



CONTACT GRILL SKGE 2000 D3

(GB)

CONTACT GRILL

Operating instructions

(SE)

KONTAKTGRILL

Bruksanvisning

(PL)

GRILL KONTAKTOWY

Instrukcja obsługi

(EE)

KONTAKTGRILL

Kasutusjuhend

(FI)

PARILAGRILLI

Käyttöohje

(DK)

KONTAKTGRILL

Betjeningsvejledning

(LT)

KONTAKTINIS GRILIS

Naudojimo instrukcija

(LV)

KONTAKTGRILS

Lietošanas pamācība

IAN 490910_2504



(GB)

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

(FI)

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

(SE)

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

(DK)

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

(PL)

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

(LT)

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

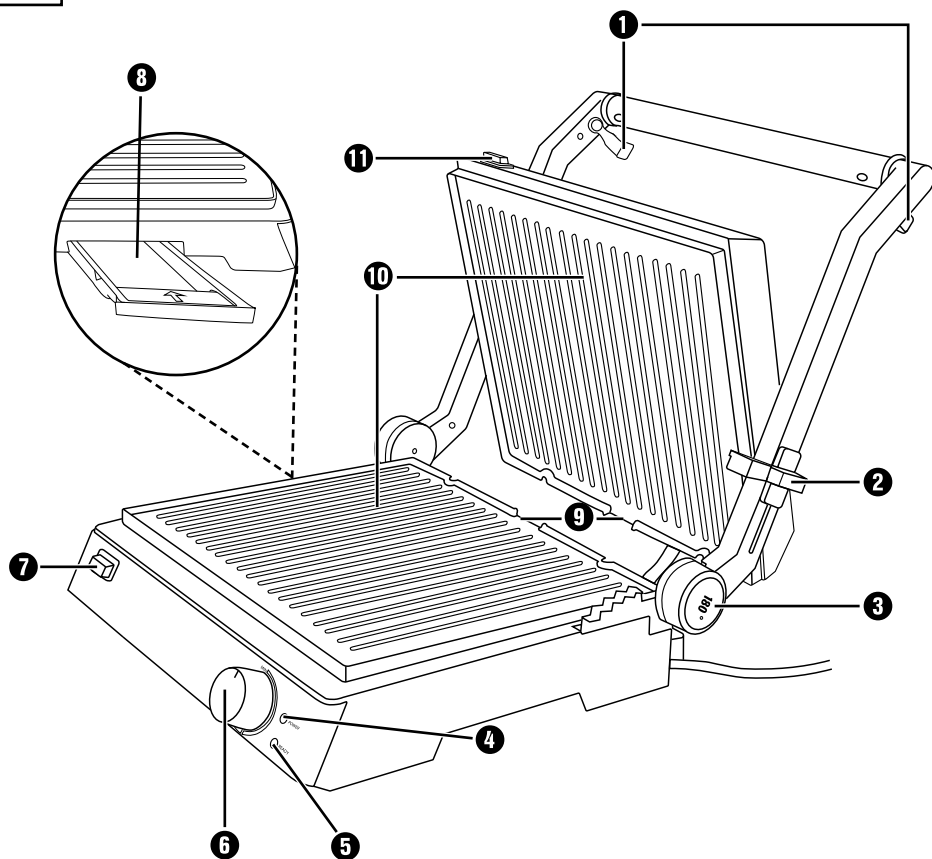
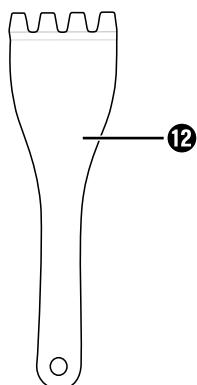
(EE)

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

(LV)

Pirms lasišanas atloket lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

English	Operating instructions	Page	1
Suomalainen	Käyttöohje	Sivu	19
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	35
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	53
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	69
Lietuvių	Naudojimo instrukcija	Puslapis	89
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	107
Latvijas	Lietošanas pamācība	Lappuse	123

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Safety	3
Basic safety guidelines.	3
Operating components	6
Unpacking and installation	6
Package contents and transport inspection	6
Unpacking	6
Handling and operation	6
Before initial use	6
Heat level control.	7
Operation	7
"Contact grill" position.	7
"Panini grill" position	8
"Table grