite luk i čen belog luka, sitno ih iseckajte, pa dinstajte u vrućem ulju, dok ne bude prozirno. Dodajte spanać. Začinite sokom od limuna, solju i biberom.
- 3) Namažite tost sa maslacem sa začinskim biljem.
- 4) Isecite mocarelu na kolutove.
- 5) Rasporedite mocarelu i oceden spanać na 2 kriške tosta i pospite ih pinjolom.
- 6) Prekrijte panini sa drugom kriškom tosta.
- 7) Pažljivo stavite panini na Panini roštilj, koji je zagrejan u području stepena grejanja **III**/Max.
- 8) Podesite željeno rastojanje gornje grejne ploče pomoću sigurnosnog zatvarača i zatvorite poklopac.
- 9) Sačekajte dok pečeni panini dobije zlatno-smeđu boju. Zatim ga skinite sa Panini roštilja.

Panini sa pilećim prsima

- ◆ 400 g fileta od pilećih prsa
- ◆ 20 g maslaca
- ◆ So, biber, paprika u prahu
- ◆ 120 slanine, u trakama
- ◆ 6 kriški belog hleba/tosta
- ◆ 3 supene kašike preliva za salatu (jogurt)
- ◆ 30 g ajsberg salate
- ◆ 2 paradajza
- ◆ 1 avokado
- ◆ 1 kašičica soka od limuna
- ◆ 50 g svežeg krastavca

- 1) Kratko isperite pileće filete pod tekućom vodom i osušite ih tapkanjem pomoću ubrusa. Kratko ih pecite na zagrejanom aparatu u kontaktnom položaju na stepenu grejanja MAX.
- 2) Vratite aparat na početak područja stepena grejanja **III** i pecite pileće filete oko 10 minuta, dok ne budu ispečeni. Začinite ispečene pileće filete solju, biberom i paprikom, pa ih stavite na stranu.
- 3) Ispržite trake slanine u tiganju, tako da budu hrskave.
- 4) Rasporedite preliv od jogurta na 3 kriške tosta/belog hleba, stavite ajsberg salatu, isecite paradajz na kolutove, začinite i stavite ga na ajsberg salatu.
- 5) Razrežite pileće filete uzdužno i stavite ih na paradajz.
- 6) Stavite trake slanine na pileće filete.
- 7) Razrežite avokado uzdužno po celom obodu i odvojite ga od koštice pokretom okreta. Svucite koru i isecite avokado na kolutove. Pokapajte sok od limuna na avokado, da ne bi potamneo. Stavite kolutove na panini.
- 8) Isecite sveži krastavac na kolutove i stavite kolutove na avokado.
- 9) Prekrijte panini sa drugom kriškom tosta.
- 10) Stavite panini pažljivo na grejnu ploču.
- 11) Podesite željeno rastojanje gornje grejne ploče pomoću sigurnosnog zatvarača i zatvorite poklopac.
- 12) Sačekajte dok pečeni panini dobije zlatno-smeđu boju i onda ga pažljivo skinite sa Panini roštilja.

Baget sa senfom

- ◆ 1 baget
 - ◆ 1 čen belog luka
 - ◆ 50 g kiselih krastavaca
 - ◆ 40 g pekorino sira
 - ◆ 1 supena kašika ljutog senfa
 - ◆ 2 supene kašike slatkog senfa
 - ◆ 50 g maslaca
 - ◆ 2 supene kašike vlašca u sitnim kolotovima
 - ◆ So, biber
- 1) Zarežite baget popreko na razmacima od 2 – 3 centimetara, ali ga nemojte raseći.
 - 2) Oljušite beli luk i zgnječite ga, isecite kisele krastavce na veoma sitne kocke i izrenadajte pekorino sir.
 - 3) Pomešajte ljuti i slatki senf sa mekim maslacem, belim lukom, krastavcima, pekorino sirom i vlašcem, pa začinite solju i biberom.
 - 4) Napunite proreze u bagetu smešom od senfa i maslaca i umotajte baget u alu-foliju.
 - 5) Stavite baget na zagrejanju grejnu ploču u poručuju stepena grejanja **III**/Max.
 - 6) Podesite željeno rastojanje gornje grejne ploče pomoću sigurnosnog zatvarača i zatvorite poklopac.
 - 7) Baget bi trebalo da bude zlatno-smeđe boje.

10.3. Položaj „stoni roštilj“

Pileća/čureća prsa

- ◆ 200 g pilećih/čurećih prsa
 - ◆ malo brašna
- 1) Zagrejte aparat u opsegu stepena grejanja **III**.
 - 2) Isecite 200 g pilećih/čurećih prsa u filete i malo ih pospite brašnom.
 - 3) Pecite ih oko 4 minuta sa jedne strane, zatim ih okrenite, malo posloite, pa ih pecite oko 4 minuta sa druge strane.

Grilovano povrće

- ◆ 2 paprike
 - ◆ 1 tikvica
 - ◆ 1 patlidžan
 - ◆ Maslinovo ulje
 - ◆ So
 - ◆ Biber
 - ◆ Provansalsko začinsko bilje (mešavina začina)
- 1) Temeljno operite povrće. Prepolovite paprike, izvadite semenke i isecite paprike na trake. Prepolovite patlidžan i tikvicu uzdužno i onda isecite na komade veličine oko 0,5 cm.
 - 2) Namažite povrće maslinovim uljem.
 - 3) Zagrejte aparat (područje stepena grejanja **II**).
 - 4) Stavite povrće na zagrejanu grejnu ploču i pecite ga sa obe strane oko 8 – 10 min, dok ne dobije svetlosmeđu boju.
 - 5) Začinite povrće solju, biberom i prema ukusu provansalskim začinskim biljem.

Kozice sa kokosom i karijem

- ◆ 100 g paste crvenog karija
- ◆ 50 ml kokosovog mleka
- ◆ 400 g kozica (alternativno krabe ili škampi)
- ◆ 200 g slatkih mahuna
- ◆ 2 paprike
- ◆ 2 glavice crnog luka
- ◆ 2 čena belog luka
- ◆ So i biber
- ◆ Alu-folija

- 1) Pomešajte pastu karija sa kokosovim mlekom.
- 2) Operite kozice, slatke mahune i papriku.
- 3) Oljuštite luk i čenove belog luka.
- 4) Isecite luk, čenove belog luka i papriku na male komade.
- 5) Ravnomerno rasporedite kozice i povrće na 4 komada alu-folije. Alu-folija mora da bude dovoljno velika, tako da se sastojci mogu umotati u nju kao paketić. Pokapajte sos od karija i kokosa preko kozica i povrća i začinite sve solju i biberom.
- 6) Dobro zatvorite paketiće, tako da tečnost ne može da izade.
- 7) Zagrejte aparat na kraju područja stepena grejanja **II**.
- 8) Stavite napunjene paketiće na zagrejane grejne ploče i pecite sve sa obe strane oko 15 minuta.

Grilovani klipovi kukuruza

- ◆ 2 klipa kukuruza šećerca
 - ◆ 100 g maslaca sa začinskim biljem
 - ◆ So sa belim lukom
 - ◆ So
 - ◆ Biber
 - ◆ Alu-folija
- 1) Namažite jedan komad alu-folije maslacem sa začinskim biljem.
 - 2) Posolite klipove kukuruza i umotajte ih u alu-foliju.
 - 3) Zagrejte aparat na kraju područja stepena grejanja **II**.
 - 4) Stavite paketiće na grejne ploče.
 - 5) Okrenite ih nakon 15 minuta i pecite kipove kukuruza još 15 minuta.
 - 6) Začinite klipove kukuruza solju sa belim lukom i biberom.

11. Tehnički podaci

Električni napon	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Ulazna snaga	2000 W
Ulazna snaga u isključenom stanju	< 0,5 W

12. Odlaganje



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate

na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

13. Servis

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompermass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

14. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Kontaktni gril
Model:	SKGE 2000 D3
IAN /Serijski broj:	519926_2510
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA, www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Содржина

1. Наменска употреба	92
2. Предупредувања и симболи што се користат	92
3. Безбедносна напомена	93
4. Контролен елемент	95
5. Распакување и поврзување	95
5.1. Содржина на испораката и проверка при транспорт	95
5.2. Распакување	95
6. Ракување и работа	95
6.1. Пред првата употреба	95
6.2. Контрола на нивото на греење	96
6.3. Ракување	96
6.4. Положба „Контактна скара“	96
6.5. Положба „Панини скара“	97
6.6. Положба „Скара за на маса“	97
6.7. Табела за готвење	98
7. Совети и трикови	98
8. Чистење и нега	98
9. Складирање	99
10. Рецепти	99
10.1. Положба „Контактна скара“	99
10.2. Положба „Панини скара“	100
10.3. Положба „Скара за на маса“	102
11. Технички податоци	103
12. Отстранување	103
13. Гаранција на Kompernass Handels GmbH	103
13.1. Услуга	104
13.2. Увозник	104

1. Наменска употреба

Овој апарат е наменет исклучиво за печење храна на скара во затворен простор. Секоја друга или понатамошна употреба ќе се смета дека не е во согласност со намената. Апаратот не е наменет за употреба во комерцијални или во индустриски области.

Исклучени се побарувања од сите видови како резултат на оштетување заради неправилна употреба, неправилни поправки, неовластени промени или употреба на неодобрани резервни делови. Ризикот го сноси исклучиво корисникот.

2. Предупредувања и симболи што се користат

Следниве предупредувања и симболи се користат во ова упатство, на пакувањето и на апаратот (ако е применливо):

	ОПАСНОСТ! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ОПАСНОСТ“ означува непосредна опасна ситуација која, доколку не се избегне, ќе доведе до смрт или до сериозни повреди.
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до смрт или до сериозни повреди.
	ПРЕТПАЗЛИВО! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕТПАЗЛИВО“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до полесни или до умерени повреди.
	ВНИМАНИЕ! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ВНИМАНИЕ“ означува можна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до материјална штета.
	Напомена: Напомената означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на апаратот.

	Наизменична струја/напон
	Погледнете ги упатствата за употреба! Пред да го користите производот, запознајте се со сите упатства за работа и безбедност. Предајте ги сите документи при предавање на производот на трети лица.
	Сите делови од овој апарат кои доаѓаат во контакт со храна се соодветни за храна.
	Соодветно за чистење во машина за миење садови.
	Внимавајте! топла површина!
	Овој производ ги исполнува барањата на важечките европски и национални директиви.
	Не фрлајте електрични апарати во домашен отпад!
	Отстранете го пакувањето на еколошки прифатлив начин.
	Пакување направено од рециклирачки материјали. Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (b) со следново значење: 1 - 7: Пластика, 20 - 22: Хартитија и картон, 80 - 98: Композити.
	Оваа ознака потврдува дека производот е во согласност со барањата за безбедност на производот што се применуваат во Република Србија.

3. Безбедносна напомена

- Проверете го апаратот за надворешни, видливи оштетувања пред употреба. Не управувајте со оштетен или со паднат апарат.
- Ако кабелот за струја на апаратот е оштетен, мора да го замени производителот или неговiot сервисер или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.
- Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и/или знаење доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на апаратот и ги разбираат опасностите.
- На децата не им е дозволено да си играат со апаратот.
- Чистењето и одржувањето на апаратот не можат да ги вршат деца, освен ако се постари од 8 години и се под надзор.
- Децата на возраст под 8 години треба да се чуваат подалеку од апаратот и од кабелот за струја.
- Поправки на апаратот треба да вршат само овластени специјализирани компании или корисничка поддршка. Неправилните поправки можат да предизвикаат опасности за корисникот. Покрај тоа, гаранцијата се поништува.
- Поправка на апаратот за време на гарантниот период може да врши само корисничката поддршка овластена од производителот, во спротивно, во случај на штета, гаранцијата не важи.
- Неисправните компоненти може да се заменуваат само со оригинални резервни делови. Само со овие делови е загарантирано дека се исполнети безбедносните барања.
- Заштитете го кабелот за струја од контакт со топли апарати. Никогаш не користете го апаратот во близина на отворен пламен, плоча за греење или загреана рерна.
- Оставете го апаратот да се излади по употреба, пред да го исчистите! Опасност од изгореници!
- Ако е можно, поставете го апаратот во близина на штекер. Уверете се дека можете да го исклучите приклучокот за напојување брзо во случај на опасност и дека кабелот за струја не претставува опасност од сопнување.
- Уверете се дека апаратот е поставен безбедно.

ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

- Поврзете го апаратот со прописно инсталиран и заземјен штекер. Напонот на електрична енергија мора да одговара на информациите на табличката на апаратот.
- Кабелот за струја или апаратот што не работи правилно или е оштетен треба да се поправи веднаш или да се замени од страна на корисничката поддршка.
- Не ставајте го апаратот на дожд и никогаш не користете го во влажна или мокра околина.
- Уверете се дека кабелот за напојување никогаш не е влажен за време на работата.
- Никогаш не натопувајте го апаратот со вода или со други течности! Постои опасност по животот заради струен удар ако навлезат течности во деловите што се под напон за време на работата.
- Секогаш исклучувајте го кабелот за напојување со извлекување на приклучокот. Не влечете го кабелот и никогаш не допирајте го кабелот за напојување со влажни раце, бидејќи тоа може да се предизвика краток спој или струен удар.
- Никогаш не ставајте го апаратот или друг мебел врз кабелот за струја за да не се прикleshти.

- Не смеете да го отворите куќиштето на апаратот, да го поправате или да го модифицирате апаратот. Ако го отворите куќиштето или вршите неовластени модификации, постои ризик по животот заради струен удар и се поништува гаранцијата.
- Заштитете го апаратот од капки и прскање вода. Затоа, не ставајте предмети исполнети со течност (на пр. вазни) врз или до апаратот.
- Со секој прекин и по завршувањето на употребата и пред секое чистење, извлечете го приклучокот за струја од штекерот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! **ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!**



Внимание! Топла површина!

- Површината на апаратот може да се загрее за време на работата. Допирајте го апаратот само за рачката.
- ## **ВНИМАНИЕ!** **МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!**
- Не користете надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување за да управувате со апаратот.
 - Никогаш не оставајте го апаратот без надзор за време на работата.
 - Уверете се дека апаратот, кабелот или приклучокот за струја не доаѓаат во контакт со извори на топлина, како што се греалки или отворен пламен.

- Не користете јаглен или слични горива за ракување со апаратот!
- Заштитете ја облогата против лепење на храната со тоа што нема да користите метални алатки, како што се ножеви, виљушки итн. Ако облогата против лепење се оштети, не продолжувајте да го користите апаратот.
- Користете го апаратот исклучиво со обезбедените оригинални додатоци.

i Напомена

- Не е потребна интервенција од корисникот за префрлање на апаратот на работа од 50 или 60 Hz. Производот се приспособува и за 50 и за 60 Hz.

4. Контролен елемент

Слика А:

- 1 Потпорни ногарки
- 2 Безбедносна брава
- 3 Копче за отклучување 180°
- 4 Црвено индикаторско светло „Power“
- 5 Зелено индикаторско светло „Ready“
- 6 Контрола на нивото на греење
- 7 Копче „RELEASE“ (долна плоча за скара)
- 8 Сад за собирање капки
- 9 Одвод за маснотии
- 10 Плочи за скара
- 11 Копче „RELEASE“ (горна плоча за скара)
- 12 Стругалка за чистење

5. Распакување и поврзување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- Материјалите од пакувањето не смеат да се користат за играње. Постои ризик од задушување.
- Почитувајте ги упатствата за електрично поврзување на апаратот за да избегнете оштетување на имотот.

5.1. Содржина на испораката и проверка при транспорт

- Контактна скара
- Сад за собирање капки
- Стругалка за чистење
- Упатства за употреба

i Напомена

- Уверете се дека испораката е целосна и дека нема видливи оштетувања.
- Во случај на нецелосна испорака или оштетување заради неисправно пакување или транспорт, контактирајте со дежурната линија за корисници (видете го Поглавјето **13.1. Услуга**).

5.2. Распакување

- ◆ Извадете ги сите делови од апаратот и упатствата за употреба од кутијата.
- ◆ Отстранете го целиот материјал од пакувањето и евентуалните фолии и селотејп.

6. Ракување и работа

Ова поглавје дава важни информации за тоа како да ракувате и да го користите апаратот.

6.1. Пред првата употреба

- 1) Исклучете ги сите додатоци како што е опишано во Поглавјето **8. Чистење и нега** за да ги отстраните сите можни остатоци од производството.
- 2) Внимателно прочитајте ги овие упатства за употреба.
- 3) Поставете го апаратот во согласност со упатствата за безбедност.
- 4) Отклучете го апаратот со поместување на безбедносната брава **(2)** во положба .

- 5) Отворете го апаратот.
- 6) Избришете ги плочите за скара **(10)** со влажна крпа.
- 7) Затворете го апаратот.
- 8) Приклучете го кабелот за напојување во правилно поврзан и заземјен штекер кој го напојува напонот наведен во Поглавјето **11. Технички податоци**. Оставете го апаратот да се загрее приближно 5 минути на максималната температура со поставување на контролата за нивото на греење **(6)** на „MAX“.

i Напомена

- Кога апаратот се загрева за прв пат, остатоците од производство можат да предизвикаат чад и мирис. Ова е нормално и целосно безопасно. Обезбедете соодветна вентилација, на пример, со отворање прозорец.
- 9) Откако ќе се загрее, исклучете го апаратот од штекерот и оставете го да се олади.
- 10) Исклучете го апаратот повторно со влажна крпа.

6.2. Контрола на нивото на греење

Користете го регулаторот за нивото на греење **(6)** за да ја поставите температурата (видете Сл. С).

- Опсег на нивото на греење **I**:
Опсег на загревање/ниска температура
- Опсег на нивото на греење **II**:
средна температура (на пр. готвење зеленчук)
- Опсег на нивото на греење **III**:
висока температура (на пр. пржење месо)

i Напомена

- Зеленото индикаторско светло „Ready“ **(5)** свети кога контролата на нивото на греење е поставена на „MIN“ и е во предниот опсег од опсегот на нивото на греење **I**. Откако ќе го поставите нивото на греење на саканата положба, зеленото индикаторско светло „Ready“ ќе се изгасне додека не се достигне температурата.
- Во меѓувреме, зеленото индикаторско светло „Ready“ може да се изгасне повторно. Ова значи дека поставената температура е под поставената и апаратот повторно се загрева!
- Црвеното индикаторско светло „Power“ **(4)** свети штом апаратот ќе се поврзе со електричната мрежа.

6.3. Ракување

- 1) Затворете го капакот на апаратот користејќи ја рачката.
- 2) Лизнете го садот за собирање капки **(8)** во апаратот.
- 3) Вратете го приклучокот за струја во штекерот. Црвеното индикаторско светло „Power“ **(4)** свети. Зеленото индикаторско светло „Ready“ **(5)** свети кога контролата на нивото на греење е поставена на „MIN“.
- 4) Поставете го посакуваното ниво користејќи го регулаторот за нивото на греење. Зеленото индикаторско светло „Ready“ се исклучува. Откако ќе се достигне поставеното ниво на греење, зеленото индикаторско светло „Ready“ повторно ќе светне.

i Напомена

- Можете да ја користите оваа скара на 3 различни начини:
 - целосно отворена, така што двете плочи за скара **(10)** можат да се користат како **скара за на маса**.
 - со горната плоча за скара подвижна како **контактна скара**, така што, на пример, месото или рибата се печат од двете страни.
 - со заklучена горна плоча за скара како **панини скара**, така што, на пример, може да се препечат багети.

6.4. Положба „Контактна скара“

i Напомена

- За да се обезбеди хигиенско готвење на рибата, препорачуваме да ја користите положбата „контактна скара“.
- 1) Отворете го капакот на апаратот и ставете ја храната што ќе се пече на долната плоча за скара **(10)**.
- 2) Затворете го капакот на апаратот користејќи ја рачката.
- 3) Благодарение на подвижната горна плоча за скара, таа секогаш останува паралелно со долната плоча за скара, дури и при печење подебела храна. Ова обезбедува оптимални резултати од печењето.
- 4) Проверете дали печената храна поруменила по некое време. За да го направите ова, отворете го капакот на апаратот на рачката.

! Напомена

- Започнете со кратки времиња на печење и зголемувајте ги додека не го најдете вистинското времетраење. За ориентација, погледнете го и Поглавјето **6.7. Табела за готвење**.

5) Кога ќе бидете задоволни со запечувањето, извадете ја храната.

! ВНИМАНИЕ!

- Не користете зашилени или остри предмети за вадење на храната. Ова може да ги оштети површините на плочите за скара!

6) Свртете го регулаторот за нивото на греење **(6)** на „MIN“ и исклучете го кабелот за напојување од штекерот.

! ВНИМАНИЕ!

- Секогаш исклучувајте го кабелот за напојување од штекерот кога не го користите апаратот. Не е доволно само да ја поставите контролата на нивото на греење на „MIN“!

6.5. Положба „Панини скара“

1) Отворете го капакот на апаратот и ставете ја храната што ќе се пече на долната плоча за скара **(10)**.

2) Затворете ја горната плоча на скарата и фиксирајте ја на саканата висина со притискање на безбедносната брава **(2)** назазад (положба MIN, II, III, IV, V). Кога ја приспособувате безбедносната брава, малку подигнете ја горната плоча на скарата. Колку поназад е притисната безбедносната брава, толку е поголемо растојанието помеѓу плочите на скарата.

3) Проверете дали печената храна поруменила по некое време. За да го направите ова, отворете го капакот на апаратот на рачката.

! Напомена

- Започнете со кратки времиња на печење и зголемувајте ги додека не го најдете вистинското времетраење. За ориентација, погледнете го и Поглавјето **6.7. Табела за готвење**.

4) Кога ќе бидете задоволни со запечувањето, извадете ја храната.

! ВНИМАНИЕ!

- Не користете зашилени или остри предмети за вадење на храната. Ова може да ги оштети површините на плочите за скара!

5) Свртете го регулаторот за нивото на греење **(6)** на „MIN“ и исклучете го кабелот за напојување од штекерот.

! ВНИМАНИЕ!

- Секогаш исклучувајте го кабелот за напојување од штекерот кога не го користите апаратот. Не е доволно само да ја поставите контролата на нивото на греење на „MIN“!

6.6. Положба „Скара за на маса“

1) Преклопете ги двете потпорни ногарки **(1)** (сл. Б).

2) Притиснете го копчето за отклучување **180° (3)** (сл. Б) и отворете го капакот на апаратот така што обете плочи за скара **(10)** да можат да се користат како скара за на маса.

3) Плочите за скара сега се поставени една до друга и можат да се користат како скара за на маса (сл. Б).

4) Ставете ја храната што ќе се пече на плочите за скара.

5) Повремено превртувајте ја храната и извадете ја од плочите за скара кога ќе биде зготвена.

! ВНИМАНИЕ!

- Не користете зашилени или остри предмети за вртење/вадење на храната од скарата. Ова може да ги оштети површините на плочите за скара!

6) Свртете го регулаторот за нивото на греење **(6)** на „MIN“ и исклучете го кабелот за напојување од штекерот.

! ВНИМАНИЕ!

- Секогаш исклучувајте го кабелот за напојување од штекерот кога не го користите апаратот. Не е доволно само да ја поставите контролата на нивото на греење на „MIN“!

6.7. Табела за готвење

Следнава табела дава насоки преку примери за готвење различни видови храна. Приспособете ги упатствата на рецептот и на вашиот индивидуален вкус.

ХРАНА	ПАРЧИЊА/ГРАМОВИ	НИВО НА ГРЕЕЊЕ	ПОЛОЖБА	ВРЕМЕ НА ГОТВЕЊЕ
Плескавици	900 g	III	Контактна скара	10 - 15 мин.
Сланина	3 x 250 g	MAX	Контактна скара	10 мин.
Шницли од свински врат	3 парчиња	MAX	Скара за на маса	2 x 13 - 16 мин.
Филети од лосос	4 x 125 g	III	Контактна скара	8 - 10 мин.
Стекови од туна	4 x 125 g	III	Контактна скара	6 - 8 мин.
Печен зеленчук со масло	1 - 2 модри патлиџани, исечени на парчиња	II	Скара за на маса	2 x 3 - 6 мин.
Сендвичи со кашкавал	4 парчиња	MAX	Контактна скара	3 - 4 мин.
Багети прелиени со сирење	2 парчиња	III	Решетка за печење тост	4 - 8 мин.

Особено, природата на храната, како што се големината, дебелината или квалитетот, влијаат на времето на готвење. Исто така, имајте предвид дека повремено треба да ја превртувате храната кога ја користите положбата „скара за на маса“, што ќе го зголеми времето на готвење.

7. Совети и трикови

- За да го направите месото помекое и да го забрзате печењето, можете да го маринирате однапред. Во основа, ова вклучува павлака, црвено вино, оцет, матеница или свеж сок од папаја или ананас. Додајте билки и зачини по вкус. Не додавајте сол бидејќи солта ја извлекува водата од месото и го прави тврдо. Ставете го месото во марината така што да биде целосно покриено и затворете го садот. Најдобро е да го оставите така да отстои преку ноќ.
- Можете да печете не само месо, туку и риба на скара. Препорачуваме рибата да се готви во положба „контактна скара“. Печењето на скара со затворен капак ја загрева храната од двете страни истовремено.
- Плочите **10** се нелепливи, така што не е потребна дополнителна маснотија. Ако сè уште сакате да користите масло, проверете дали маслото е соодветно за пржење, на пример, масло од репка.
- Ако не сте сигурни дали храната е зготвена однатре, користете стандарден термометар за месо.

8. Чистење и нега

⚠ ОПАСНОСТ!

- Пред чистење, исклучете го апаратот од струја и почекајте додека целосно не се излади. Опасност од повреда!
- Никогаш не чистете го апаратот под млаз вода и никогаш не потопувајте го во вода. Апаратот може да се оштети трајно!

ⓘ ВНИМАНИЕ!

- Внимавојте да не навлезе влага во апаратот за време на чистењето за да избегнете трајно оштетување на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или хемиски средства за чистење, ниту остри или абразивни предмети за чистење на површините.

- Откако плочите за скара (**10**) ќе се изладат, користете ја стругалката за чистење (**12**) за да ги соберете маснотините и остатоците и да ги турнете во садот за капки (**8**).

- Избришете ги плочите за скара со влажна крпа. Не користете груби средства за чистење, груби сунѓери или зашипени предмети за чистење на нелепливиот слој. За тврдокорна нечистотија или запечени остатоци, отстранете ги плочите на скарата:

- Отворете го апаратот.
- Притиснете го копчето „RELEASE“ (7) и истовремено подигнете ја долната плоча за скара.
- Држете ја цврсто горната плоча за скара за да спречите паѓање и притиснете го копчето „RELEASE“ (11). Горната плоча на скарата се одвојува од апаратот.

- Искстете ги извадените плочи за скара во топла вода со малку средство за миене садови. За дебели наслаг, оставете ги плочите за скара да постојат потопени во водата за садови некое време. Исплакнете ги плочите за скара со чиста вода по чистењето за да ги отстраните сите остатоци од детергент. Исушете сè темелно. Плочите за скара мора да бидат суви пред да ги поставите повторно во апаратот!

Напомена



За нежно чистење на плочите за скара, препорачуваме да ги миете рачно како што е опишано.

Меѓутоа, плочите за скара можете да ги искстите и во машина за миене садови. Долната страна на плочите за скара може да ја промени малку бојата по чистењето во машина за миене садови. Меѓутоа, ова не го нарушува апаратот или неговата функционалност.

- За да ги поставите повторно плочите за скара, поставете ги плочите за скара на основата така што двете вдлабнатини до одводот за маснотии (9) да се заглават во куките на основата. Потоа притиснете го предниот дел од плочата за скара додека не кликне на своето место.
- Повторете го истиот процес со втората плоча за скара.
- За чистење на надворешните површини на апаратот, избришете ги со влажна крпа натопена со средство за миене садови. Избришете го преостанатото средство за миене садови со крпа натопена само со вода. Пред повторно да го користите апаратот, уверете се дека сите делови се целосно суви.
- Избришете ја стругалката за чистење со влажна крпа. За потврдокорна нечистотија, нанесете умерен детергент за миене садови на крпата или исплакнете ја со топла вода и детергент за миене садови.

- Исплакнете го испразнетиот сад за собирање капки со топла вода и средство за миене садови. Отстранете ги сите остатоци од детергент со чиста вода и исушете.

Напомена



За нежно чистење на садот за собирање капки и стругалката за чистење, препорачуваме да ги миете рачно како што е опишано. Меѓутоа, овие делови можете да ги искстите и во машина за миене садови.

9. Складирање

Чувајте го искстениот апарат на суво место.

Заклучете го апаратот по лизгање на безбедносната брава (2) во положба .

10. Рецепти

Напомена

- Во зависност од природата на состојките, поставките за температура или времето во рецептите можат да варираат!

10.1. Положба „Контактна скара“

Мексикански бургер

- ◆ 900 g мелено говедско месо
- ◆ 6 лажици сос за скара
- ◆ 6 лажици ситно сечкан кромид
- ◆ 3 лажици свежа или готово доматино пире
- ◆ 1/2 лажица чили во прав
- ◆ 4 големи лепчиња за хамбургер

- 1) Измешајте ги меленото говедско месо, кромидот, доматино пире, чилито во прав и сосот за скара во голем сад.
- 2) Обликувајте ја смесата со мелено месо во четири плескавици со еднаква големина, секоја со дебелина од нешто помалку од 2 см.
- 3) Загрејте го апаратот (опсег на ниво на греење III/Max).
- 4) Печете ги хамбургерите на скара од 8 до 10 минути на претходно загреан апарат во контактна положба. Потоа, сервирајте ги хамбургерите во лепчињата за хамбургери заедно со состојки и зачини по ваш избор.

Стек од бут со сос од млад кромид и билки

- ◆ 500 g посен стек од бут (125 g секој)
- ◆ 120 g маргарин
- ◆ 1 лажичка сос Ворчестер
- ◆ 1 ситно сечкано чешне лук
- ◆ 4 лажици ситно сечкан магнонос
- ◆ 4 ситно сечкани млади кромитчиња

- 1) Измешајте го маргаринот и сосот Ворчестер во мал сад и додајте ги лукот, магноносот и младиот кромид.
- 2) Загрејте го апаратот (максимално ниво на греење).
- 3) Печете го стекот на скара 3 минути на максимална температура.
- 4) Премачкајте го стекот со сосот од млад кромид и билки и гответе уште 4 минути на почетниот опсег на нивото на загревање **II**.

Туна со парчиња портокал

(4 лица)

- ◆ 4 свежи стекови туна (по 170 g секој)
- ◆ 1 портокал
- ◆ 1 лажица ситно сечкан магнонос
- ◆ Сол
- ◆ Црн пипер

- 1) Излупете го портокалот и исечете го на парчиња со дебелина од околу 5 mm.
- 2) Загрејте го апаратот претходно (опсег на нивото на греење **III**).
- 3) Ставете ги стекови туна на претходно загреаната скара, наросете со магнонос и зачинете со сол и црн пипер.
- 4) Ставете ги парчињата портокал врз стековите од туна и печете ги на скара околу 6 - 8 минути.
- 5) Извадете ги печените парчиња портокал пред сервирање.

10.2. Положба „Панини скара“

Тост со спанаќ и сирење

- ◆ 250 g листови од спанаќ
- ◆ 1 кромид
- ◆ 1 чешне лук
- ◆ 1 лажица масло
- ◆ 2 лажички сок од лимон
- ◆ 1 прстофат сол (и црн пипер)
- ◆ 4 парчиња леб за тост
- ◆ 40 g путер со билки
- ◆ 75 g моцарела
- ◆ 20 g пињоли

- 1) Сортирајте ги и измијте ги листовите спанаќ.
- 2) Излупете ги и исечкајте ги кромидот и чешнињата лук. Пржете ги во врело масло додека не станат прозирни. Додајте го спанакот. Зачинете сè со сок од лимон, сол и црн пипер.
- 3) Премачкајте го тостот со путер од билки.
- 4) Исечете ја моцарелата.
- 5) Намачкајте ја моцарелата и исцедениот спанаќ врз 2 парчиња леб и одозгора ставете пињоли.
- 6) Покријте го панини со второ парче тост.
- 7) Внимателно ставете го панините на апаратот, кој е претходно загреан до опсегот на нивото на греење **III/Max**.
- 8) Користете ја безбедносната брава за да го приспособите посакуваното растојание на горната плоча за скара и затворете го капакот.
- 9) Почекајте панините да добијат златно-кафеава боја.

Тост со пилешки гради

- ◆ 400 г пилешки гради
- ◆ 20 г путер
- ◆ Црн пипер, сол, црвен пипер
- ◆ 120 г сланина, на ленти
- ◆ 6 парчиња леб за тост
- ◆ 3 лажици прелив за салата (јогурт)
- ◆ 30 г зелена салата ајсберг
- ◆ 2 домати
- ◆ 1 авокадо
- ◆ 1 лажичка сок од лимон
- ◆ 50 г краставица

- 1) Накратко исплакнете го филето од пилешки гради под млаз вода и исушете го со кујнска хартија. Кратко пржете во контактна положба со апаратот претходно загреан на „MAX“.
- 2) Вратете го апаратот на почетокот од опсегот на нивото на греење **III** и пржете ги филетите од пилешки гради околу 10 минути. Зачинете со сол, црн пипер и црвен пипер откако ќе се испржи и оставете настрана.
- 3) Пржете ги лентите сланина во тава додека не станат крцкави.
- 4) Намачкајте дресинг од јогурт на 3 парчиња тост/бел леб, ставете зелена салата одозгора, исечете домати, зачинете и ставете одозгора.
- 5) Исечете ги пилешките гради по должина и ставете ги врз доматите.
- 6) Ставете ленти од сланина врз пилешките гради.
- 7) Исечете го авокадото по должина и извадете ја семката. Излупете ја лушпата и исечете го авокадото. Посипете го авокадото со сок од лимон за да не порумени. Ставете ги парчињата врз лепчињата.
- 8) Исечете ја краставицата и ставете ја врз авокадото.
- 9) Покријте го лепчето со второ парче тост.
- 10) Внимателно ставете ги панините на плочата за скара.
- 11) Користете ја безбедносната брава за да го приспособите посакуваното растојание на горната плоча за скара и затворете го капакот.
- 12) Почекајте панините да добијат златно-кафеава боја и внимателно извадете ги од апаратот за панини.

Багет со сенф

- ◆ 1 багет
- ◆ 1 чешне лук
- ◆ 50 г кисели краставички со сенф
- ◆ 40 г пекорино
- ◆ 1 лажица лут сенф
- ◆ 2 лажици сладок сенф
- ◆ 50 г путер
- ◆ 2 лажици власец
- ◆ Сол, црн пипер

- 1) Исечете го багетот попречно на растојание од приближно 2 - 3 сантиметри, но не сечете до крај.
- 2) Излупете го и згмечете го лукот, исечкајте ги киселите краставички многу ситно и изрендајте го пекориното.
- 3) Измешајте ги лутот и слаткиот сенф со мекиот путер, лукот, краставиците, пекориното и власецот, па зачинете со сол и црн пипер.
- 4) Наполнете го багетот со сенф-путерот и завиткајте го во алуминиумска фолија.
- 5) Ставете го багетот на плочата за скара претходно загреана на ниво на греење **III/Max**.
- 6) Користете ја безбедносната брава за да го приспособите посакуваното растојание на горната плоча за скара и затворете го капакот.
- 7) Багетот треба да биде златно-кафеав.

10.3. Положба „Скара за на маса“

Пилешки/мисиркини гради

- ◆ 200 g пилешки/мисиркини гради
- ◆ малку брашно

- 1) Загрејте го апаратот до опсегот на нивото на греење **III**.
- 2) Исечкајте 200 g пилешки/мисиркини гради на широки ленти и малку набрашнете ги.
- 3) Пржете од едната страна околу 4 минути, па свртете, малку зачинете со сол и пржете ја втората страна околу 4 минути.

Зеленчук на скара

- ◆ 2 пиперки
- ◆ 1 тиквичка
- ◆ 1 модар патлиџан
- ◆ Маслиново масло
- ◆ Сол
- ◆ Црн пипер
- ◆ Мешавина на билки Прованса (мешавина од зачини)

- 1) Измијте го зеленчукот темелно. Пиперките преполовете ги, извадете ги семките и исечете ги на ленти. Исечете ги модриот патлиџан и тиквичките на половина по должина, а потоа секој на парчиња од приближно 0,5 cm.
- 2) Премачкајте го зеленчукот со маслиново масло.
- 3) Загрејте го апаратот претходно (опсег на нивото на греење **II**).
- 4) Ставете го зеленчукот на претходно загреаната плоча за скара и печете го зеленчукот на скара од двете страни околу 8 - 10 минути додека не добие светло кафена боја.
- 5) Посипете го зеленчукот со сол, црн пипер и, по желба, мешавина на билки Прованса.

Кокос кари ракчиња

- ◆ 100 g црвена кари-паста
- ◆ 50 ml кокосово млеко
- ◆ 400 g ракчиња
- ◆ 200 g грашок
- ◆ 2 пиперки
- ◆ 2 кромида
- ◆ 2 чешниња лук
- ◆ Сол и црн пипер
- ◆ Алуминиумска фолија

- 1) Измешајте ги кари-пастата и кокосовото млеко.
- 2) Измијте ги ракчињата, грашокот и пиперките.
- 3) Излупете го кромидот и чешнињата лук.
- 4) Кромидот, чешнињата лук и пиперките исечкајте ги на мали парчиња.
- 5) Ракчињата и зеленчукот подеднакво поделете ги помеѓу 4 парчиња алуминиумска фолија. Алуминиумската фолија треба да биде доволно голема за да ги завитка состојките како пакување. Прелијте со кокосовиот сос од кари и сè зачинете со сол и црн пипер.
- 6) Цврсто затворете ги пакувањата за да не може да излезе течност.
- 7) Загрејте го апаратот до крајот на опсегот на нивото на греење **II**.
- 8) Наполнетите пакувања ставете ги на претходно загреаната скара и печете од двете страни по околу 15 минути.

Пченка на скара

- ◆ 2 пченки
- ◆ 100 g путер со билки
- ◆ Лук
- ◆ Сол
- ◆ Црн пипер
- ◆ Алуминиумска фолија

- 1) Намачкајте го билниот путер на парче алуминиумска фолија.
- 2) Посолете ја пченката и завиткајте ја во алуминиумска фолија.
- 3) Загрејте го апаратот до крајот на опсегот на нивото на греење **II**.
- 4) Ставете ги пченките на плочите за скара.
- 5) Превртете по 15 минути и печете ја пченката уште 15 минути.
- 6) Зачинете ја пченката со лук сол и црн пипер.

11. Технички податоци

Напојување	220-240 V ~, 50/60 Hz
Потрошувачка на енергија	2000 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба	< 0,5 W

12. Отстранување



Симболот на пречкртана корпа за отпадоци на тркала значи дека овој апарат не смее да се фрла со домашен отпад на крајот од неговиот работен век. Апаратот мора да се предаде на означени места за собирање, центри за рециклирање или објекти за отстранување отпад.

Избришете ги сите лични податоци пред да го вратите апаратот.

Пакувањето е направено од еколошки материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

13. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување. Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена. Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.

Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абеење или оштетување на кршливи делови како што се прекинувачи или делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржуван. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 519926_2510 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.

13.1. Услуга

МК Услуга за Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 519926_2510

13.2. Увозник

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЈА

www.kompernass.com

Tabela e përmbajtjes

1. Përdorimi i synuar	106
2. Paralajmërimi dhe simbole të përdorura	106
3. Udhëzime sigurie	107
4. Elementet e kontrollit	109
5. Shpaketimi dhe lidhja	109
5.1. Objekti i inspektimit të dorëzimit dhe transportit	109
5.2. Shpaketimi	109
6. Operimi dhe funksionimi	109
6.1. Përpara përdorimit të parë	109
6.2. Kontrolli nivelit të ngrohjes	109
6.3. Përdorimi	110
6.4. Pozicioni "Skarë e mbyllur"	110
6.5. Pozicioni "Panine skare"	111
6.6. Pozicioni "Skarë e hapur"	111
6.7. Tabakaja e gatimit	112
7. Këshilla dhe marifete	112
8. Pastrimi dhe kujdesi	113
9. Ruajtja	113
10. Receta	114
10.1. Pozicioni "Skarë e mbyllur"	114
10.2. Pozicioni "Panine skare"	114
10.3. Pozicioni "Skarë e hapur"	116
11. Të dhëna teknike	117
12. Asgjësimi	117
12.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin	117
13. Гарантия на Kompernass Handels GmbH	118
13.1. Услуга	118
13.2. Увозник	118

1. Përdorimi i synuar

Kjo pajisje është projektuar posaçërisht për pjekjen e ushqimit në skarë në ambiente të brendshme. Çdo përdorim tjetër ose shtesë konsiderohet i papërshtatshëm. Pajisja nuk është menduar për përdorim në zona tregtare ose industriale.

Çdo kërkesë e çfarëdo lloji për dëme që vijnë nga përdorimi i papërshtatshëm, riparimet e pasakta, modifikimet e paautorizuara ose përdorimi i pjesëve rezervë të pamiratuara përjashtohet. Rreziku është përgjegjësi e operatorit.

2. Paralajmërime dhe simbole të përdorura

Paralajmërimet dhe simbolet e mëposhtme përdoren në këtë manual, në paketim dhe në pajisje (sipas rastit):

	RREZIK! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "RREZIK" tregon një situatë të rrezikshme të afërt e cila, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	PARALAJMËRIM! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „PARALAJMËRIM“ tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	KUJDES! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "KUJDES" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në lëndime të lehta ose të moderuara.
	VINI RE! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "VINI RE" tregon një situatë të mundshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në dëmtime të pronës.
	Shënim: Një shënim tregon informacion shtesë që e bën më të lehtë përdorimin e pajisjes.
	Rryma/tensioni alternativ

	Lexoni udhëzimet e përdorimit! Para përdorimit të produktit, lexoni të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë. Sigurohuni që të përfshini të gjithë dokumentacionin kur ua dërgoni produktin palëve të treta.
	Të gjitha pjesët e kësaj pajisjeje që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për ushqimin.
	Mund të lahet në lavastovilje.
	Vini re! Sipërfaqe e nxehtë!
	Ky produkt përmbush kërkesat e direktivave evropiane dhe kombëtare në fuqi.
	Mos e hidhni pajisjen elektrike në mbeturinat shtëpiake!
	Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	Paketimi është bërë nga materiale të riciklueshme. Vini re etiketimin e materialeve të paketimit në ndarjen e mbeturinave: Këto karakterizohen nga shkurtset (a) dhe shifrat (b) me kuptimin e mëposhtëm: 1-7: Plastika, 20-22: Letër dhe karton, 80-98: Materiale të ndryshme.
	Kjo markë konfirmon që produkti përputhet me kërkesat e sigurisë së produktit të zbatueshme në Republikën e Serbisë.

3. Udhëzime sigurie

- Kontrolloni pajisjen për çdo dëmtim të jashtëm, të dukshëm para përdorimit. Mos përdorni një pajisje të dëmtuar ose të aksidentuar.
- Nëse kabloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoja dhe/ose njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose janë udhëzuar se si ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt dhe i kanë kuptuar rreziqet që vijnë si pasojë.
- Fëmijët nuk lejohen të luajnë me pajisjen.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg pajisjes dhe kablos së energjisë.
- Riparimet e pajisjes duhet të kryhen vetëm nga specialistë të autorizuar ose nga shërbimi ndaj klientit. Riparimet e papërshtatshme mund të paraqesin rrezik për përdoruesin. Për më tepër, kërkesa për garanci skadon.
- Riparimet e pajisjes gjatë periudhës së garancisë mund të kryhen vetëm nga një shërbim ndaj klientit i autorizuar nga prodhuesi; përndryshe, çdo dëmtim i mëvonshëm nuk do të mbulohet më nga garancia.

- Komponentët me defekt mund të zëvendësohen vetëm me pjesë këmbimi origjinale. Vetëm për këto pjesë jepet garancia se përmbushin kërkesat e sigurisë.
- Mbrojeni kabllon e energjisë nga kontakti me pjesët e nxehta të pajisjes. Mos e përdorni kurrë pajisjen pranë një flake të hapur, pllake të ndezur gatimi ose furre të nxehtë.
- Lëreni pajisjen të ftohet pas përdorimit përpara se ta pastroni! Rrezik djegieje!
- Nëse është e mundur, vendoseni pajisjen pranë një prize elektrike. Sigurohuni që spina e energjisë të jetë lehtësisht e arritshme në rast rreziku dhe që kabloja e energjisë të mos bëhet rrezik pengese.
- Sigurohuni që pajisja të jetë vendosur në një sipërfaqe të qëndrueshme.

RREZIK! GODITJE ELEKTRIKE!

- Vendosni pajisjen vetëm në një prizë elektrike të instaluar siç duhet dhe të tokëzuar. Tensioni i rrjetit duhet të jetë në përputhje me informacionin në pllakën e specifikimeve të pajisjes.
- Riparoni ose zëvendësoni menjëherë çdo kablo lidhëse ose pajisje që nuk funksionon siç duhet ose është dëmtuar nga shërbimi ndaj klientit.
- Mos e ekspozoni pajisjen në shi dhe mos e përdorni kurrë në mjedise të njoma ose të lagështa.

- Sigurohuni që kabloja e energjisë të mos njomet ose të mos laget kurrë gjatë funksionimit.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë ose lëngje të tjera! Rreziku për jetën nga goditja elektrike mund të ndodhë nëse mbetjet e lëngshme bien në kontakt me pjesët nën tension gjatë funksionimit.
- Mbajeni gjithmonë kabllon e energjisë nga spina. Mos e tërhiqni vetë kabllon dhe mos e prekni kurrë kabllon e energjisë me duar të lagura, pasi kjo mund të shkaktojë shkëndijë ose goditje elektrike.
- Mos e vendosni pajisjen, mobiljet ose sendet e ngjashme mbi kabllon e energjisë dhe sigurohuni që të mos jetë i bllokuar.
- Nuk lejohet hapja e kapakut të pajisjes, riparimi ose modifikimi i saj. Nëse hapet kutia ose bëhen modifikime të paautorizuara, ekziston rreziku i vdekjes nga goditja elektrike dhe garancia do të jetë e pavlefshme.
- Mbrojeni pajisjen nga pikat dhe spërkatjet e ujit. Prandaj, mos vendosni objekte të mbushura me lëng (p.sh. vazo lulesh) mbi ose pranë pajisjes.
- Hiqeni kabllon e energjisë nga priza sa herë që ndërprisni përdorimin, pasi të keni mbaruar përdorimin dhe para pastrimit.

PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!



Vini re! Sipërfaqe e nxehtë!

- Sipërfaqja e pajisjes mund të nxehtet shumë gjatë funksionimit. Prekni pajisjen vetëm nga doreza.

VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Mos përdorni një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomande për të përdorur pajisjen.
 - Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje ndërsa është në funksionim.
 - Sigurohuni që pajisja, kabloja e energjisë ose spina e energjisë të mos kenë kontakt me burime të nxehta siç janë pllakat e nxehta ose flakët e hapura.
 - Mos përdorni qymyr ose lëndë djegëse të ngjashme për të përdorur pajisjen!
 - Mbrojeni shtresën jo-ngjitëse duke mos përdorur vegla metalike si thika, pirunë etj. Nëse shtresa jo-ngjitëse është e dëmtuar, mos vazhdoni ta përdorni pajisjen.
 - Përdoreni pajisjen ekskluzivisht me aksesorët origjinalë të furnizuar.
-  **Shënim**
- Nuk kërkohet asnjë veprim nga përdoruesi për të konvertuar produktin midis 50 dhe 60 Hz. Produkti përshtatet me 50 dhe 60 Hz.

4. Elementet e kontrollit

Figura A:

- 1 Mbështetëse këmbësh
- 2 Çelës sigurie
- 3 Buton i çkyçjes 180°
- 4 dritë treguese e kuqe "Power"
- 5 dritë treguese jeshile "Ready"
- 6 Kontroll i nivelit të ngrohjes
- 7 Butoni RELEASE (pjata e poshtme e skarës)
- 8 Tabaka për mbledhjen e lëngjeve
- 9 Tabaka për kullimin e yndyrës
- 10 Pjata e skarës
- 11 Butoni RELEASE (pjata e sipërme e skarës)
- 12 Spatul pastrimi

5. Shpaketimi dhe lidhja

⚠ PARALAJMËRIM!

- Materialet e paketimit nuk duhet të përdoren për të luajtur. Ekziston rreziku i mbytjes.
- Ju lutemi të ndiqni udhëzimet për lidhjen elektrike të pajisjes për të shmangur dëmtimin e pronës.

5.1. Objekti i inspektimit të dorëzimit dhe transportit

- Skarë e mbyllur
- Tabaka për mbledhjen e lëngjeve
- Spatul pastrimi
- Udhëzime përdorimi

i Shënim

- Kontrolloni dorëzimin për plotësinë dhe për dëmtime të dukshme.
- Në rast të dorëzimit të paplotë ose dëmtimit si pasojë e paketimit të dëmtuar ose transportit, kontaktoni linjën e ndihmës së shërbimit (shih kapitullin 13.1. *Ycnyra*).

5.2. Shpaketimi

- ◆ Hiqni të gjitha pjesët e pajisjes dhe udhëzimet e përdorimit nga kutia.
- ◆ Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe çdo fletë metalike dhe ngjitëse.

6. Operimi dhe funksionimi

Ky kapitull ofron informacione të rëndësishme se si ta vini në funksion dhe të përdorni pajisjen.

6.1. Përpara përdorimit të parë

- 1) Pastroni të gjitha aksesorët siç përshkruhet në kapitullin **8. Pastrimi dhe kujdesi** për të hequr çdo mbetje të mundshme nga prodhimi.
 - 2) Ju lutemi lexoni me kujdes këtë manual.
 - 3) Konfiguroni pajisjen sipas udhëzimeve të sigurisë.
 - 4) Zhblokonti pajisjen duke lëvizur çelësin e sigurisë **(2)** në pozicionin .
 - 5) Hapni pajisjen.
 - 6) Fshini pjatën e skarës **(10)** me një leckë të lagur.
 - 7) Mbylleni pajisjen.
 - 8) Vendosni kabllo në energjisë në një prizë të lidhur dhe të tokëzuar siç duhet që furnizon tensionin e specifikuar në Kapitullin **11. Të dhëna teknike**. Lëreni pajisjen të ngrohet për rreth 5 minuta në temperaturën maksimale duke vendosur kontrollin e nivelit të ngrohjes **(6)** në **MAKS**.
- i Shënim**
- Kur pajisja nxeht për herë të parë, mund të shfaqet pak tym dhe erë për shkak të mbetjeve të prodhimit. Kjo është normale dhe plotësisht e padëmshme. Siguroni ventilim të mjaftueshëm, për shembull duke hapur një dritare.
- 9) Pasi të jetë ngrohur, hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
 - 10) Pastroni përsëri pajisjen me një leckë të lagur.

6.2. Kontrolli nivelit të ngrohjes

Mund ta vendosni temperaturën duke përdorur kontrollin e fazës së ngrohjes **(6)** (shih Fig. C).

- Diapazoni i fazës së ngrohjes **I**:
Diapazoni i ngrohjes/temperatura e ulët
- Diapazoni i fazës së ngrohjes **II**:
temperaturë mesatare (p.sh. gatimi i perimeve)
- Diapazoni i fazës së ngrohjes **III**:
temperaturë e lartë (p.sh., skuqja e mishit)

i Shënim

- Drita treguese jeshile "Ready" **(5)** ndizet kur kontrolli i nivelit të ngrohjes është vendosur në MIN dhe është në diapazonin e përpamë të diapazonit të nivelit të ngrohjes. **I**. Pasi ta vendosni kontrollin e nivelit të ngrohjes në pozicionin e dëshiruar, drita treguese jeshile "Ready" do të fiket derisa të arrihet temperatura.
- Drita treguese jeshile "Ready" mund të fiket përsëri midis tyre. Kjo do të thotë që temperatura e caktuar është nën nivelin e lejuar dhe pajisja po ngrohet përsëri!
- Drita treguese e kuqe "Power" **(4)** ndizet sapa pajisja të lidhet me furnizimin me energji elektrike.

6.3. Përdorimi

- 1) Mbylleni kapakun e pajisjes duke përdorur dorezën.
- 2) Tërhiqni tabakanë për mbledhjen e lëngjeve **(8)** në pajisje.
- 3) Vendoseni përsëri spinën e energjisë në prizën e energjisë. Drita treguese e kuqe "Power" **(4)** është ndezur. Drita treguese jeshile "Ready" **(5)** ndizet kur kontrolli i nivelit të ngrohjes është vendosur në MIN.
- 4) Vendosni nivelin e dëshiruar duke përdorur kontrollin e nivelit të ngrohjes. Drita treguese jeshile "Ready" fiket. Pasi të arrihet niveli i caktuar i ngrohjes, drita treguese jeshile "Ready" do të ndizet përsëri.

i Shënim

- Mund ta përdorni këtë skarë në 3 mënyra të ndryshme:
 - të hapur plotësisht, në mënyrë që të dy pjatat e skarës **(10)** të mund të përdoren si **skarë e hapur**.
 - me një pjatë të lëvizshme të sipërme të skarës si një **skarë e mbyllur**, në mënyrë që, për shembull, mishi ose peshku të piqet nga të dyja anët.
 - me një pjatë të sipërme të fiksuar të skarës si një **Panine skare**, në mënyrë që, për shembull, bagetat të mund të piqen në skarë.

6.4. Pozicioni "Skarë e mbyllur"

i Shënim

- Për të siguruar gatim e duhur të peshkut, ne rekomandojmë përdorimin e pozicionit "Skarë e mbyllur".
 - 1) Hapni kapakun e pajisjes dhe vendosni ushqimin që do të piqet në pjatën e poshtme të skarës **(10)**.
 - 2) Mbylleni kapakun e pajisjes duke përdorur dorezën.
 - 3) Në sajë të pjatës së sipërme të lëvizshme të skarës, ajo mbetet gjithmonë paralele me pjatën e poshtme të skarës, edhe kur piqet ushqim më i trashë. Kjo siguron rezultate optimale të pjekjes në skarë.
 - 4) Kontrolloni skuqjen e ushqimit të pjekur në skarë pas një farë kohe. Për ta bërë këtë, hapni kapakun e pajisjes te doreza.

i Shënim

- Filloni me kohë të shkurtra pjekjeje dhe përshtatini ato derisa ushqimi të piqet sipas preferencës suaj. Për udhëzime, ju lutemi referojuni edhe kapitullit **6.7. Tabakaja e gatimit**.

- 5) Kur të jeni të kënaqur me skuqjen, hiqeni ushqimin nga skara.

! VINI RE!

- Mos përdorni objekte me majë ose të mprehta për të hequr ushqimin nga skara. Këto mund të dëmtojnë sipërfaqet e pjatave të skarës!
- 6) Rrotulloni kontrollin e nivelit të ngrohjes **(6)** në MIN dhe shkëputeni kabllon e energjisë nga priza e energjisë.

! VINI RE!

- Gjithmonë shkëputeni kabllon e energjisë nga priza e energjisë kur nuk e përdorni pajisjen. Nuk mjafton thjesht të vendosni kontrollin e nivelit të ngrohjes në MIN!

6.5. Pozicioni "Panine skare"

- 1) Hapni kapakun e pajisjes dhe vendosni ushqimin që do të piquet në pjatën e poshtme të skarës **(10)**.
- 2) Mbylleni pjatën e sipërme të skarës dhe fiksojeni atë në lartësinë e dëshiruar duke shtypur çelësin e sigurisë **(2)** prapa (pozicioni MIN, II, III, IV, V). Kur rregulloni çelësin e sigurisë, ngrini pak pjatën e sipërme të skarës. Sa më prapa të shtyhet çelësi i sigurisë, aq më e madhe është distanca midis pjatave të skarës.
- 3) Kontrolloni skuqjen e ushqimit të pjekur në skarë pas një farë kohe. Për ta bërë këtë, hapni kapakun e pajisjes të doreza.

i Shënim

- Filloni me kohë të shkurtra pjekjeje dhe përshtatini ato derisa ushqimi të piquet sipas preferencës suaj. Për udhëzime, ju lutemi referojuni edhe kapitullit **6.7. Tabakaja e gatimit**.
- 4) Kur të jeni të kënaqur me skuqjen, hiqeni ushqimin nga skara.

! VINI RE!

- Mos përdorni objekte me majë ose të mprehta për të hequr ushqimin nga skara. Këto mund të dëmtojnë sipërfaqet e pjatave të skarës!
- 5) Rrotulloni kontrollin e nivelit të ngrohjes **(6)** në MIN dhe shkëputeni kabllon e energjisë nga priza e energjisë.

! VINI RE!

- Gjithmonë shkëputeni kabllon e energjisë nga priza e energjisë kur nuk e përdorni pajisjen. Nuk mjafton thjesht të vendosni kontrollin e nivelit të ngrohjes në MIN!

6.6. Pozicioni "Skarë e hapur"

- 1) Palosni dy këmbët mbështetëse **(1)** (Fig.B).
- 2) Shtypni butonin e çkycjes 180° **(3)** (Fig.B) dhe hapni kapakun e pajisjes në mënyrë që të dy pjatat e skarës **(10)** të mund të përdoren si skarë e hapur.
- 3) Pjatat e skarës tani vendosen krah për krah dhe mund të përdoren si skarë e hapur (Fig. B).
- 4) Vendosni ushqimin që do të piquet në pjatat e skarës.
- 5) Kthejeni ushqimin herë pas here dhe hiqeni atë nga pjatat e skarës pasi të jetë gatuar.

! VINI RE!

- Mos përdorni objekte me majë ose të mprehta për të kthyer/hequr ushqimin nga skara. Këto mund të dëmtojnë sipërfaqet e pjatave të skarës!

- 6) Rrotulloni kontrollin e nivelit të ngrohjes **(6)** në MIN dhe shkëputeni kabllon e energjisë nga priza e energjisë.

! VINI RE!

- Gjithmonë shkëputeni kabllon e energjisë nga priza e energjisë kur nuk e përdorni pajisjen. Nuk mjafton thjesht të vendosni kontrollin e nivelit të ngrohjes në MIN!

6.7. Tabakaja e gatimit

Tabela e mëposhtme ofron udhëzime përmes shembujve të gatimit të ushqimeve të ndryshme. Përshtatini udhëzimet sipas recetës dhe shijes suaj individuale.

Në veçanti, natyra e ushqimit, siç është madhësia, trashësia ose cilësia, ndikon në kohën e gatimit. Për më tepër, kini parasysh se duhet ta ktheni ushqimin herë pas here kur përdorni pozicionin "Skarë e hapur", gjë që do të rrisë kohën e gatimit.

PRODUKTI USHQIMOR	COPË/ GRAMË	NIVELI I NGROHJES	POZICIONI	KOHA E GATIMIT
Qofte rumbullake	900 g	III	Skarë e mbyllur	10-15 minuta
Pastërma derri	3 x 250 g	MAKS	Skarë e mbyllur	10 minuta
Bifteکہ derri	3 copë	MAKS	Skarë e hapur	2 x 13-16 minuta
Fileto salmoni	4 x 125 g	III	Skarë e mbyllur	8 - 10 minuta
Bifteکہ peshk ton	4 x 125 g	III	Skarë e mbyllur	6 - 8 minuta
perime të pjekura në skarë me vaj	1-2 patëllxhanë, të prerë në feta	II	Skarë e hapur	2 x 3 - 6 minuta
Sanduçe me djathë	4 copë	MAKS	Skarë e mbyllur	3 - 4 minuta
Bageta të mbuluara me djathë	2 copë	III	Panine skare	4 - 8 minuta

7. Këshilla dhe marifete

■ Për ta bërë mishin më të butë dhe për të shpejtuar pjekjen në skarë, mund ta marinoni paraprakisht. Bazat e përshtatshme përfshijnë salcë kosi, verë të kuqe, uthull, dhallë ose lëng të freskët nga papaja ose ananasi. Shtoni barishte dhe erëza për shije. Mos shtoni kripë sepse ajo ia nxjerr ujin mishit dhe e bën atë të fortë. Vendoseni mishin në marinim në mënyrë që të mbulohet plotësisht dhe mbylleni enën. Është më mirë ta lini të qëndrojë aty gjatë natës.

- Mund të piqni jo vetëm mish, por edhe peshk. Ne rekomandojmë gatimin e peshkut në pozicionin "Skarë e mbyllur". Pjekja në skarë me kapak të mbyllur e ngroh ushqimin nga të dyja anët në të njëjtën kohë.
- Pjatat e skarës (10) nuk ngjiten, kështu që nuk nevojitet yndyrë shtesë. Nëse dëshironi të përdorni ende yndyrë, sigurohuni që yndyra/vaji të jetë i përshtatshëm për skuqje, për shembull vaj rapese.
- Nëse nuk jeni të sigurt nëse ushqimi është gatuar brenda, përdorni një termometër standard për mish.

8. Pastrimi dhe kujdesi

RREZIK!

- Para pastrimit, hiqeni pajisjen nga priza dhe prisni derisa të ftohet plotësisht. Rrezik lëndimi!
- Mos e pastroni kurrë pajisjen nën ujë të rrjedhshëm dhe mos e futni kurrë në ujë. Pajisja mund të dëmtohet në mënyrë të pariparueshme!

VINI RE!

- Sigurohuni që lagështia të mos depërtojë në pajisje gjatë pastrimit për të shmangur dëmtime të pariparueshme të pajisjes.
- Mos përdorni agjentë pastrimi gjërryes të ashpër ose kimikë, ose objekte të mprehta ose gjërryese për të pastruar sipërfaqet.
- Pasi pjatat e skarës të jenë ftohur, tërhiqni spatulën e pastrimit **(12)** mbi pjatat e skarës **(10)** në mënyrë që yndyra dhe mbetjet të shtyhen së bashku dhe shtyjini ato në tabakanë për mbledhjen e lëngjeve **(8)**.
- Fshini pjatat e skarës me një leckë të lagur. Mos përdorni agjentë pastrimi të ashpër, sfungjerë të ashpër ose objekte të mprehta për të pastruar shtresën jo-ngjitesë. Për papastërtitë e vështira ose mbetjet e djegura, hiqni pjatat e skarës:
 - Hapni pajisjen.
 - Shtypni butonin RELEASE **(7)** dhe njëkohësisht ngrini pjatën e poshtme të skarës.
 - Mbajeni fort pjatën e sipërme të skarës për të parandaluar rënien e saj dhe shtypni butonin RELEASE **(11)**. Pjata e sipërme e skarës shkëputet nga pajisja.
- Pastroni pjatat e hequra të skarës në ujë të ngrohtë me pak detergjent për enët. Për shtresat e dendura, lërimi pjatat e skarës të zhyten në ujin për larjen e enëve për pak kohë. Shpëlani pjatat e skarës me ujë të pastër pas pastrimit për të hequr çdo mbetje detergjenti. Thani gjithçka plotësisht. Pjatat e skarës duhet të jenë të thata përpara se t'i vendosni përsëri në pajisje!

Shënim



Për pastrim të butë të pjatave të skarës, ne rekomandojmë larjen e tyre me dorë siç përshkruhet. Megjithatë, pjatat e skarës mund t'i pastroni edhe në lavastovilje. Pjesa e poshtme e pjatave të skarës mund të marrë pak njolla pasi të pastrohet në lavastovilje. Megjithatë, kjo nuk e dëmton pajisjen ose funksionin e saj.

- Për të vendosur përsëri pjatat e skarës, vendosini pjatat e skarës në bazë në mënyrë që dy zgavrat pranë tabakasë për kullimin e yndyrës **(9)** të lidhen me grepat në bazë. Pastaj shtypni pjesën e përparme të pjatës së skarës derisa të fiksohet në vendin e saj me një klik që dëgjohet.
- Përsëriteni të njëjtin proces me pjatën e dytë të skarës.
- Për të pastruar sipërfaqet e jashtme të pajisjes, fshijini ato me një leckë të lagur të njomur me detergjent për enët. Fshini çdo mbetje detergjenti për larjen e enëve me një leckë të lagur vetëm me ujë. Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë plotësisht të thata përpara se ta përdorni përsëri pajisjen.
- Fshijeni spatulën e pastrimit me një leckë të lagur. Për papastërtitë e vështira, shtoni një detergjent të butë në leckë për enët ose shpëlajeni atë me ujë të ngrohtë dhe detergjent për enët.
- Shpëlajeni tabakanë e zbrazur për mbledhjen e lëngjeve me ujë të ngrohtë dhe detergjent për enët. Hiqni çdo mbetje detergjenti me ujë të pastër dhe thajeni.

Shënim



Për pastrim të butë të tabakasë për mbledhjen e lëngjeve dhe spatulës së pastrimit, ne rekomandojmë larjen e tyre me dorë siç përshkruhet. Megjithatë, këto pjesë mund t'i pastroni edhe në lavastovilje.

9. Ruajtja

Ruajeni pajisjen e pastruar në një vend të thatë. Kycni pajisjen duke rreshtur çelësin e sigurisë **(2)** në pozicionin .

10. Receta

Shënim

- Në varësi të natyrës së përbërësve, cilësimit e temperaturës ose specifikimit e kohës në receta mund të ndryshojnë!

10.1. Pozicioni "Skarë e mbyllur"

Burger meksikan

- ◆ 900 g mish viçi i grirë
 - ◆ 6 lugë gjelle salcë për barbecue
 - ◆ 6 lugë gjelle qepë të grira imët
 - ◆ 3 lugë gjelle salce të freskët ose të gatshme
 - ◆ 1/2 lugë çaji pluhur speci djegës
 - ◆ 4 simite të mëdha për hamburger
- 1) Përzieni mishin e grirë të viçit, qepët, salsën, pluhurin e specit djegës dhe salcën e barbecue në një tas të madh.
 - 2) Jepini formë mishit të grirë në katër qafte hamburgeri me madhësi të barabartë, secila me trashësi pak më pak se 2 cm.
 - 3) Ngrohni pajisjen (diapazoni i nivelit të ngrohjes **III**/Maks.).
 - 4) Piqni hamburgerët në skarë për 8-10 minuta në pajisjen e ngrohur paraprakisht në skarën e mbyllur. Pastaj shërbejini hamburgerët në bukët e hamburgerit së bashku me përbërësit dhe erëzat e zgjedhura sipas dëshirës.

Biftek pa dhjamë me qepë të njoma dhe salcë me erëza

- ◆ 500 g biftek pa dhjamë (125 g secila)
 - ◆ 120 g Margarinë
 - ◆ 1 lugë çaji salcë Worcestershire
 - ◆ 1 thelb hudhre i grirë imët
 - ◆ 4 lugë gjelle majdanoz të grirë imët
 - ◆ 4 qepë të njoma të grira imët
- 1) Përzieni margarinën dhe salcën Worcestershire në një tas të vogël dhe shtoni hudhrën, majdanozin dhe qepët e njoma.
 - 2) Ngrohni pajisjen (niveli maksimal i ngrohjes).
 - 3) Piqeni biftekun në skarë për 3 minuta në temperaturën maksimale.

- 4) Lyejeni biftekun me salcën e qepës së njomë dhe erëzave dhe gatuajeni për 4 minuta të tjera në diapazonin fillestar të fazës së ngrohjes **II**.

Ton me feta portokalli

(4 Persona)

- ◆ 4 biftekë ton të freskët (170 g secila)
 - ◆ 1 portokall
 - ◆ 1 lugë gjelle majdanoz të grirë imët
 - ◆ Kripë
 - ◆ Piper
- 1) Qëroni portokallin dhe pritëni në feta me trashësi rreth 5 mm.
 - 2) Ngrohni pajisjen paraprakisht (diapazoni i nivelit të ngrohjes **III**).
 - 3) Vendosni biftekët e tonit në skarën e ngrohur paraprakisht, spërkatinë me majdanoz dhe kripë e piper.
 - 4) Vendosni fetat e portokallit mbi biftekët e tonit dhe piqini të gjitha në skarë për afërsisht 6-8 minuta.
 - 5) Hiqni fetat e portokallit të pjekura në skarë përpara se t'i servini.

10.2. Pozicioni "Panine skare"

Panine me spinaq dhe djathë

- ◆ 250 g gjethe spinaqi
 - ◆ 1 Qepë
 - ◆ 1 Thelb hudhre
 - ◆ 1 lugë gjelle vaj
 - ◆ 2 lugë çaji lëng limoni
 - ◆ 1 Majë kripe (dhe piper)
 - ◆ 4 Feta bukë të thekur/bukë të bardhë
 - ◆ 40 g gjalpë me barishte
 - ◆ 75 g mozzarella
 - ◆ 20 g fara pishe
- 1) Renditni dhe lani gjethet e spinaqit.
 - 2) Qëroni dhe grijeni qepën dhe thelbin e hudhrës. Skuqini ato në vaj të nxehtë derisa të jenë transparente. Shtoni spinaqin. Marinoni gjithçka me lëng limoni, kripë dhe piper.
 - 3) Lyejeni bukën e thekur me gjalpë me erëza.
 - 4) Pritini mocarellën në feta.

- 5) Lyeni mocarelën dhe spinaqin e kulluar në 2 feta bukë të thekur dhe hidhini sipër fara pishe.
- 6) Mbulojeni paninen me një fetë të dytë buke të thekur.
- 7) Vendoseni me kujdes paninen në pajisjen e ngrohur paraprakisht në diapazonin e nivelit të ngrohjes **III**/Maks.
- 8) Përdorni çelësin e sigurisë për të rregulluar distancën e dës-hiruar të pjatës së sipërme të skarës dhe mbyllni kapakun.
- 9) Prisni derisa paninja të marrë ngjyrë karamel.

Panine me mish pule

- ◆ 400 g panine me mish pule
- ◆ 20 g gjalpë
- ◆ Piper, kripë, piper pluhur
- ◆ 120 g proshutë, në feta
- ◆ 6 Feta bukë të bardhë/bukë e thekur
- ◆ 3 lugë gjelle salcë sallate (kos)
- ◆ 30 g sallatë jeshile
- ◆ 2 Domate
- ◆ 1 Avokado
- ◆ 1 lugë çaji lëng limoni
- ◆ 50 g kastravec

- 1) Shpëlani fileton e pulës me ujë të rrjedhshëm për një kohë të shkurtër dhe thajeni me letër kuzhine. Skuqeni për një kohë të shkurtër në skarën e mbyllur me pajisjen të ngrohur paraprakisht në **MAKS**.
- 2) Kthejeni pajisjen përsëri në fillim të diapazonit të nivelit të ngrohjes **III** dhe skuqni filetot e pulës për rreth 10 minuta. Pasi të skuqet, hidhni kripë, piper dhe paprika dhe lëreni të ftohet.
- 3) Skuqni fetat e proshutës në një tigan derisa të bëhen krokante.
- 4) Lyeni salcën e kosit mbi 3 feta bukë të thekur/bukë të bardhë, vendosni sallatë jeshile sipër, pritini domatet në feta, hidhni erëza dhe vendosini sipër.
- 5) Pritini filetot e mishit të pulës në mënyrë horizontale dhe vendosini mbi domatet.
- 6) Vendosni feta proshute mbi filetot e mishit të pulës.

- 7) Priteni avokadon në mënyrë horizontale dhe hiqeni nga bërthama duke përdorur një lëvizje rrotulluese. Qëroni avokadon dhe pritni në feta. Spërkatni avokadon me lëng limoni për të mos e marrë ngjyrë kafe. Vendosni fetat mbi panine.

- 8) Pritni kastravecin në feta dhe vendosni sipër avokados.
- 9) E mbuloni paninen me një fetë të dytë buke të thekur.
- 10) Vendosni me kujdes paninen në pjatën e skarës.
- 11) Përdorni çelësin e sigurisë për të rregulluar distancën e dës-hiruar të pjatës së sipërme të skarës dhe mbyllni kapakun.
- 12) Prisni derisa paninja të marrë ngjyrë karamel dhe nxirrini me kujdes nga pajisja e përgatitjes së panines.

Bagetë me mustardë

- ◆ 1 Bagetë
- ◆ 1 Thelb hudhre
- ◆ 50 g turshi me mustardë
- ◆ 40 g Pekorino
- ◆ 1 lugë gjelle mustardë e ngrohtë
- ◆ 2 lugë gjelle mustardë e ëmbël
- ◆ 50 g gjalpë
- ◆ 2 lugë gjelle qepë të njoma
- ◆ Kripë, piper

- 1) Priteni bagetën në mënyrë tërthore në pjesë afërsisht 2-3 centimetra, por mos e prisni deri në fund.
- 2) Qëroni dhe shtypni hudhrën, pritini shumë imët kastravecat e trangujve dhe grijeni pekorinon.
- 3) Përzieri mustardën pikante dhe të ëmbël me gjalpën e butë, hudhrën, kastravecat, pekorinon dhe qepët e njoma, dhe marinojeni me kripë dhe piper.
- 4) Mbushni bagetat e prera me gjalpë mustardë dhe mbështillini bagetat me letër alumini.
- 5) Vendosni bagetat në pjatën e skarës të parangrohur në diapazonin e nivelit të ngrohjes **III**/Maks.
- 6) Përdorni çelësin e sigurisë për të rregulluar distancën e dës-hiruar të pjatës së sipërme të skarës dhe mbyllni kapakun.
- 7) Bageta duhet të jetë ngjyrë karamel.

10.3. Pozicioni "Skarë e hapur"

Gjoks pule/gjeldeti

- ◆ 200 g gjoks pule/gjeldeti
- ◆ pak miell

- 1) Ngrohni pajisjen në diapazonin e nivelit të ngrohjes **III**.
- 2) Pritini 200 g gjoks pule/gjeldeti dhe spërkatini lehtë me miell.
- 3) Skuqeni për rreth 4 minuta nga njëra anë, pastaj kthejeni, kriposni lehtë dhe skuqni anën tjetër për rreth 4 minuta.

Perime të pjekura në skarë

- ◆ 2 specat
- ◆ 1 Kungulleshkë
- ◆ 1 patëllxhan
- ◆ Vaj ulliri
- ◆ Kripë
- ◆ Piper
- ◆ Erëzat e Provencës (miks erëzash)

- 1) Lani perimet me kujdes. Pritini specat përgjysmë, hiqni farat dhe pritini në shirita. Pritini patëllxhanin dhe kungulleshkën për së gjati në dy gjysma, pastaj secilën në copa me madhësi rreth 0.5 cm.
- 2) Lyejini perimet me vaj ulliri.
- 3) Ngrohni pajisjen paraprakisht (diapazoni i nivelit të ngrohjes **II**).
- 4) Vendorsi perimet në pjatën e skarës së ngrohur paraprakisht dhe piqini në skarë nga të dyja anët për afërsisht 8-10 minuta secila, derisa të kenë marrë një ngjyrë karamel.
- 5) Spërkatni perimet me kripë, piper dhe, nëse dëshironi, me erëza të Provencës.

Karkaleca deti me erëza dhe kokos

- ◆ 100 g pastë me erëza dhe kuqe
- ◆ 50 ml qumësht kokosi
- ◆ 400 g karkaleca deti (përndryshe gaforre ose karkaleca deti)
- ◆ 200 g bizele të prera
- ◆ 2 specat
- ◆ 2 Qepë
- ◆ 2 Thelpinj hudhër
- ◆ Kripë dhe piper
- ◆ Letër alumini

- 1) Përzieni pastën me erëza dhe qumështin e kokosit.
- 2) Lani karkalecat, bizelet dhe specat.
- 3) Qëroni qepët dhe thelpinjtë e hudhrës.
- 4) Pritini qepët, thelpinjtë e hudhrës dhe specat në copa të vogla.
- 5) Vendorsi karkalecat dhe perimet në mënyrë të barabartë midis 4 copave të letërës së aluminit. Letra e aluminit duhet të jetë mjaftueshëm e madhe për të mbështjellë përbërësit në të, si një pako e vogël. Spërkatni salcën me erëza dhe kokos sipër dhe hidhni kripë dhe piper tek të gjithë përbërësit.
- 6) Mbyllini paketimet mirë në mënyrë që të mos rrjedhë lëng.
- 7) Ngrohni pajisjen paraprakisht deri në fund të diapazonit të fazës së ngrohjes **II**.
- 8) Vendorsi pakot e mbushura në pjatat e skarës të ngrohura paraprakisht dhe piqini për afërsisht 15 minuta nga secila anë.

Misër i pjekur në skarë

- ◆ 2 misra me sheqer
- ◆ 100 g gjalpë me erëza
- ◆ Kripë me pluhur hurdhe
- ◆ Kripë
- ◆ Piper
- ◆ Letër alumini

- 1) Lyeni gjalpën me erëza në një copë letër alumini.
- 2) Hidhni kripë misrit dhe mbështilleni atë në letër alumini.
- 3) Ngrohni pajisjen paraprakisht deri në fund të diapazonit të fazës së ngrohjes **II**.
- 4) Vendoseni në pjatat e skarës.
- 5) Kthejeni atë pas 15 minutash dhe gatujeni misrin për 15 minuta të tjera.
- 6) Marinoni misrin e pjekur me kripë dhe piper të bollshëm.

11. Të dhëna teknike

Furnizimi me energji	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Konsumi i energjisë	2000 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur	<0.5 W

12. Asgjësimi

12.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin



Simboli i koshit të mbeturinave me rrota të shënuar me kryq do të thotë që kjo pajisje nuk duhet të hidhet me mbeturinat shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj të dobishme. Pajisja duhet të dorëzohet në pikat e caktuara të grumbullimit, qendrat e riciklimit ose impiantet e asgjësimit të mbeturinave.

Ju lutemi fshini të gjitha të dhënat personale përpara se ta ktheni artikullin.

Para se ta ktheni pajisjen, ju lutemi hiqni çdo bateri ose akumulator që nuk është i përfshirë në pajisjen e vjetër, si dhe llambat që mund të hiqen pa u shkatërruar, dhe hidhni ato veçmas.

Në rastin e baterive të instaluar përgjithmonë, gjatë asgjësimit duhet të tregohet se pajisja përmban një bateri.

Paketimi është bërë nga materiale miqësore me mjedisin që mund t'i hidhni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

13. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување. Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена. Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.

Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абеење или оштетување на кршливи делови како што се прекинувачи или делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржуван. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 519926_2510 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.

13.1. Услуга

МК Услуга за Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 519926_2510

13.2. Увозник

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЈА

www.kompernass.com

Cuprins

1. Utilizarea conform destinației	120
2. Avertismente și simboluri utilizate	120
3. Indicații de siguranță	121
4. Elemente de operare	123
5. Dezambalarea și conectarea	123
5.1. Furnitura și verificarea transportului	123
5.2. Dezambalarea	123
6. Operarea și funcționarea	123
6.1. Înainte de prima utilizare	123
6.2. Regulatorul treptelor de căldură	124
6.3. Operarea	124
6.4. Poziția „grătar de contact”	124
6.5. Poziția „grătar panini”	125
6.6. Poziția „grătar de masă”	125
6.7. Tabel de preparare	126
7. Sugestii și idei	126
8. Curățarea și îngrijirea	127
9. Depozitarea	127
10. Rețete	128
10.1. Poziția „grătar de contact”	128
10.2. Poziția „grătar panini”	128
10.3. Poziția „grătar de masă”	130
11. Date tehnice	131
12. Eliminarea	131
13. Garanția Kompernass Handels GmbH	131
13.1. Service-ul	132
13.2. Importator	132

1. Utilizarea conform destinației

Acest aparat servește exclusiv la prepararea pe grătar a alimentelor în spații închise. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea comercială sau industrială.

Sunt excluse orice fel de drepturi pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise sau a utilizării de piese de schimb neautorizate. Riscul este suportat în exclusivitate de către beneficiar.

2. Avertismente și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertismente și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	Indicație: O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Tensiune/curent alternativ

	Respectați instrucțiunile de utilizare! Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Precauție! suprafață fierbinte!
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale în vigoare.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
	
	Ambalaj din materiale reciclabile. La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:
	1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

3. Indicații de siguranță

- Înainte de punerea în funcțiune verificați dacă aparatul prezintă deteriorări la exterior. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizator. În plus, se anulează garanția.
- În perioada de garanție, lucrările de reparație a aparatului trebuie efectuate numai de către serviciul pentru clienți autorizat de producătorul aparatului. În caz contrar, nu va mai fi acordată garanția pentru defecțiuni ulterioare.
- Componentele defecte trebuie înlocuite numai cu piese de schimb originale. Numai prin utilizarea acestor piese este garantată respectarea cerințelor de siguranță.
- Protejați cablul de alimentare de contactul cu componentele fierbinți ale aparatului. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a unei plite sau a unui cuptor încălzit.
- Înainte de curățare, așteptați până când aparatul s-a răcit! Pericol de arsuri!
- Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- Asigurați stabilitatea aparatului.

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar și cu împământare. Tensiunea rețelei trebuie să corespundă indicațiilor de pe plăcuța de fabricație a aparatului.
- Solicitați imediat repararea sau înlocuirea de către serviciul clienți a cablurilor de conexiune sau aparatelor care nu funcționează corespunzător sau care au fost avariate.

- Nu expuneți aparatul ploii și nu îl utilizați niciodată în medii umede sau ude.
- Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu este umed sau nu se umezește niciodată.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă, în timpul funcționării, ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.
- Apucați cablul de alimentare întotdeauna de ștecăr. Nu trageți de cablu și nu puneți niciodată mâinile umede pe cablul de alimentare, deoarece s-ar putea produce un scurtcircuit sau electrocutare.
- Nu așezați aparatul și nici corpuri de mobilier pe cablul de alimentare și asigurați-vă că acesta nu este strangulat.
- Nu este permisă deschiderea carcasei aparatului, repararea sau modificarea aparatului. În cazul deschiderii carcasei sau transformărilor arbitrare există pericol de moarte prin electrocutare, iar garanția devine nulă.
- Protejați aparatul împotriva picăturilor de apă și a apei pulverizate. De aceea nu așezați obiecte umplute cu lichide (de exemplu vase cu flori) pe sau lângă aparat.
- Scoateți ștecărul din priză la fiecare întrerupere a utilizării, după încheierea utilizării și înainte de curățare.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!



Atenție! Suprafață fierbinte!

- Suprafața aparatului se poate încinge foarte mult pe durata funcționării. În acest caz, atingeți numai mânerul aparatului.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
- Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- Nu utilizați cărbuni sau materiale asemănătoare pentru operarea aparatului!
- Protejați stratul antiaderent nefolosind ustensile metalice precum cuțitul, furculița etc. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale livrate împreună cu acesta.

Indicație

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a comuta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul este adaptat atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

4. Elemente de operare

Figura A:

- 1 Picioare de sprijin
- 2 Dispozitiv de blocare de siguranță
- 3 Tastă de deblocare 180°
- 4 Bec indicator roșu „Power”
- 5 Bec indicator verde „Ready”
- 6 Regulatorul treptelor de căldură
- 7 Tasta RELEASE (placa de grătar inferioară)
- 8 Tavă de colectare a sucului
- 9 Orificiu de evacuare a grăsimii
- 10 Plăci de grătar
- 11 Tasta RELEASE (placa de grătar superioară)
- 12 Racletă de curățare

5. Dezambalarea și conectarea

AVERTIZARE!

- Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.
- Respectați indicațiile privind conexiunea electrică a aparatului, în vederea evitării pagubelor materiale.

5.1. Furnitura și verificarea transportului

- Grill
- Tavă de colectare a sucului
- Racletă de curățare
- Instrucțiuni de utilizare

Indicație

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **13.1. Service-ul**).

5.2. Dezambalarea

- ◆ Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare, precum și eventualele folii și autocolante.

6. Operarea și funcționarea

Acest capitol cuprinde indicații importante cu privire la operarea și funcționarea aparatului.

6.1. Înainte de prima utilizare

- 1) Curățați toate accesoriile conform descrierii din capitolul **8. Curățarea și îngrijirea** pentru a îndepărta eventualele resturi rămase din fabricație.
 - 2) Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
 - 3) Instalați aparatul conform indicațiilor de siguranță.
 - 4) Deblocați aparatul prin așezarea dispozitivului de blocare de siguranță **(2)** în poziția .
 - 5) Deschideți aparatul.
 - 6) Ștergeți plăcile de grătar **(10)** cu o lavetă umedă.
 - 7) Încalziți aparatul.
 - 8) Introduceți ștecărul cablului de alimentare într-o priză conectată în mod corespunzător și cu împământare, având tensiunea specificată în capitolul **11. Date tehnice**. Lăsați aparatul cca 5 minute să se încălzească la temperatura maximă, poziționând regulatorul treptelor de căldură **(6)** la MAX.
-  **Indicație**
- La prima încălzire a aparatului, se pot degaja uşoare miro-uri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este normal și absolut inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.
- 9) După încălzirea aparatului scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
 - 10) Curățați din nou aparatul cu o lavetă umedă.

6.2. Regulatorul treptelor de căldură

Reglați temperatura cu ajutorul regulatorului treptelor de căldură **(6)** (a se vedea fig. C).

- Treapta de căldură **I**:
treaptă de încălzire/temperatură joasă
- Treapta de căldură **II**:
temperatură medie (de exemplu, pentru gătitul legumelor)
- Treapta de căldură **III**:
temperatură ridicată (de exemplu, pentru prăjirea cărnii)

i Indicație

- Becul indicator verde „Ready” **(5)** este aprins atunci când regulatorul treptelor de căldură este poziționat pe MIN și în partea frontală a treptei de căldură **I**. După așezarea regulatorului treptelor de căldură pe poziția dorită, becul indicator verde „Ready” se stinge până la atingerea temperaturii.
- Între timp, becul indicator verde „Ready” se poate stinge din nou. Aceasta înseamnă că temperatura a scăzut sub valoarea reglată și că aparatul încălzește din nou!
- Becul indicator roșu „Power” **(4)** se aprinde odată ce aparatul este conectat la curent.

6.3. Operarea

- 1) Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.
- 2) Împingeți tava de colectare a sucului **(8)** în aparat.
- 3) Introduceți din nou ștecărul în priză. Becul indicator roșu „Power” **(4)** se aprinde. Becul indicator verde „Ready” **(5)** este aprins atunci când regulatorul treptelor de căldură este poziționat pe MIN.
- 4) Reglați treapta dorită cu ajutorul regulatorului treptelor de căldură. Becul indicator verde „Ready” se stinge. La atingerea treptei de căldură reglate se aprinde din nou becul indicator verde „Ready”.

i Indicație

- Puteți utiliza acest grătar în 3 modalități diferite:
 - complet desfăcut, astfel încât să poată fi utilizate ambele plăci de grătar **(10)** ca un **grătar de masă**.
 - cu placa de grătar superioară mobilă ca **grătar de contact**, astfel încât, de exemplu, carnea sau peștele să poată fi preparate la grătar pe ambele părți.
 - cu placa de grătar superioară fixă ca un **grătar panini**, astfel încât să poată fi, de exemplu, gratinate baghetele.

6.4. Poziția „grătar de contact”

i Indicație

- Pentru gătitul completă igienică a peștelui se recomandă utilizarea poziției „grătar de contact”.
 - 1) Deschideți capacul aparatului și așezați alimentele de preparat pe grătar pe placa de grătar inferioară **(10)**.
 - 2) Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.
 - 3) Ca urmare a mobilității plăcii de grătar superioare, aceasta poate fi poziționată întotdeauna paralel cu placa de grătar inferioară, chiar și în cazul alimentelor mai groase. În acest mod este obținut un rezultat optim de preparare pe grătar.
 - 4) După puțin timp, verificați gradul de rumenire al preparatului. Pentru aceasta, deschideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.

i Indicație

- La început, utilizați durate scurte de preparare pe grătar și măriți-le treptat până la găsirea duratei corecte. Pentru a vă orienta, respectați și capitolul **6.7. Tabel de preparare**.
- 5) Dacă gradul de rumenire este satisfăcător, îndepărtați preparatul de pe grătar.

! ATENȚIE!

- Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a îndepărta preparatul. Acestea pot deteriora suprafețele plăcilor de grătar!
- 6) Rotiți regulatorul treptelor de căldură **(6)** pe poziția MIN și scoateți ștecărul din priză.

! ATENȚIE!

- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu utilizați aparatul. Nu este suficientă poziționarea regulatorului treptelor de căldură pe MIN!

6.5. Poziția „grătar panini”

- 1) Deschideți capacul aparatului și așezați alimentele de preparat pe grătar pe placa de grătar inferioară **(10)**.
- 2) Închideți placa de grătar superioară și fixați-o la înălțimea dorită, prin apăsarea dispozitivului de blocare de siguranță **(2)** (poziția MIN, II, III, IV, V). Pentru a regla dispozitivul de blocare de siguranță ridicați ușor placa de grătar superioară. Cu cât dispozitivul de blocare de siguranță este împins mai mult spre spate, cu atât este mai mare distanța între plăcile de grătar.
- 3) După puțin timp, verificați gradul de rumenire al preparatului. Pentru aceasta, deschideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.

i Indicație

- La început, utilizați durate scurte de preparare pe grătar și măriți-le treptat până la găsirea duratei corecte. Pentru a vă orienta, respectați și capitolul **6.7. Tabel de preparare**.
- 4) Dacă gradul de rumenire este satisfăcător, îndepărtați preparatul de pe grătar.

! ATENȚIE!

- Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a îndepărta preparatul. Acestea pot deteriora suprafețele plăcilor de grătar!
- 5) Rotiți regulatorul treptelor de căldură **(6)** pe poziția MIN și scoateți ștecărul din priză.

! ATENȚIE!

- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu utilizați aparatul. Nu este suficientă poziționarea regulatorului treptelor de căldură pe MIN!

6.6. Poziția „grătar de masă”

- 1) Desfaceți cele două picioare de sprijin **(1)** (fig. B).
- 2) Apăsăți tasta de deblocare 180° **(3)** (fig. B) și deschideți capacul aparatului atât de mult, încât să poată fi utilizate ambele plăci de grătar **(10)** ca un grătar de masă.
- 3) Plăcile de grătar stau acum una lângă alta și pot fi utilizate ca un grătar de masă (fig. B).
- 4) Așezați alimentele de preparat pe plăcile de grătar.
- 5) Pe parcurs întoarceți alimentele de pe o parte pe alta și îndepărtați-le de pe plăcile de grătar atunci când sunt gata.

! ATENȚIE!

- Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a întoarce/îndepărta preparatul. Acestea pot deteriora suprafețele plăcilor de grătar!

- 6) Rotiți regulatorul treptelor de căldură **(6)** pe poziția MIN și scoateți ștecărul din priză.

! ATENȚIE!

- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu utilizați aparatul. Nu este suficientă poziționarea regulatorului treptelor de căldură pe MIN!

6.7. Tabel de preparare

Următorul tabel este orientativ, cu exemple pentru prepararea diferitelor alimente. Adaptați recomandările în funcție de rețetă și de gusturile dvs. individuale.

În special caracteristicile alimentelor, cum ar fi dimensiunea, grosimea sau calitatea, influențează timpul de preparare. De asemenea, rețineți că în poziția „grătar de masă” trebuie să întoarceți din când în când preparatul; astfel, timpul de preparare va fi mai mare.

ALIMENT	BUCĂȚI/GRAME	TREAPTĂ DE CĂLDURĂ	POZIȚIA	TIMPUL DE PREPARARE
Chiftele din carne tocată	900 g	III	Grătar de contact	10 - 15 min.
Slănină burtă de porc	3 x 250 g	MAX	Grătar de contact	10 min.
Friptură din ceafă de porc	3 bucăți	MAX	Grătar de masă	2 x 13 - 16 min.
File de somon	4 x 125 g	III	Grătar de contact	8 - 10 min.
Friptură de ton	4 x 125 g	III	Grătar de contact	6 - 8 min.
Legume la grătar cu ulei	1 - 2 vinete tăiate felii	II	Grătar de masă	2 x 3 - 6 min.
Sendvișuri cu cașcaval	4 bucăți	MAX	Grătar de contact	3 - 4 min.
Baghete gratinate cu cașcaval	2 bucăți	III	Grătar panini	4 - 8 min.

7. Sugestii și idei

- Pentru frăgezirea cărnii și accelerarea preparării pe grătar, aceasta se poate marina. Ca bază se poate folosi, de exemplu, smântâna, vinul roșu, oțetul, laptele bătut sau sucul proaspăt de papaya sau ananas. Adăugați ierburi aromatice și condimente, după gust. Nu adăugați sare, deoarece sarea scoate apa din carne și o întărește. Introduceți complet carnea în marinadă și acoperiți vasul. Lăsați carnea la marinat cel mai bine peste noapte.

- Nu doar carnea, ci și peștele poate fi preparat la grătar. Pentru pește se recomandă prepararea în poziția „grătar de contact”. Prin prepararea la grătar cu capacul aparatului închis, produsul este încălzit simultan din ambele părți.
- Plăcile de grătar **(10)** sunt acoperite cu un strat antiaderent, de aceea nu este necesară utilizarea suplimentară a grăsimii. Dacă totuși doriți să utilizați grăsimi, aveți grijă ca grăsimile/uleiul să fie adecvat(ă) pentru prăjit, de exemplu, uleiul de rapiță.
- În cazul în care nu sunteți siguri dacă preparatul este gătit și la interior, utilizați un termometru pentru carne obișnuit.

8. Curățarea și îngrijirea

PERICOL!

- ▶ Înaintea curățării, scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet. Pericol de rănire!
- ▶ Nu curățați niciodată aparatul sub jet de apă și nu îl intrați în apă. Aparatul se poate defecta iremediabil!

ATENȚIE!

- ▶ În timpul curățării, asigurați-vă că în aparat nu pătrunde umezeală, pentru a evita defectarea iremediabilă a aparatului.
- ▶ Pentru curățarea suprafețelor, nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau chimice și nici obiecte ascuțite ori care pot zgâria aparatul.
- Deplasați racleta de curățare **(12)** pe plăcile de grătar **(10)**, după răcirea plăcilor de grătar, astfel încât să se desprindă grăsimea și resturile și împingeți-le apoi în tava de colectare a sucului **(8)**.
- Ștergeți plăcile de grătar cu o lavetă umedă. Pentru a evita distrugerea stratului antiaderent, la curățare nu se vor utiliza detergenți agresivi, bureți abrazivi sau obiecte ascuțite. În cazul depunerilor mai persistente sau al resturilor lipite scoateți plăcile de grătar din aparat:
 - Deschideți aparatul.
 - Apăsăți tasta **RELEASE (7)** și scoateți concomitent placa de grătar inferioară.
 - Țineți placa de grătar superioară ca să nu cadă și apăsați tasta **RELEASE (11)**. Placa de grătar superioară iese din aparat.
- Curățați plăcile de grătar demontate în apă caldă cu puțin detergent de vase. În cazul în care există cruste persistente, lăsați plăcile de grătar să se înmoaie puțin în apa cu detergent. Clătiți plăcile de grătar după curățare cu apă curată pentru a îndepărta urmele de detergent. Uscați totul foarte bine. Plăcile de grătar trebuie să fie uscate înainte să le montați din nou în aparat!

Indicație



Pentru o curățare blândă a plăcilor de grătar recomandăm ca acestea să fie spălate manual conform descrierii. Totuși, puteți curăța plăcile de grătar și în mașina de spălat vase. Părțile inferioare ale plăcilor de grătar se pot decolora ușor după curățarea în mașina de spălat vase. Totuși, acest lucru nu afectează aparatul sau funcționarea.

- Pentru a monta din nou plăcile de grătar, puneți plăcile de grătar în așa fel pe bază, încât cele două decupașe de lângă orificiul de evacuare a grăsimii **(9)** să cadă pe cârligele bazei. Apăsăți apoi partea din față a plăcii de grătar în jos, astfel încât aceasta să se fixeze în poziție cu un zgomet.
- Procedați la fel cu cea de a doua placă de grătar.
- Pentru curățarea suprafețelor exterioare ale aparatului ștergeți-le cu o lavetă umedă și îmbibată cu detergent de vase. Ștergeți resturile de detergent de vase cu ajutorul unei lavete umezite numai cu apă. Se va avea în vedere ca toate componentele să fie complet uscate înainte de reutilizarea aparatului.
- Ștergeți racleta de curățare cu o lavetă umedă. În cazul depunerilor persistente de murdărie aplicați un detergent delicat pe lavetă sau spălați racleta în apă caldă cu detergent.
- Spălați tava golită de colectare a sucului în apă caldă cu detergent de vase. Îndepărtați resturile de detergent de vase cu apă curată și uscați tava.

Indicație



Pentru o curățare blândă a tăvi de colectare a sucului și a racletei de curățare, vă recomandăm să le clătiți manual, în modul descris. Puteți totuși spăla aceste componente și în mașina de spălat vase.

9. Depozitarea

Păstrați aparatul curățat într-un loc uscat.

Blocați aparatul prin împingerea dispozitivului de blocare de siguranță **(2)** în poziție .

10. Rețete

Indicație

- ▶ Reglajele de temperatură sau indicațiile privind timpul pot varia în rețete, în funcție de consistența ingredientelor!

10.1. Poziția „grătar de contact”

Burger Mexico

- ◆ 900 g carne tocată de vită
 - ◆ 6 linguri de sos barbecue
 - ◆ 6 linguri de ceapă tocată mărunt
 - ◆ 3 linguri de sos salsa proaspăt sau din comerț
 - ◆ 1/2 linguriță de pulbere de chili
 - ◆ 4 chifle hamburger mari
- 1) Amestecați carnea tocată, ceapa, salsa, pulberea de chili și sosul barbecue într-un castron mare.
 - 2) Modelați compoziția de carne în patru felii egale, groase de 2 cm.
 - 3) Încălziți aparatul (treapta de căldură **III**/Max).
 - 4) Preparați hamburgerii 8-10 min. pe aparatul preîncălzit în poziție de contact. Serviți apoi hamburgerii așezați în chifle împreună cu ingredientele și condimentele preferate.

Friptură de vită cu sos de ceapă verde și ierburi aromatice

- ◆ 500 g carne slabă de vită pentru friptură (câte 125 g)
 - ◆ 120 g margarină
 - ◆ 1 linguriță de sos Worcestershire
 - ◆ 1 cățel de usturoi tocat mărunt
 - ◆ 4 linguri de pătrunjel tocat mărunt
 - ◆ 4 fire de ceapă verde tocate mărunt
- 1) Amestecați margarina și sosul Worcestershire într-un castron mic și încorporați usturoiul, pătrunjelul și cepele verzi.
 - 2) Încălziți aparatul (treapta de căldură Max).
 - 3) Preparați friptura pe grătar pentru 3 min., pe treapta de căldură Max.
 - 4) Ungeți friptura cu sosul de ceapă verde și verdețuri și gătiți-o alte 4 min. la începutul treptei de căldură **II**.

Ton cu felii de portocală

(4 persoane)

- ◆ 4 felii de ton proaspăt (câte 170 g)
 - ◆ 1 portocală
 - ◆ 1 lingură de pătrunjel tocat mărunt
 - ◆ sare
 - ◆ piper
- 1) Curățați portocala și tăiați-o în felii de aproximativ 5 mm grosime.
 - 2) Preîncălziți aparatul (treapta de căldură **III**).
 - 3) Așezați feliile de ton pe grătarul preîncălzit, presărați deasupra pătrunjelul și condimentați cu sare și piper.
 - 4) Așezați feliile de portocală peste feliile de ton și gătiți-le timp de cca 6-8 min.
 - 5) Înainte de servire îndepărtați feliile de portocală gătite pe grătar.

10.2. Poziția „grătar panini”

Panini cu brânză și spanac

- ◆ 250 g frunze de spanac
 - ◆ 1 ceapă
 - ◆ 1 cățel de usturoi
 - ◆ 1 lingură de ulei
 - ◆ 2 lingurițe de zeamă de lămâie
 - ◆ 1 praf de sare (și piper)
 - ◆ 4 felii de pâine toast/pâine albă
 - ◆ 40 g unt cu ierburi aromatice
 - ◆ 75 g mozzarella
 - ◆ 20 g semințe de pin
- 1) Alegeți și spălați frunzele de spanac.
 - 2) Curățați ceapa și cățeii de usturoi și tăiați-le mărunt. Căliți-le în ulei încins până devin sticloase. Adăugați spanacul. Condimentați totul cu zeamă de lămâie, sare și piper.
 - 3) Ungeți pâinea toast cu untul cu ierburi aromatice.
 - 4) Tăiați mozzarella în felii.
 - 5) Distribuți mozzarella și spanacul scurs pe două felii de pâine toast și presărați-le cu semințe de pin.
 - 6) Acoperiți sendvișurile tip panini cu a doua felie de toast.

- 7) Așezați cu atenție sendvișurile tip panini în aparatul preîncălzit la treapta de căldură **III/Max**.
- 8) Reglați cu dispozitivul de blocare de siguranță distanța dorită pentru placa de grătar superioară și închideți capacul.
- 9) Așteptați până când sendvișurile tip panini devin rumene.
- 8) Tăiați castravetele în felii și așezați-l peste avocado.
- 9) Acoperiți sendvișurile tip panini cu a doua felie de toast.
- 10) Așezați sendvișurile tip panini cu grijă pe placa de grătar.
- 11) Reglați cu dispozitivul de blocare de siguranță distanța dorită pentru placa de grătar superioară și închideți capacul.
- 12) Așteptați până când sendvișurile tip panini devin rumene și scoateți-le apoi cu grijă din aparat.

Panini cu piept de pui

- ◆ 400 g file din piept de pui
 - ◆ 20 g unt
 - ◆ piper, sare, boia
 - ◆ 120 g bacon fâșii
 - ◆ 6 felii de pâine albă/toast
 - ◆ 3 linguri de dressing pentru salată (iaurt)
 - ◆ 30 g salată iceberg
 - ◆ 2 roșii
 - ◆ 1 avocado
 - ◆ 1 linguriță de zeamă de lămâie
 - ◆ 50 g castravete
- 1) Spălați pieptul de pui rapid sub jet de apă și uscați-l prin tamponare cu un șervet din hârtie. Prăjiți-l pentru scurt timp în poziție de contact în aparatul preîncălzit la treapta de căldură MAX.
 - 2) Reduceți temperatura la începutul treptei de căldură **III** și mai prăjiți pieptul de pui cca 10 minute. După prăjire, condimentați preparatul cu sare, piper și boia și puneți-l deoparte.
 - 3) Prăjiți într-o tigaie fâșiile de bacon până devin crocante.
 - 4) Pe 3 felii de toast/pâine albă distribuiți dressingul de iaurt, așezați salata iceberg deasupra, tăiați roșiile felii, condimentați-le și așezați-le deasupra.
 - 5) Tăiați pieptul de pui pe lungime și așezați-l peste roșii.
 - 6) Puneți fâșiile de bacon peste pieptul de pui.
 - 7) Tăiați avocado-ul pe lungime de jur împrejur și desprindeți-l de sâmbure printr-o mișcare rotativă. Curățați avocado-ul și tăiați-l în felii.
Stropiți avocado-ul cu zeama de lămâie pentru a evita oxidarea.
Așezați feliile de avocado pe panini.

Baghetă cu muștar

- ◆ 1 baghetă
 - ◆ 1 cățel de usturoi
 - ◆ 50 g castraveți murați
 - ◆ 40 g brânză Pecorino
 - ◆ 1 lingură de muștar iute
 - ◆ 2 linguri de muștar dulce
 - ◆ 50 g unt
 - ◆ 2 linguri de frunze de arpagic
 - ◆ sare, piper
- 1) Bagheta se crestează la distanțe de cca 2-3 cm fără a o tăia complet.
 - 2) Curățați și zdrobiți usturoiul, tăiați castraveții murați în cubulețe foarte mici și radeți brânza Pecorino.
 - 3) Amestecați muștarul iute și muștarul dulce cu untul moale, usturoiul, cubulețele de castravete, brânza Pecorino și arpagicul și asezonați cu sare și piper.
 - 4) Introduceți untul cu muștar în creștăturile din baghetă și înfășurați baghetele în folie de aluminiu.
 - 5) Așezați baghetele pe placa de grătar preîncălzită la treapta de căldură **III/Max**.
 - 6) Reglați cu dispozitivul de blocare de siguranță distanța dorită pentru placa de grătar superioară și închideți capacul.
 - 7) Bagheta trebuie să fie rumenă-aurie.

10.3. Poziția „grătar de masă”

Piept de pui/curcan

- ◆ 200 g piept de pui/curcan
 - ◆ puțină făină
- 1) Încălziți aparatul la treapta de căldură **III**.
 - 2) Tăiați cele 200 g de piept de pui/curcan în felii și presărați-le cu puțină făină.
 - 3) Prăjiți felile de carne cca 4 minute pe o parte, apoi întoarceți-le, sărați-le ușor și prăjiți-le și pe partea cealaltă cca 4 minute.

Legume la grătar

- ◆ 2 ardei
 - ◆ 1 zucchini
 - ◆ 1 vânăță
 - ◆ ulei de măsline
 - ◆ sare
 - ◆ piper
 - ◆ verdețuri de Provence (amestec de condimente)
- 1) Spălați legumele bine. Tăiați ardeii în jumătate, scoateți-le semințele și tăiați-i în fâșii. Tăiați vânăta și zucchiniul pe lungime în jumătate și apoi în bucățele de cca 0,5 cm.
 - 2) Ungeți legumele cu ulei de măsline.
 - 3) Preîncălziți aparatul (treapta de căldură **II**).
 - 4) Așezați legumele pe placa de grătar preîncălzită și preparați-le pe ambele părți cca 8–10 minute până se rumenesc.
 - 5) Presărați legumele cu sare, piper și verdețuri de Provence, după gust.

Creveți cu cocos și curry

- ◆ 100 g pastă roșie de curry
 - ◆ 50 ml lapte de cocos
 - ◆ 400 g creveți (alternativ, crabi)
 - ◆ 200 g păști de mazăre
 - ◆ 2 ardei
 - ◆ 2 cepe
 - ◆ 2 căței de usturoi
 - ◆ sare și piper
 - ◆ Folie de aluminiu
- 1) Amestecați pasta de curry cu laptele de cocos.
 - 2) Spălați creveții, păștile de mazăre și ardeii.
 - 3) Curățați ceapa și cățeeii de usturoi.
 - 4) Tăiați ceapa, usturoiul și ardeii în bucăți mici.
 - 5) Distribuiți creveții și legumele în mod egal pe 4 bucăți de folie de aluminiu. Folia de aluminiu trebuie să fie îndeajuns de mare pentru ca ingredientele să poată fi împachetate. Stropiți cu sosul de curry și cocos și condimentați totul cu sare și piper.
 - 6) Închideți pachetele bine, astfel încât lichidul să nu iasă.
 - 7) Preîncălziți aparatul la capătul treptei de căldură **II**.
 - 8) Așezați pachetele umplute pe plăcile de grătar preîncălzite și preparați-le pe ambele părți câte cca 15 minute.

Porumb la grătar

- ◆ 2 știuleți de porumb
- ◆ 100 g unt cu ierburi aromatice
- ◆ sare cu aromă de usturoi
- ◆ sare
- ◆ piper
- ◆ Folie de aluminiu

- 1) ungeți o bucată de folie de aluminiu cu unt cu ierburi aromatice.
- 2) Sărați porumbul și înfășurați-l în folie de aluminiu.
- 3) Încălziți aparatul la capătul treptei de căldură **II**.
- 4) Așezați pachetul pe plăcile de grătar.
- 5) Întoarceți pachetul după 15 minute și continuați prepararea alte 15 minute.
- 6) Asezonati porumbul cu sarea cu gust de usturoi și cu piper.

11. Date tehnice

Alimentare cu tensiune	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consum de energie	2000 W
Consum în stare oprită	< 0,5 W

12. Eliminarea



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în mod ecologic.

13. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea. Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restituți prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta. Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării. Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă. Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare. Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 519926_2510 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

13.1. Service-ul

RO Service România
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro
IAN 519926_2510

13.2. Importator

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

Съдържание

1. Употреба по предназначение	134
2. Използвани предупредителни указания и символи	134
3. Указания за безопасност	135
4. Елементи за обслужване	137
5. Разопаковане и свързване	137
5.1. Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране	137
5.2. Разопаковане	137
6. Обслужване и работа с уреда	137
6.1. Преди първата употреба	137
6.2. Регулатор за степените на нагряване	138
6.3. Работа с уреда	138
6.4. Позиция „Контактен грил“	138
6.5. Позиция „Панини грил“	139
6.6. Позиция „Настолен грил“	139
6.7. Таблица за готвене	140
7. Съвети и трикове	140
8. Почистване и поддръжка	141
9. Съхранение	141
10. Рецепти	142
10.1. Позиция „Контактен грил“	142
10.2. Позиция „Панини грил“	142
10.3. Позиция „Настолен грил“	144
11. Технически данни	145
12. Предаване за отпадъци	145
13. Гаранция	145
13.1. Сервизно обслужване	146
13.2. Вносител	146

1. Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за гриловане на хранителни продукти в затворени помещения. Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна. Уредът не е предвиден за употреба за професионални или промишлени цели. Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неodobри резервни части, са изключени. Рискът се носи единствено от потребителя.

2. Използвани предупредителни

указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

	Променлив ток/Променливо напрежение
	Вземете под внимание ръководството за потребителя! Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Повишено внимание! Гореща повърхност!
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните европейски и национални директиви.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.
	Опаковка от рециклируеми материали. При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (6) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.

3. Указания за безопасност

- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подобна квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервиза. При непрофесионално извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото на изискване на гаранция.

- Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.
- Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- Пазете мрежовия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- Осигурете стабилно положение на уреда.

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Включвайте уреда само към инсталиран съгласно правилата и заземен контакт. Мрежовото напрежение трябва да съпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- Свързващите кабели, респ. уреди, които не функционират безупречно или са повредени, трябва незабавно да се ремонтират или сменят от сервиза.

- Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка.
- Не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящите части.
- Хващайте мрежовия кабел само за щепсела. Не дърпайте самия кабел и никога не хващайте мрежовия кабел с мокри ръце, тъй като това може да предизвика късо съединение или токов удар.
- Не поставяйте уреда, мебели или др.п. върху мрежовия кабел и внимавайте той да не се притиска.
- Не трябва да отваряте корпуса на уреда, както и да ремонтирате или променят уреда. При отворен корпус или самоволни преустройства съществува опасност за живота поради токов удар и гаранцията отпада.
- Пазете уреда от капеща и пръскаща вода. Затова не поставяйте пълни с течност предмети (напр. вази) върху или до уреда.
- Издърпвайте щепсела от контакта при всяко прекъсване или след приключване на употребата, както и преди всяко почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**



Внимание! Гореща повърхност!

- По време на работа повърхността на уреда може да се нагрее силно. В такъв случай докосвайте само дръжката на уреда.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- Уверете се, че уредът, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открити пламъци.
- За работа с уреда не използвайте въглища или други подобни горива!
- Пазете незалепващото покритие от повреждане, затова не използвайте метални прибори, напр. нож, вилица и др. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- Използвайте уреда само с включените в окомплектовката на доставката оригинални принадлежности.

Указание

- От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

4. Елементи за обслужване

Фигура А:

- 1 Опорни крачета
- 2 Предпазна блокировка
- 3 Бутон за деблокиране 180°
- 4 Червена индикаторна лампичка „Power“
- 5 Зелена индикаторна лампичка „Ready“
- 6 Регулатор за степените на нагряване
- 7 Бутон „RELEASE“ (долна грил плоча)
- 8 Тавичка за събиране на сок
- 9 Улей за изтичане на мазнината
- 10 Грил плочи
- 11 Бутон „RELEASE“ (горна грил плоча)
- 12 Шпатула за почистване

5. Разопаковане и свързване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване.
- Спазвайте указанията относно свързването на уреда към електрическата мрежа, за да предотвратите материални щети.

5.1. Комплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

- Контактен грил
- Тавичка за събиране на сок
- Шпатула за почистване
- Ръководство за потребителя

Указание

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради дефектна опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **13.1. Сервизно обслужване**).

5.2. Разопаковане

- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали и евентуални фолиа и стикери.

6. Обслужване и работа с уреда

В тази глава са посочени важни указания относно обслужването и работата с уреда.

6.1. Преди първата употреба

- 1) Почистете всички принадлежности, както е описано в глава **8. Почистване и поддръжка**, за да отстраните възможни остатъци от производството.
 - 2) Прочетете внимателно ръководството за потребителя.
 - 3) Разположете уреда съгласно указанията за безопасност.
 - 4) Включете уреда, като поставите предпазната блокировка **(2)** в позиция .
 - 5) Отворете уреда.
 - 6) Избършете грил плочите **(10)** с влажна кърпа.
 - 7) Затворете уреда.
 - 8) Включете щепсела на мрежовия кабел в правилно инсталиран и заземен контакт, доставящ посоченото в глава **11. Технически данни** напрежение. Оставете уреда да загрева около 5 минути с максимална настройка на температурата, като поставите регулатора за степените на нагряване **(6)** на MAX.
-  **Указание**
- При първото загреване на уреда е възможно леко образуване на дим и миризма, дължащо се на производствени остатъци. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
 - 9) След загреването издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
 - 10) Почистете още веднъж уреда с влажна кърпа.

6.2. Регулатор за степените на нагряване

С регулатора за степените на нагряване **(6)** се настройва температурата (вж. фиг. С).

- Зона на степен на нагряване **I**: зона на загряване/ниска температура
- Зона на степен на нагряване **II**: средна температура (напр. приготвяне на зеленчуци)
- Зона на степен на нагряване **III**: висока температура (напр. печене на месо)

i Указание

- Зелената индикаторна лампичка „Ready“ **(5)** свети, когато регулаторът за степените на нагряване е на MIN и се намира в предната част на зоната на степен на нагряване **I**. Веднага щом поставите регулатора за степените на нагряване на желаната позиция, зелената индикаторна лампичка „Ready“ угасва до достигане на температурата.
- Зелената индикаторна лампичка „Ready“ може междувременно да се изключи отново. Това означава, че температурата е паднала под настроената температура и уредът загрева отново!
- Червената индикаторна лампичка „Power“ **(4)** светва веднага след свързване на уреда към електрическата мрежа.

6.3. Работа с уреда

- 1) Затворете капака на уреда посредством дръжката.
- 2) Поставете тавичката за събиране на сок **(8)** в уреда.
- 3) Включете отново щепсела в контакта. Червената индикаторна лампичка „Power“ **(4)** свети. Зелената индикаторна лампичка „Ready“ **(5)** светва, когато регулаторът за степените на нагряване е на MIN.
- 4) Настройте желаната степен на регулатора за степените на нагряване. Зелената индикаторна лампичка „Ready“ угасва. При достигане на настроената степен на нагряване зелената индикаторна лампичка „Ready“ светва отново.

i Указание

- Можете да използвате този грил по 3 различни начина:
 - напълно отворен, така че двете грил плочи **(10)** да могат да се използват като **настолен грил**,
 - с подвижна горна грил плоча като **контактен грил**, така че напр. месо или риба да се гриловат от двете страни,
 - с фиксирана горна грил плоча като **панини грил**, така че да могат да се препичат напр. багети.

6.4. Позиция „Контактен грил“

i Указание

- За постигане на хигиенично приготвяне на риба препоръчваме използването на позиция „Контактен грил“.
- 1) Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за гриловане върху долната грил плоча **(10)**.
 - 2) Затворете капака на уреда посредством дръжката.
 - 3) Подвижно монтираната горна грил плоча винаги е разположена успоредно на долната грил плоча – дори при продукти за гриловане с по-голяма дебелина. Така се постига оптимален резултат от гриловането.
 - 4) След известно време проверете степента на изпичане на грилованите продукти. За целта отворете капака на уреда посредством дръжката.

i Указание

- Започнете с кратки времена на гриловане и ги увеличавайте до достигане на подходящата продължителност. За ориентация вземете под внимание също глава **6.7. Таблица за готвене**.

- 5) Ако сте доволни от степента на изпичане, извадете грилованите продукти от грила.

! ВНИМАНИЕ!

- Не използвайте остри или режещи предмети за изваждане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на грил плочите!
- 6) Завъртете регулатора за степените на нагряване **(6)** на MIN и издържайте щепсела от контакта.

! ВНИМАНИЕ!

- Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда. Не е достатъчно да поставите регулатора за степените на нагряване на MIN!

6.5. Позиция „Панини грил“

- 1) Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за гриловане върху долната грил плоча **(10)**.
- 2) Затворете горната грил плоча и я фиксирайте на желаната височина, като натиснете назад предпазната блокировка **(2)** (позиция MIN, II, III, IV, V). При преместването на предпазната блокировка повдигнете леко горната грил плоча. Колкото по-назад се натиска предпазната блокировка, толкова по-голямо е разстоянието между грил плочите.
- 3) След известно време проверете степента на изпичане на грилованите продукти. За целта отворете капака на уреда посредством дръжката.

Указание

- Започнете с кратки времена на гриловане и ги увеличавайте до достигане на подходящата продължителност. За ориентация вземете под внимание също глава

6.7. Таблица за готвене.

- 4) Ако сте доволни от степента на изпичане, извадете грилованите продукти от грила.

ВНИМАНИЕ!

- Не използвайте остри или режещи предмети за изваждане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на грил плочите!
- 5) Завъртете регулатора за степените на нагряване **(6)** на MIN и издърпайте щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ!

- Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда. Не е достатъчно да поставите регулатора за степените на нагряване на MIN!

6.6. Позиция „Настолен грил“

- 1) Разгънете двете опорни крачета **(1)** (фиг. В).
- 2) Натиснете бутона за деблокиране 180° **(3)** (фиг. В) и отворете капака на уреда така, че двете грил плочи **(10)** да могат да се използват като настолен грил.
- 3) Сега грил плочите се намират една до друга и могат да се използват като настолен грил (фиг. В).
- 4) Поставете хранителните продукти за гриловане върху грил плочите.
- 5) От време на време обръщайте продуктите за гриловане и когато са готови, ги вземете от грил плочите.

ВНИМАНИЕ!

- Не използвайте остри или режещи предмети за обръщане/вземане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на грил плочите!

- 6) Завъртете регулатора за степените на нагряване **(6)** на MIN и издърпайте щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ!

- Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда. Не е достатъчно да поставите регулатора за степените на нагряване на MIN!

6.7. Таблица за готвене

Следващата таблица служи за ориентация чрез примери за готвене на различни хранителни продукти. Адаптирайте данните според рецептата и вашия личен вкус.

Особено съответните свойства на хранителните продукти, като размер, дебелина или качество, се отразяват на времето за готвене. Освен това обърнете внимание, че при позиция „Настолен грил“ продуктите за гриловане трябва да се обръщат от време на време, затова времето за готвене се удължава.

ХРАНИТЕЛЕН ПРОДУКТ	БРОЙ/ ГРАМАЖ	СТЕПЕН НА НАГРЯВАНЕ	ПОЗИЦИЯ	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ
Кюфтета от кайма	900 g	III	Контактен грил	10 - 15 min
Бекон	3 x 250 g	MAX	Контактен грил	10 min
Стекове от свински врат	3 броя	MAX	Настолен грил	2 x 13 - 16 min
Филета от съомга	4 x 125 g	III	Контактен грил	8 - 10 min
Стекове от риба тон	4 x 125 g	III	Контактен грил	6 - 8 min
Гриловани зеленчуци с олио	1 - 2 малки патладжана на филийки	II	Настолен грил	2 x 3 - 6 min
Сандвичи със сирене	4 броя	MAX	Контактен грил	3 - 4 min
Препечени багети със сирене	2 броя	III	Панини грил	4 - 8 min

7. Съвети и трикове

- Можете да мариновате предварително месото, за да стане по-крекхо и да ускорите гриловането. Подходяща основа за целта са напр. кисела сметана, червено вино, оцет, мътеница или пресен сок от папая или ананас. Добавете билки и подправки на вкус. Не добавяйте сол, тъй като тя извлича водата от месото и го прави твърдо. Поставете месото в маринатата така, че да е покрито изцяло, и затворете съда. Препоръчваме да го оставите да се маринова цяла нощ.

- Можете да гриловате не само месо, но и риба. За риба препоръчваме приготвяне в позиция „Контактен грил“. Чрез гриловането при затворен капак на уреда грилованите продукти се пекат едновременно от двете страни.
- Грил плочите (10) имат незалепващо покритие, затова не е необходима допълнителна мазнина. Ако въпреки това желаете да използвате мазнина, се уверете, че мазнината/олиото са подходящи за печене, напр. рапично олио.
- Ако не сте сигурни дали вътрешността на грилованите продукти е вече изпечена, използвайте обикновен кухненски термометър за месо.

8. Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТ!

- ▶ Преди почистване издърпайте щепсела от контакта и изчакайте, докато уредът се охлади напълно. Опасност от нараняване!
- ▶ Никога не почиствайте уреда под течаща вода и не го потапяйте във вода. Уредът може да се повреди непоправимо!

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Уверете се, че при почистването в уреда не прониква влага, за да избегнете непоправимо повреждане на уреда.
- ▶ За почистване на повърхностите не използвайте агресивни или химически почистващи препарати и остри или драскащи предмети.

- След като грил плочите **(10)** се охладят, прокарайте шпатулата за почистване **(12)** по грил плочите така, че мазнината и остатъците да се съберат, и ги избутайте в тавичката за събиране на мазнината **(8)**.

- Избършете плочите на грила с влажна кърпа. За почистване не използвайте агресивни почистващи средства, груби гъби или остри предмети, за да не разрушите незалепащото покритие.

При упорити замърсявания или загорели остатъци свалете грил плочите:

- Отворете уреда.
- Натиснете бутона „RELEASE“ **(7)** и същевременно повдигнете долната грил плоча.
- Дръжте стабилно горната грил плоча, за да не падне, и натиснете бутона „RELEASE“ **(11)**. Горната грил плоча се отделя от уреда.

- Почистете свалените грил плочи в топла вода с малко миеш препарат. При силни загаряния оставете грил плочите да се накснат за кратко в миешия разтвор. След почистването изплакнете грил плочите с чиста вода, за да отстраните остатъци от миешия препарат. Подсушете добре всичко. Грил плочите трябва да са сухи, преди да ги монтирате отново в уреда!

Указание



За щадящо почистване на грил плочите препоръчваме да ги миете ръчно, както е описано. Можете да миете грил плочите също в съдомиялна машина.

След почистване в съдомиялна машина е възможно долните страни на грил плочите да се обезцветят леко. Но това не представлява повреждане на уреда или нарушаване на функционирането.

- За да монтирате отново грил плочите, поставете грил плочите върху основата така, че двата прореза встрани от улея за изтичане на мазнината **(9)** да се захванат в кукиите на основата. След това натиснете надолу предната част на грил плочата, така че тя да се фиксира с щракване.

- Постъпете по същия начин с втората грил плоча.

- За почистване избършете външните повърхности на уреда с влажна и напоена с миеш препарат кърпа. Избършете остатъци от миешия препарат с навлажнена само с вода кърпа.

Преди да използвате отново уреда, се уверете, че всички части са напълно сухи.

- Избършете шпатулата за почистване с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата или измийте с топла вода и миеш препарат.

- Измийте изпразнената тавичка за събиране на сок с топла вода и миеш препарат. Отстранете остатъци от миешия препарат с чиста вода и подсушете.

Указание



За щадящо почистване на тавичката за събиране на сок и на шпатулата за почистване препоръчваме да ги измиете на ръка, както е описано. Но можете да миете тези части също в съдомиялна машина.

9. Съхранение

Съхранявайте почиствия уред на сухо място.

Блокирайте уреда, като преместите предпазната блокировка **(2)** на позиция .

10. Рецепти

Указание

- Посочените в рецептите настройки на температурата или времента могат да варират в зависимост от качествата на продуктите!

10.1. Позиция „Контактен грил“

Бургер Мексико

- ◆ 900 g говежда кайма
 - ◆ 6 с.л. барбекю сос
 - ◆ 6 с.л. ситно накълцан лук
 - ◆ 3 с.л. прясна или готова салца
 - ◆ 1/2 ч.л. чили на прах
 - ◆ 4 големи хлебчета за хамбургери
- 1) В голяма купа смесете каймата, лука, салцата, чилито на прах и барбекю саса.
 - 2) От каймяната смес оформете четири кюфтета за хамбургер с еднакъв размер и дебелина малко под 2 см.
 - 3) Загрейте уреда (зона на степен на нагряване **III/Max**).
 - 4) Печете хамбургерите 8 – 10 min върху предварително загорения уред в позиция „Контактен грил“. След това сервирайте хамбургерите в хлебчетата за хамбургери заедно с продукти и подправки по ваш избор.

Рамстек със сос от зелен лук и подправки

- ◆ 500 g нетлъст рамстек (парчета по 125 g)
 - ◆ 120 g маргарин
 - ◆ 1 ч.л. сос уорчестър
 - ◆ 1 ситно накълцана скилидка чесън
 - ◆ 4 с.л. ситно накълцан магданоз
 - ◆ 4 ситно накълцани стръка зелен лук
- 1) В малка купа смесете маргарина и саса уорчестър и прибавете чесъна, магданоза и зеления лук.
 - 2) Загрейте уреда (степен на нагряване **Max**).
 - 3) Печете стека 3 min на степен на нагряване **Max**.
 - 4) Намажете стека със саса от зелен лук и подправки и го печете още 4 min в началната част на зоната на степен на нагряване **II**.

Риба тон с филийки портокал

(4 порции)

- ◆ 4 пресни стека от риба тон (по 170 g)
 - ◆ 1 портокал
 - ◆ 1 с.л. ситно накълцан магданоз
 - ◆ сол
 - ◆ черен пипер
- 1) Обелете портокала и го нарежете на филийки с дебелина около 5 mm.
 - 2) Загрейте предварително уреда (зона на степен на нагряване **III**).
 - 3) Поставете стековете от риба тон върху предварително загорения грил, поръсете с магданоза и подправете със сол и черен пипер.
 - 4) Поставете филийките портокал върху стековете от риба тон и гриловайте всичко около 6 – 8 min.
 - 5) Преди сервиране отстранете грилованите филийки портокал.

10.2. Позиция „Панини грил“

Панини със спанак и сирене

- ◆ 250 g спанак
 - ◆ 1 глава лук
 - ◆ 1 скилидка чесън
 - ◆ 1 с.л. олио
 - ◆ 2 ч.л. лимонов сок
 - ◆ 1 щипка сол (и черен пипер)
 - ◆ 4 филии хляб за препичане/бял хляб
 - ◆ 40 g масло със зелени подправки
 - ◆ 75 g моцарела
 - ◆ 20 g кедрови ядки
- 1) Почистете и измийте спанака.
 - 2) Обелете лука и скилидките чесън и ги накълцайте. Задушете ги в горещо олио до прозрачност. Добавете спанака. Подправете всичко с лимонов сок, сол и черен пипер.
 - 3) Намажете хляба за препичане с масло със зелени подправки.
 - 4) Нарежете моцарелата на филийки.
 - 5) Разпределете моцарелата и отцедения спанак върху 2 филии хляб за препичане и поръсете с кедрови ядки.

- 6) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 7) Поставете внимателно панините върху предварително загретия до зона на степен на нагряване **III**/Max уред.
- 8) С предпазната блокировка настройте желаното разстояние на горната грил плоча и затворете капака.
- 9) Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво.

Панини с пилешки гърди

- ◆ 400 g филе от пилешки гърди
- ◆ 20 g масло
- ◆ черен пипер, сол, млян червен пипер
- ◆ 120 g бекон, на ленти
- ◆ 6 филии бял хляб/хляб за препичане
- ◆ 3 с.л. салатен дресинг (кисело мляко)
- ◆ 30 g салатата айсберг
- ◆ 2 домата
- ◆ 1 авокадо
- ◆ 1 ч.л. лимонов сок
- ◆ 50 g салатна краставица

- 1) Измийте за кратко филето от пилешки гърди под течаща вода и подсушете с потупвания с кухненска хартия. Запечете за кратко в позиция „Контактен грил“ и предварително загрят до степен на нагряване **MAX** уред.
- 2) Върнете уреда към началото на зоната на степен на нагряване **III** и печете филетата от пилешки гърди около 10 минути до готовност. След изпичането ги овкусете със сол, черен и червен пипер и ги оставете настрани.
- 3) В тиган изпържете до хрупкаво лентите бекон.
- 4) Разпределете дресинга с кисело мляко върху 3 филии хляб за препичане/бял хляб, поставете отгоре салатата айсберг, подправете нарязаните на филийки домати и ги поставете отгоре.
- 5) Разрежете надлъжно филетата от пилешки гърди и ги поставете върху доматите.
- 6) Поставете лентите бекон върху филетата от пилешки гърди.

- 7) Разрежете надлъжно авокадото и отделете ядката със завъртащо движение. Обелете и нарежете авокадото на филийки.
Напръскайте авокадото с лимонов сок, за да не потъмнее.
Поставете филийките върху панините.
- 8) Нарежете салатната краставица на кръгчета и ги поставете върху авокадото.
- 9) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 10) Поставете внимателно панините върху грил плочата.
- 11) С предпазната блокировка настройте желаното разстояние на горната грил плоча и затворете капака.
- 12) Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво и ги вземете внимателно от панини грила.

Багета с горчица

- ◆ 1 багета
 - ◆ 1 скилидка чесън
 - ◆ 50 g краставички, консервирани със синапено семе
 - ◆ 40 g пекорино
 - ◆ 1 с.л. люта горчица
 - ◆ 2 с.л. сладка горчица
 - ◆ 50 g масло
 - ◆ 2 с.л. нарязан див лук
 - ◆ сол, черен пипер
- 1) Срежете напречно багетата на разстояния от 2 – 3 сантиметра, без да я разрязвате напълно.
 - 2) Обелете и счукайте чесъна, нарежете краставичките на много дребни кубчета и настържете пекориното.
 - 3) Разбъркайте лютивата и сладката горчица с размекнатото масло, чесъна, краставичките, пекориното и дивия лук и овкусете със сол и пипер.
 - 4) Напълнете разрезите на багетата със сместа и увийте багетите в алуминиево фолио.
 - 5) Поставете багетите върху предварително загрятата до зона на степен на нагряване **III**/Max грил плоча.
 - 6) С предпазната блокировка настройте желаното разстояние на горната грил плоча и затворете капака.
 - 7) Багетата трябва да е златистокафява.

10.3. Позиция „Настолен грил“

Пилешки/Пуешки гърди

- ◆ 200 g пилешки/пуешки гърди
- ◆ малко брашно

- 1) Загрейте уреда до зоната на степен на нагряване **III**.
- 2) Нарезете 200 g пилешки/пуешки гърди на филийки и ги оваляйте леко в брашното.
- 3) Печете около 4 минути от едната страна, след това обърнете, посолете леко и печете втората страна около 4 минути.

Гриловани зеленчуци

- ◆ 2 чушки
- ◆ 1 тиквичка
- ◆ 1 патладжан
- ◆ зехтин
- ◆ сол
- ◆ черен пипер
- ◆ провансалски подправки (смес от подправки)

- 1) Измийте старателно зеленчуците. Разполовете чушките, почистете ги от семенниците и ги нарежете на ивици. Разрежете надлъжно патладжана и тиквичката на две половини и след това на парчета с размер около 0,5 cm.
- 2) Намазнете зеленчуците със зехтин.
- 3) Загрейте предварително уреда (зона на степен на нагряване **II**).
- 4) Поставете зеленчуците върху предварително загрятата грил плоча и гриловайте зеленчуците около 8 – 10 минути от двете страни, докато получат светлокафяв цвят.
- 5) Поръсете зеленчуците със сол, черен пипер и провансалски подправки на вкус.

Скариди с кокос и къри

- ◆ 100 g червена къри паста
- ◆ 50 ml кокосово мляко
- ◆ 400 g скариди (или раци)
- ◆ 200 g захарен грах
- ◆ 2 чушки
- ◆ 2 глави лук
- ◆ 2 скилидки чесън
- ◆ сол и черен пипер
- ◆ алуминиево фолио

- 1) Смесете къри пастата и кокосовото мляко.
- 2) Измийте скаридите, захарния грах и чушките.
- 3) Обелете лука и скилидките чесън.
- 4) Нарезете лука, скилидките чесън и чушките на малки парчета.
- 5) Разпределете равномерно скаридите и зеленчуците върху 4 парчета алуминиево фолио. Алуминиевото фолио трябва да е с такива размери, че продуктите да могат да се завият в него като в пакетче. Напръскайте със сос от къри и кокос и подправите всичко със сол и черен пипер.
- 6) Затворете добре пакетчетата, така че от тях да не може да изтича течност.
- 7) Загрейте предварително уреда до края на зоната на степен на нагряване **II**.
- 8) Поставете пълнените пакетчета върху предварително загрятите грил плочи и гответе всичко около 15 минути от двете страни.

Гриловани царевични кочани

- ◆ 2 кочана сладка царевица
- ◆ 100 g масло със зелени подправки
- ◆ чеснова сол
- ◆ сол
- ◆ черен пипер
- ◆ алуминиево фолио

1) Намазнете парче алуминиево фолио с маслото със зелени подправки.

2) Посолете царевичния кочан и го увийте в алуминиевото фолио.

3) Загрейте уреда до края на зоната на степен на нагряване

II.

4) Поставете пакетчето върху грил плочите.

5) След 15 минути обърнете царевичните кочани и ги печете още 15 минути.

6) Подправете царевичния кочан с чеснова сол и черен пипер.

11. Технически данни

Захранване с напрежение	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Консумирана мощност	2000 W
Консумирана мощност в изключено състояние	< 0,5 W

12. Предаване за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

13. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да представите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в утвърденото за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от утвърденото за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 519926_2510) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулният номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна kalkulация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

13.1. Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 519926_2510

13.2. Вносител

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Περιεχόμενα

1. Προβλεπόμενη χρήση	148
2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	148
3. Ασφάλεια	149
4. Στοιχεία χειρισμού	151
5. Αποσυσκευασία και σύνδεση	151
5.1. Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	151
5.2. Αποσυσκευασία	151
6. Χειρισμός και λειτουργία	151
6.1. Πριν την πρώτη χρήση	151
6.2. Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης	152
6.3. Χειρισμός	152
6.4. Θέση «Απλή ψηστιέρα»	152
6.5. Θέση «Ψηστιέρα για ψωμάκια πανίνι»	153
6.6. Θέση «Επιτραπέζια ψηστιέρα»	153
6.7. Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος	154
7. Υποδείξεις και τεχνάσματα	154
8. Καθαρισμός και φροντίδα	155
9. Φύλαξη	155
10. Συνταγές	156
10.1. Θέση «Απλή ψηστιέρα»	156
10.2. Θέση «Ψηστιέρα για ψωμάκια πανίνι»	157
10.3. Θέση «Επιτραπέζια ψηστιέρα»	158
11. Τεχνικά χαρακτηριστικά	159
12. Απόρριψη	159
13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	160
13.1. Σέρβις	160
13.2. Εισαγωγέας	160

1. Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο τροφίμων σε εσωτερικό χώρο. Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε βιομηχανικούς ή εργοστασιακούς χώρους.

Απαιτήσεις οποιοδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.

	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Διαβάστε τις οδηγίες. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, λάβετε υπόψη όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών. Η συμμόρφωση έχει αποδειχθεί.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
 	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.
 	Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

3. Ασφάλεια

- Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Εξαιτίας ακατάλληλων επισκευών μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι για το χρήστη. Επίσης ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Επισκευή της συσκευής κατά το χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς δεν ισχύει η αξίωση εγγύησης σε επακόλουθες φθορές.
- Τα ελαττωματικά μέρη κατασκευής επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η πλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνή φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Αφήντε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο γίνεται πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίστε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μη γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίστε για την ασφαλή θέση της συσκευής.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Καλώδια σύνδεσης ή συσκευές που δεν λειτουργούν άψογα ή παρουσιάζουν βλάβη πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται άμεσα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον.
- Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.
- Πιάνετε πάντα το καλώδιο δικτύου από το βύσμα. Μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο και ποτέ μην πιάνετε το καλώδιο δικτύου με βρεγμένα χέρια, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.
- Μην τοποθετείτε ούτε τη συσκευή ούτε και έπιπλα ή παρόμοια αντικείμενα επάνω στο καλώδιο δικτύου και προσέχετε ώστε αυτό να μη μαγκώνει πουθενά.
- Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής, ούτε να επισκευάζετε ή να τροποποιείτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που το περίβλημα είναι ανοιχτό ή διεξάγετε αυθαίρετες μετασκευές, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πισιλάει.
Γι' αυτό, μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά (π.χ. βάζα) επάνω ή δίπλα στη συσκευή.
- Σε κάθε διακοπή ή μετά το τέλος χρήσης και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό αγγίζετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά ανάφλεξης για να λειτουργήσετε τη συσκευή!
- Η αντικολλητική επίστρωση προστατεύεται όταν δεν χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. Εάν η αντικολλητική επίστρωση έχει χαλάσει, μη συνεχίζετε τη χρήση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.

Υποδειξη

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

4. Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα Α:

- 1 Πόδια στήριξης
- 2 Κλείστρο ασφαλείας
- 3 Πλήκτρο απασφάλισης 180°
- 4 Κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power»
- 5 Πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready»
- 6 Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης
- 7 Πλήκτρο RELEASE (κάτω θερμαντική πλάκα)
- 8 Δοχείο συλλογής λίπους
- 9 Σημείο εκροής λίπους
- 10 Θερμαντικές πλάκες
- 11 Πλήκτρο RELEASE (άνω θερμαντική πλάκα)
- 12 Σπάτουλα καθαρισμού

5. Αποσυσκευασία και σύνδεση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Για την αποφυγή υλικών ζημιών, τηρείτε τις υποδείξεις ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής.

5.1. Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

- Ψησιέρα
- Δοχείο συλλογής λίπους
- Σπάτουλα καθαρισμού
- Οδηγίες χρήσης

❗ Υποδείξη

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. **13.1. Σέρβις**).

5.2. Αποσυσκευασία

- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, ενδεχόμενες μεμβράνες και αυτοκόλλητα.

6. Χειρισμός και λειτουργία

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις για το χειρισμό και τη λειτουργία της συσκευής.

6.1. Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα παραγωγής, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο **8. Καθαρισμός και φροντίδα**.
- 2) Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- 3) Τοποθετήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.
- 4) Απασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας **(2)** στη θέση .
- 5) Ανοίξτε τη συσκευή.
- 6) Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες **(10)** με ένα νωπό πανί.
- 7) Κλείστε τη συσκευή.
- 8) Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου δικτύου σε μία σωστά συνδεδεμένη και γειωμένη πρίζα με τάση σύμφωνη με αυτή που ορίζεται στο Κεφάλαιο **11. Τεχνικά χαρακτηριστικά**. Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ. 5 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, θέτοντας το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **(6)** στη θέση MAX.

❗ Υποδειξη

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- 9) Αφού η συσκευή ζεσταθεί, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 10) Καθαρίστε ακόμη μία φορά τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

6.2. Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης

Στον ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης ρυθμίζετε τη θερμοκρασία (βλ. Εικ. C).

- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης **I**:
Τομέας θέρμανσης/χαμηλή θερμοκρασία
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης **II**:
Μεσαία θερμοκρασία (π.χ. μαγείρεμα λαχανικών)
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης **III**:
Υψηλή θερμοκρασία (π.χ. ψήσιμο κρέατος)

❗ Υποδειξη

- Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **(5)** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης βρίσκεται στη θέση MIN και στο **I** στην μπροστινή περιοχή του τομέα βαθμίδας θέρμανσης. Μόλις γυρίσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης στην επιθυμητή θέση, η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» σβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία.
- Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» μπορεί ενδιάμεσα να σβήσει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε και η συσκευή ζεσταίνεται πάλι!
- Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» **(4)** ανάβει, μόλις συνδεθεί η συσκευή με το δίκτυο ρεύματος.

6.3. Χειρισμός

- 1) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
- 2) Σπρώξτε το δοχείο συλλογής λίπους **(8)** μέσα στη συσκευή.
- 3) Συνδέστε ξανά το βύσμα στην πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» **(4)** ανάβει. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **(5)** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης βρίσκεται στη θέση MIN.
- 4) Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα στο ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» σβήνει. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα θέρμανσης, ανάβει πάλι η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready».

❗ Υποδειξη

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την ψησιέρα με 3 διαφορετικούς τρόπους:
 - πλήρως ανοιχτή, έτσι ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες **(10)** να μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σαν επιτραπέζια ψησιέρα.
 - με κινούμενη άνω θερμαντική πλάκα ως απλή ψησιέρα, έτσι ώστε να ψήνετε π.χ. κρέας ή ψάρι και από τις δύο πλευρές.
 - με σταθερή άνω θερμαντική πλάκα ως ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι, έτσι ώστε να ψήνονται μπαγκέτες.

6.4. Θέση «Απλή ψησιέρα»

❗ Υποδειξη

- Για να επιτύχετε ένα υγιεινό πλήρες ψήσιμο του ψαριού, συστήνουμε τη χρήση της θέσης «Απλή ψησιέρα».
- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα **(10)**.
 - 2) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
 - 3) Χάρη στην κινητή επάνω θερμαντική πλάκα, η πλάκα αυτή παραμένει πάντα παράλληλη προς την κατώτερη θερμαντική πλάκα, όσο χοντρό και εάν είναι το προϊόν ψησίματος. Έτσι, έχετε πάντα ένα τέλειο αποτέλεσμα.
 - 4) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

❗ Υποδειξη

- Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια. Για περαιτέρω βοήθεια, λάβετε επίσης υπόψη το κεφάλαιο **6.7. Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος**.
- 5) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτό μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **(6)** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης στη θέση MIN!

6.5. Θέση «Ψησιτέρα για ψωμάκια πανίνι»

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα **(10)**.
- 2) Κλείστε την άνω θερμαντική πλάκα και στερεώστε την στο επιθυμητό ύψος, πιέζοντας το κλείστρο ασφαλείας **(2)** προς τα πίσω (θέση MIN, II, III, IV, V). Κατά τη μετατόπιση του κλείστρου ασφαλείας, ανασηκώστε ελαφρώς την θερμαντική πλάκα. Όσο πιο πίσω πιέζεται το κλείστρο ασφαλείας, τόσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση μεταξύ των θερμαντικών πλακών.
- 3) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

❗ Υποδειξη

- Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια. Για περαιτέρω βοήθεια, λάβετε επίσης υπόψη το κεφάλαιο **6.7. Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος**.

- 4) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτό μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών!
- 5) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **(6)** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης στη θέση MIN!

6.6. Θέση «Επιτραπέζια ψησιτέρα»

- 1) Ανοίξτε τα δύο πόδια στήριξης **(1)** (Εικ. Β).
- 2) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης 180° **(3)** (Εικ. Β) και ανοίξτε το καπάκι της συσκευής τόσο, ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες **(10)** να μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψησιτέρα.
- 3) Οι θερμαντικές πλάκες είναι τώρα η μια δίπλα στην άλλη και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψησιτέρα (Εικ. Β).
- 4) Τοποθετήστε τα τρόφιμα για ψήσιμο επάνω στις θερμαντικές πλάκες.
- 5) Γυρίζετε το προϊόν ψησίματος ενδιάμεσα και όταν ψηθεί απομακρύνετε το από τις θερμαντικές πλάκες.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να γυρίσετε/απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτό μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **(6)** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης στη θέση MIN!

6.7. Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος

Ο ακόλουθος πίνακας είναι συμβουλευτικός με παραδείγματα για το μαγείρεμα διάφορων τροφίμων. Προσαρμόζετε τα στοιχεία στη συνταγή και στο προσωπικό σας γούστο. Ο χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται κυρίως από τη σύνθεση

των τροφίμων, όπως για παράδειγμα το μέγεθος, το πάχος ή την ποιότητα. Επίσης, λαμβάνετε υπόψη ότι στη θέση «Επιτραπέζια ψησταριά» πρέπει να γυρίζετε το είδος ψησίματος από την άλλη στο ενδιάμεσο. Συνεπώς, αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΤΕΜΑΧΙΑ / ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΒΑΘΜΙΔΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	ΘΕΣΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κεφτεδάκια	900 γρ.	III	Ψηστήρα	10 - 15 min
Μπέικον	3 x 250 γρ.	MAX	Ψηστήρα	10 min
Χοιρινές μπριζόλες λαιμού	3 τεμάχια	MAX	Επιτραπέζια ψησταριά	2 x 13 - 16 min
Φιλέτο σολομού	4 x 125 γρ.	III	Ψηστήρα	8 - 10 min
Φιλέτο τόνου	4 x 125 γρ.	III	Ψηστήρα	6 - 8 min
Ψητά λαχανικά με λάδι	1-2 Μελιτζάνα σε φέτες	II	Επιτραπέζια ψησταριά	2 x 3 - 6 min
Σάντουιτς με τυρί	4 τεμάχια	MAX	Ψηστήρα	3 - 4 min
Μπαγκέτες με ψημένο τυρί από επάνω	2 τεμάχια	III	Ψηστήρα για ψωμάκια	4 - 8 min

7. Υποδείξεις και τεχνάσματα

■ Για να κάνετε το κρέας πιο τρυφερό και να επιταχύνετε το ψήσιμο στο γκριλ, μπορείτε προηγουμένως να το μαρινάρετε. Κατάλληλα υλικά για τη μαρινάδα είναι, παραδείγματος χάριν, η ζινή κρέμα, το κόκκινο κρασί, το ζύδι, το ζινγόαλο ή φρέσκος χυμός από παπάγια ή ανανά. Μπορείτε, εάν θέλετε, να προσθέσετε βότανα και μπαχαρικά. Μην ρίχνετε αλάτι, διότι τραβάει τα υγρά του κρέατος και το σκληραίνει. Σκεπάστε καλά το κρέας με τη μαρινάδα και κλείστε το μπουλ. Αφήστε το κατά προτίμηση να μείνει έτσι ολόκληρη νύχτα.

- Μπορείτε να ψήσετε κρέας αλλά και ψάρι. Συστήνουμε για το ψάρι την παρασκευή στη θέση «Απλή ψηστήρα». Μέσω του ψησίματος με κλειστό το καπάκι της συσκευής το είδος ψησίματος θερμαίνεται ταυτόχρονα και από τις δύο πλευρές.
- Οι θερμαντικές πλάκες (10) έχουν αντικολλητική επιστρώση, γι’ αυτό δεν χρειάζονται επιπλέον λίπος. Εάν ωστόσο εσείς θέλετε να χρησιμοποιήσετε λίπος, προσέξτε ώστε το λίπος/ λάδι να ενδεκνυται για το ψήσιμο, όπως για παράδειγμα το κραμβέλαιο.
- Εάν δεν είστε σίγουροι ότι το προϊόν ψησίματος έχει ψηθεί εσωτερικά, χρησιμοποιήστε ένα συνηθισμένο θερμόμετρο κρέατος.

8. Καθαρισμός και φροντίδα

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα και περιμένετε, μέχρι η συσκευή να κρυώσει εντελώς. Κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε και να τη βυθίζετε σε νερό. Η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη!

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι κατά τον καθαρισμό δεν εισέρχεται υγρασία μέσα στη συσκευή, ώστε να αποφύγετε ανεπανόρθωτη ζημιά της.
- ▶ Για τον καθαρισμό των επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ούτε αιχμηρά τριβικά ή χημικά απορρυπαντικά, ούτε και μυτερά αντικείμενα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε.
- Περάστε τη σπάτουλα καθαρισμού **(12)**, αφού κρυώσουν οι θερμαντικές πλάκες **(10)**, επάνω από τις θερμαντικές πλάκες, ώστε να τρίψετε το λίπος και τα υπολείμματα και ωθήστε τα στο δοχείο συλλογής λίπους **(8)**.
- Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες με ένα νωπό πανί. Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή μυτερά αντικείμενα, ώστε να μην καταστραφεί η αντικατοπτρική επίστρωση.
Σε επίμονες ακαθαρσίες ή σκληρά υπολείμματα, αφαιρέστε τις θερμαντικές πλάκες:
 - Ανοίξτε τη συσκευή.
 - Πιέστε το πλήκτρο **RELEASE (7)**, σηκώνοντας ταυτόχρονα την κάτω θερμαντική πλάκα.
 - Κρατήστε την άνω θερμαντική πλάκα σφιχτά, ώστε να μην πέσει κάτω και πιέστε το πλήκτρο **RELEASE (11)**. Η άνω θερμαντική πλάκα λασκάρει από τη συσκευή.

- Καθαρίστε τις θερμαντικές πλάκες που απομακρύνθηκαν σε ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Σε επίμονες εναποθέσεις αφήστε τις θερμαντικές πλάκες να μαλακώσουν λίγο στο νερό πλήσης. Ξεπλύνετε τις θερμαντικές πλάκες μετά τον καθαρισμό με καθαρό νερό, ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα όλα καλά. Οι θερμαντικές πλάκες πρέπει να είναι στεγνές προτού τις τοποθετήσετε πάλι στη συσκευή!

Υποδείξη



Για έναν προστατευτικό καθαρισμό των θερμαντικών πλακών συστήνουμε να τις πλένετε όπως περιγράφηκε με το χέρι. Μπορείτε ωστόσο να καθαρίζετε τις θερμαντικές πλάκες και στο πλυντήριο πιάτων. Οι κάτω πλευρές των πλακών ψησίματος ενδέχεται να ξεβάψουν ελαφρά μετά από τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων. Αυτό δεν επηρεάζει ωστόσο τη συσκευή ή τη λειτουργία.

- Για να τοποθετήσετε πάλι τις θερμαντικές πλάκες, τοποθετήστε τις ξανά στη βάση, ώστε οι δύο εγκοπές δίπλα στο σημείο εκροής λίπους **(9)** να πάνουν στα άγκιστρα στη βάση. Κατόπιν πιέστε το μπροστινό τμήμα της θερμαντικής πλάκας προς τα κάτω, ώστε να κουμπώσει με ήχο.
- Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία και με τη δεύτερη θερμαντική πλάκα.
- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής, σκουπίζετε τις με ένα νωπό και νοτισμένο με απορρυπαντικό πανί. Σκουπίζετε τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Φροντίζετε ώστε, πριν την εκ νέου χρήση, όλα τα εξαρτήματα να έχουν στεγνώσει εντελώς.
- Σκουπίστε τη σπάτουλα καθαρισμού με ένα νωπό πανί. Σε πιο επίμονες ακαθαρσίες, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί ή πλύντε την σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Πλένετε το άδειο δοχείο συλλογής λίπους σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Απομακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό και στεγνώνετε το.

Υποδείξη



Για ήπιο καθαρισμό του δοχείου συλλογής χυμών και της σπάτουλας καθαρισμού, προτείνεται η πλύση στο χέρι, όπως περιγράφεται. Ωστόσο, μπορείτε να πλένετε αυτά τα εξαρτήματα και στο πλυντήριο πιάτων.

9. Φύλαξη

Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε ένα στεγνό χώρο. Ασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας **(2)** στη θέση .

10. Συνταγές

Υποδείξη

Ανάλογα με το είδος των συστατικών, μπορεί να ποικίλουν οι αναφερόμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας ή τα στοιχεία των χρόνων στις συνταγές!

10.1. Θέση «Απλή ψησιέρα»

Mexican Burger

- ♦ 900 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος
- ♦ 6 ΚΣ σος μπάρμπεκιου
- ♦ 6 ΚΣ λεπτοκομμένα κρεμμύδια
- ♦ 3 ΚΣ φρέσκια ή έτοιμη σάλσα
- ♦ 1/2 ΚΓ σκόνη τσίλι
- ♦ 4 μεγάλα ψωμάκια χάμπουργκερ

- 1) Ανακατεύετε τον κιμά, τα κρεμμύδια, τη σάλσα, τη σκόνη τσίλι και τη σος μπάρμπεκιου σε ένα μεγάλο μπολ.
- 2) Σχηματίζετε από τη μάζα κιμά έξι μεγάλες φέτες χάμπουργκερ, πάχους σχεδόν 2 εκ.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης **III**/Max).
- 4) Ψήνετε τα χάμπουργκερ για 8 - 10 λεπτά στην προθερμασμένη συσκευή στη θέση επαφής. Στη συνέχεια σερβίρετε τα χάμπουργκερ μαζί με τα υλικά και τα μπαχαρικά της επιλογής σας στα ψωμάκια χάμπουργκερ.

Καρδιά φιλέτου με σος φρέσκων κρεμμυδιών και βοτάνων

- ♦ 500 γρ. άπαχο κιλότο (από 125 γρ.)
 - ♦ 120 γρ. μαργαρίνη
 - ♦ 1 ΚΓ σος Worcester
 - ♦ 1 λεπτοκομμένη σκελίδα σκόρδο
 - ♦ 4 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός
 - ♦ 4 λεπτοκομμένα φρέσκα κρεμμύδια
- 1) Ανακατεύετε τη μαργαρίνη και τη σος Worcester σε ένα μικρό μπολ και προσθέτετε το σκόρδο, το μαϊντανό και τα φρέσκα κρεμμύδια.
 - 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (βαθμίδα θέρμανσης Max).
 - 3) Ψήνετε το φιλέτο για 3 λεπτά στη βαθμίδα θέρμανσης Max.
 - 4) Αλείφετε το φιλέτο με τη σος φρέσκων κρεμμυδιών - βοτάνων και ψήνετε για άλλα 4 λεπτά στην αρχική διαδικασία του τομέα βαθμίδας θέρμανσης **II**.

Τόνος με φέτες πορτοκαλιού

(4 άτομα)

- ♦ 4 φρέσκα φιλέτα τόνου (έκαστο 170 γρ.)
 - ♦ 1 πορτοκάλι
 - ♦ 1 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός
 - ♦ Αλάτι
 - ♦ Πιπέρι
- 1) Ξεφλουδίζετε το πορτοκάλι και το κόβετε σε φέτες πάχους περίπου 5 χιλ.
 - 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης **III**).
 - 3) Τοποθετείτε τα φιλέτα τόνου στην προθερμασμένη ψησιέρα, πασπαλίζουμε το μαϊντανό και αλατοπιπερώνετε.
 - 4) Τοποθετείτε τις φέτες πορτοκαλιού επάνω στα φιλέτα τόνου και τα ψήνετε όλα περ. για 6-8 λεπτά.
 - 5) Πριν το σερβίρισμα απομακρύνετε τις ψημένες φέτες πορτοκαλιού.

10.2. Θέση «Ψηστιέρα για ψωμάκια πανίνι»

Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί

- ♦ 250 γρ. φύλλα σπανάκι
 - ♦ 1 κρεμμύδι
 - ♦ 1 σκελίδα σκόρδο
 - ♦ 1 ΚΣ λάδι
 - ♦ 2 ΚΓ χυμός λεμονιού
 - ♦ 1 πρέζα αλάτι (και πιπέρι)
 - ♦ 4 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί
 - ♦ 40 γρ. βούτυρο με μυρωδικά
 - ♦ 75 γρ. μοτσαρέλα
 - ♦ 20 γρ. κουκουναρόσποροι
- 1) Ξεδιαλέγετε και πλένετε τα φύλλα από σπανάκι.
 - 2) Ξεφλουδίζετε και κόβετε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια και τη σκελίδα σκόρδο και τα σοτάρετε, μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτετε το σπανάκι. Στη συνέχεια ρίχνετε το χυμό λεμονιού, το αλάτι και το πιπέρι.
 - 3) Αλείφετε το τοστ με βούτυρο με μυρωδικά.
 - 4) Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες.
 - 5) Μοιράζετε τη μοτσαρέλα και το στραγγισμένο σπανάκι σε 2 φέτες του τοστ και τα πασπαλίζετε με κουκουναρόσπορους.
 - 6) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
 - 7) Τοποθετείτε προσεκτικά τα ψωμάκια στην προθερμασμένη ψηστιέρα *panini maker* στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης **III/Max**.
 - 8) Με το κλείστρο ασφαλείας ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας και κλείνετε το καπάκι.
 - 9) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοποιηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψηστιέρα.

Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου

- ♦ 400 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου
 - ♦ 20 γρ. βούτυρο
 - ♦ Πιπέρι, αλάτι, σκόνη πάπρικα
 - ♦ 120 γρ. μπέικον σε λωρίδες
 - ♦ 6 φέτες λευκό ψωμί/ψωμί του τοστ
 - ♦ 3 ΚΣ ντρέισινγκ για σαλάτες (γιαούρτι)
 - ♦ 30 γρ. μαρούλι άτισπεργκ
 - ♦ 2 τομάτες
 - ♦ 1 αβοκάντο
 - ♦ 1 ΚΓ χυμός λάιμ
 - ♦ 50 γρ. αγγούρι
- 1) Πλένετε το φιλέτο από στήθος κοτόπουλου κάτω από τρεχούμενο νερό και το στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας. Τσιγαρίζετε σύντομα στη θέση επαφής και σε προθερμασμένη συσκευή στη βαθμίδα θέρμανσης **MAX**.
 - 2) Γυρίζετε στην έναρξη του τομέα βαθμίδας θέρμανσης **III** και ψήνετε τα φιλέτα στήθους κοτόπουλου για περ. 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι και την πάπρικα και τα αφήνετε στην άκρη.
 - 3) Σε ένα τηγάνι ψήνετε τις λωρίδες μπέικον μέχρι να γίνουν τραγανές.
 - 4) Σε 3 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί απλώνετε το ντρέισινγκ γιαούρτι, από πάνω το μαρούλι άτισπεργκ, κόβετε τις τομάτες σε φέτες, αλατοπιπερώνετε και τις τοποθετείτε από πάνω.
 - 5) Κόβετε τα φιλέτα κοτόπουλου κατά μήκος και τα τοποθετείτε επάνω από τις τομάτες.
 - 6) Επάνω από τα φιλέτα κοτόπουλου βάζετε τις λωρίδες μπέικον.
 - 7) Κόβετε περιμετρικά και κατά μήκος το αβοκάντο και περιστρέφοντάς το αφαιρείτε το κουκούτσι. Το ξεφλουδίζετε και το κόβετε σε φέτες. Βάζετε το χυμό λάιμ επάνω στο αβοκάντο, ώστε να μην ξεροψηθεί. Τοποθετείτε τις φέτες επάνω στα ψωμάκια.

- 8) Κόβετε το αγγούρι σε φέτες και το τοποθετείτε επάνω στο αβοκάντο.
- 9) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 10) Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά επάνω στην θερμαντική πλάκα.
- 11) Με το κλείστρο ασφαλείας ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας και κλείνετε το καπάκι.
- 12) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν και τα βγάξετε προσεκτικά από την ψησιέρα.

Μπαγκέτα με μουστάρδα

- ♦ 1 μπαγκέτα
 - ♦ 1 σκελίδα σκόρδο
 - ♦ 50 γρ. αγγουράκια με μουστάρδα
 - ♦ 40 γρ. πεκορίνο
 - ♦ 1 ΚΣ πικάντικη μουστάρδα
 - ♦ 2 ΚΣ γλυκιά μουστάρδα
 - ♦ 50 γρ. βούτυρο
 - ♦ 2 ΚΣ κλωνάρια σχοινόπρασο
 - ♦ Αλάτι, πιπέρι
- 1) Χαράζετε σε περ. 2 - 3 εκατοστά, δεν την κόβετε, τη μπαγκέτα εγκάρσια και σε μεγάλες αποστάσεις.
 - 2) Καθαρίζετε και λιώνετε το σκόρδο, κόβετε σε πολύ λεπτά κυβάκια τα αγγουράκια με μουστάρδα και τρίβετε το πεκορίνο.
 - 3) Ανακατεύετε την πικάντικη και τη γλυκιά μουστάρδα με το μαλακό βούτυρο, το σκόρδο, το αγγούρι, το πεκορίνο και το σχοινόπρασο και αλατοπιπερώνετε.
 - 4) Γεμίζετε το βούτυρο μουστάρδας στα κομμάτια της μπαγκέτας και τυλίγετε τις μπαγκέτες σε αλουμινόχαρτο.
 - 5) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης **III**/Μαχ.
 - 6) Με το κλείστρο ασφαλείας ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας και κλείνετε το καπάκι.
 - 7) Η μπαγκέτα θα πρέπει να ροδοψηθεί.

10.3. Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»

Στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

- ♦ 200 γρ. στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας
 - ♦ Λίγο αλεύρι
- 1) Θερμάνετε τη συσκευή στη βαθμίδα θέρμανσης **III**.
 - 2) Κόβετε τα 200 γρ. στήθους κοτόπουλου/γαλοπούλας σε φέτες και αλευρώνετε ελαφρώς.
 - 3) Ψήνετε περ. για 4 λεπτά από τη μια πλευρά, μετά γυρίζετε, αλατίζετε ελαφρώς και ψήνετε και τη δεύτερη πλευρά περ. για 4 λεπτά.

Ψητά λαχανικά

- ♦ 2 πιπεριές
 - ♦ 1 κολοκύθι
 - ♦ 1 μελιτζάνα
 - ♦ Ελαιόλαδο
 - ♦ Αλάτι
 - ♦ Πιπέρι
 - ♦ Μυρωδικά Προβηγίας (μείγμα μπαχαρικών)
- 1) Πλένετε καλά τα λαχανικά. Κόβετε τις πιπεριές στη μέση, βγάζετε τα σπόρια και τις κόβετε σε λωρίδες. Κόβετε τη μελιτζάνα και το κολοκύθι κατά μήκος σε δύο μισά και μετά το κάθε ένα σε μεγάλα κομμάτια περ. 0,5 εκ.
 - 2) Αλείφετε τα λαχανικά με ελαιόλαδο.
 - 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης **II**).
 - 4) Τοποθετείτε τα λαχανικά στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 8 - 10 λεπτά, έως ότου πάρουν ένα ανοιχτό καφέ χρώμα.
 - 5) Πασπαλίζετε τα λαχανικά με αλάτι, πιπέρι και, εάν επιθυμείτε, με μυρωδικά Προβηγίας.

Γαρίδες με καρύδα και κάρυ

- ◆ 100 γρ. κόκκινη πάστα κάρυ
 - ◆ 50 ml γάλα καρύδας
 - ◆ 400 γρ. γαρίδες (εναλλακτικά και καβούρια)
 - ◆ 200 γρ. στρογγυλά φασόλια
 - ◆ 2 πιπεριές
 - ◆ 2 κρεμμύδια
 - ◆ 2 σκελίδες σκόρδο
 - ◆ Αλάτι και πιπέρι
 - ◆ Αλουμινόχαρτο
- 1) Ανακατεύετε την πάστα κάρυ και το γάλα καρύδας.
 - 2) Πλένετε τις γαρίδες, τα φασολάκια και την πιπεριά.
 - 3) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τις σκελίδες σκόρδου.
 - 4) Κόβετε τα κρεμμύδια, τις σκελίδες σκόρδου και τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια.
 - 5) Μοιράζετε ομοιόμορφα τις γαρίδες και τα λαχανικά σε 4 κομμάτια αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο πρέπει να είναι τόσο μεγάλο, ώστε να μπορείτε να τυλίξετε σε αυτό τα υλικά σαν ένα πακετάκι. Στάζετε από επάνω τη σάλτσα κάρυ-καρύδας και αλατοπιπερώνετε.
 - 6) Κλείνετε καλά τα πακετάκια, ώστε να μην τρέχουν υγρά.
 - 7) Προθερμαίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης **II**.
 - 8) Τοποθετείτε τα γεμιστά πακετάκια στις προθερμασμένες θερμαντικές πλάκες και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 15 λεπτά.

Ψητή ρόκα καλαμποκιού

- ◆ 2 ρόκες καλαμποκιού
 - ◆ 100 γρ. βούτυρο με μυρωδικά
 - ◆ Αλάτι σκόρδου
 - ◆ Αλάτι
 - ◆ Πιπέρι
 - ◆ Αλουμινόχαρτο
- 1) Αλείφετε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο με το βούτυρο μυρωδικών.
 - 2) Αλατίζετε τις ρόκες καλαμποκιού και τις τυλίγετε στο αλουμινόχαρτο.
 - 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης **II**.
 - 4) Τοποθετείτε το πακετάκι στις θερμαντικές πλάκες.
 - 5) Το γυρίζετε μετά από 15 λεπτά και ψήνετε τις ρόκες καλαμποκιού για ακόμη 15 λεπτά.
 - 6) Στη συνέχεια προσθέτετε αλάτι σκόρδου και πιπέρι.

11. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	2000 W
Κατανάλωση ισχύος εκτός λειτουργίας	< 0,5 W

12. Απορριψη



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παροδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διετρίχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 519926_2510 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

13.1. Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 519926_2510

13.2. Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDLS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	162
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	162
3. Sicherheitshinweise	163
4. Bedienelemente	165
5. Auspacken und Anschließen	165
5.1. Lieferumfang und Transportinspektion	165
5.2. Auspacken	165
6. Bedienung und Betrieb	165
6.1. Vor dem ersten Gebrauch	165
6.2. Heizstufenregler	166
6.3. Bedienen	166
6.4. Position „Kontaktgrill“	166
6.5. Position „Paninigrill“	167
6.6. Position „Tischgrill“	167
6.7. Gartabelle	168
7. Tipps und Tricks	168
8. Reinigen und Pflegen	169
9. Aufbewahren	169
10. Rezepte	170
10.1. Position „Kontaktgrill“	170
10.2. Position „Paninigrill“	170
10.3. Position „Tischgrill“	172
11. Technische Daten	173
12. Entsorgung	173
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	174
13.1. Service	174
13.2. Importeur	174

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am Griff.
- ## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates 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 Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Hinweis

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

4. Bedienelemente

Abbildung A:

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

5. Auspacken und Anschließen

WARNUNG!

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

5.1. Lieferumfang und Transportinspektion

- Kontaktgrill
- Saftauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

Hinweis

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

5.2. Auspacken

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

6. Bedienung und Betrieb

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

6.1. Vor dem ersten Gebrauch

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

i Hinweis

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

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

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

6.2. Heizstufenregler

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

- Heizstufenbereich **I**:
Aufheizbereich/niedrige Temperatur
- Heizstufenbereich **II**:
mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)
- Heizstufenbereich **III**:
hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)

i Hinweis

- Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **(5)** leuchtet, wenn der Heizstufenregler auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs **I** steht. Sobald Sie den Heizstufenregler auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Indikationsleuchte „Ready“, bis die Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!
- Die rote Indikationsleuchte „Power“ **(4)** leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

6.3. Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Saftauffangschale **(8)** in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **(4)** leuchtet. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **(5)** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler auf MIN steht.

- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ein. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Ready“ wieder auf.

i Hinweis

- Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:
 - komplett aufgeklappt, so dass beide Grillplatten **(10)** als **Tischgrill** genutzt werden können.
 - mit beweglicher oberer Grillplatte als **Kontaktgrill**, so dass z. B. Fleisch oder Fisch von beiden Seiten gegrillt wird.
 - mit festgestellter oberer Grillplatte als **Panini-Grill**, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

6.4. Position „Kontaktgrill“

i Hinweis

- Um ein hygienisches Durchgaren von Fisch zu erreichen, empfehlen wir die Benutzung der Position „Kontaktgrill“.
- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **(10)**.
 - 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
 - 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
 - 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

i Hinweis

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel **6.7. Gartabelle**.
- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

! ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

❗ ACHTUNG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler auf MIN zu stellen!

6.5. Position „Paninigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **(10)**.
- 2) Schließen Sie die obere Grillplatte und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss **(2)** nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses die obere Grillplatte ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Grillplatten.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

i Hinweis

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel **6.7. Gartabelle**.
- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

❗ ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten beschädigen!
- 5) Drehen Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

❗ ACHTUNG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler auf MIN zu stellen!

6.6. Position „Tischgrill“

- 1) Klappen Sie die beiden Stützfüße **(1)** aus (Abb.B).
- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste 180° **(3)** (Abb.B) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Grillplatten **(10)** als Tischgrill benutzt werden können.
- 3) Die Grillplatten liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. B).
- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Grillplatten.
- 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Grillplatten, wenn es gar ist.

❗ ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **(6)** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

❗ ACHTUNG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler auf MIN zu stellen!

6.7. Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an.

Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus. Achten Sie zudem darauf, dass Sie das Grillgut bei der Position „Tischgrill“ zwischendurch wenden müssen, daher wird die Garzeit verlängert.

LEBENSMITTEL	STÜCK/ GRAMM	HEIZSTUFE	POSITION	GARZEIT
Hackfleischfrikadellen	900 g	III	Kontaktgrill	10 - 15 min
Bauchspeck	3 x 250 g	MAX	Kontaktgrill	10 min
Schweinenackensteaks	3 Stück	MAX	Tischgrill	2 x 13 - 16 min
Lachsfilets	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	8 - 10 min
Thunfischsteaks	4 x 125 g	III	Kontaktgrill	6 - 8 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	1 - 2 Auberginen in Scheiben	II	Tischgrill	2 x 3 - 6 min
Käsesandwiches	4 Stück	MAX	Kontaktgrill	3 - 4 min
Baguettes mit Käse überbacken	2 Stück	III	Paninigrill	4 - 8 min

7. Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Nicht nur Fleisch, auch Fisch können Sie grillen. Wir empfehlen für Fisch die Zubereitung in der Position „Kontaktgrill“. Durch das Grillen bei geschlossenem Gerätedeckel wird das Grillgut gleichzeitig von beiden Seiten erhitzt.

- Die Grillplatten **(10)** sind 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.

8. Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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

ACHTUNG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.

■ Ziehen Sie den Reinigungsschaber **(12)**, nachdem sich die Grillplatten **(10)** abgekühlt haben, über die Grillplatten, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Saftauffangschale **(8)**.

■ Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.

Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Grillplatten ab:

- Öffnen Sie das Gerät.
- Drücken Sie die Taste **RELEASE (7)** und heben Sie gleichzeitig die untere Grillplatte ab.
- Halten Sie die obere Grillplatte fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste **RELEASE (11)**. Die obere Grillplatte löst sich aus dem Gerät.

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

Hinweis



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

■ Um die Grillplatten wieder einzubauen, stecken Sie die Grillplatten so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **(9)** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Grillplatte nach unten, so dass diese hörbar einrastet.

■ Verfahren Sie mit der zweiten Grillplatte genauso.

■ Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab.

Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

■ Wischen Sie den Reinigungsschaber mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

■ Spülen Sie die geleerte Saftauffangschale in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

Hinweis



Für eine schonende Reinigung der Saftauffangschale und des Reinigungsschabers empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

9. Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **(2)** auf Position  schieben.

10. Rezepte

Hinweis

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

10.1. Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

- ◆ 900 g Rinderhackfleisch
 - ◆ 6 EL Barbecuesauce
 - ◆ 6 EL fein gehackte Zwiebeln
 - ◆ 3 EL frische oder fertige Salsa
 - ◆ 1/2 TL Chilipulver
 - ◆ 4 große Hamburgerbrötchen
- 1) Vermischen Sie das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel.
 - 2) Formen Sie die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburgerscheiben.
 - 3) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufenbereich **III**/Max).
 - 4) Die Hamburger 8 – 10 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

- ◆ 500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)
 - ◆ 120 g Margarine
 - ◆ 1 TL Worcestershiresauce
 - ◆ 1 fein gehackte Knoblauchzehe
 - ◆ 4 EL fein gehackte Petersilie
 - ◆ 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln
- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
 - 2) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufe Max).
 - 3) Grillen Sie das Steak 3 Min. auf Heizstufe Max.
 - 4) Bestreichen Sie das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce und garen Sie es weitere 4 Min. im Anfangsbereich von Heizstufenbereich **II**.

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

- ◆ 4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)
 - ◆ 1 Orange
 - ◆ 1 EL fein gehackte Petersilie
 - ◆ Salz
 - ◆ Pfeffer
- 1) Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
 - 2) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich **III**).
 - 3) Legen Sie die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill, streuen Sie die Petersilie darüber und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
 - 4) Legen Sie die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks und grillen Sie alles ca. 6 – 8 Min.
 - 5) Entfernen Sie vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben.

10.2. Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

- ◆ 250 g Blattspinat
 - ◆ 1 Zwiebel
 - ◆ 1 Knoblauchzehe
 - ◆ 1 EL Öl
 - ◆ 2 TL Zitronensaft
 - ◆ 1 Prise Salz (und Pfeffer)
 - ◆ 4 Scheiben Toast/Weißbrot
 - ◆ 40 g Kräuterbutter
 - ◆ 75 g Mozzarella
 - ◆ 20 g Pinienkerne
- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
 - 2) Schälen Sie die Zwiebel und Knoblauchzehe und hacken Sie diese. Dünsten Sie sie in heißem Öl glasig. Den Spinat zufügen. Würzen Sie alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.
 - 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
 - 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
 - 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.

- 6) Bedecken Sie die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast.
- 7) Legen Sie die Panini vorsichtig auf das auf Heizstufenbereich **III**/Max vorgeheizte Gerät.
- 8) Stellen Sie mit dem Sicherheitsverschluss den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte ein und schließen Sie den Deckel.
- 9) Warten Sie, bis die Panini gold-braun geröstet sind.

Hähnchenbrust-Panini

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

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs **III** zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbratscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.

- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Grillplatte legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

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

10.3. Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

- ◆ 200 g Hühner-/Putenbrust
- ◆ etwas Mehl

- 1) Das Gerät auf den Heizstufenbereich **III** aufheizen.
- 2) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 3) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

Gegrilltes Gemüse

- ◆ 2 Paprika
- ◆ 1 Zucchini
- ◆ 1 Aubergine
- ◆ Olivenöl
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie sie in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich **II**).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Grillplatte und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 - 10 Minuten, bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

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

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

Gegrillte Maiskolben

- ◆ 2 Zucker-Maiskolben
- ◆ 100 g Kräuterbutter
- ◆ 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 **II** auf.
- 4) Legen Sie das Päckchen auf die Grillplatten.
- 5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

11. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	< 0,5 W

12. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 519926_2510 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

13.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 519926_2510

13.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GmbH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stanje informacija · Stanje informacija

Статус на информацията · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 11/2510 · Ident.-No.: SKGE2000D3-112025-1

IAN 519926__2510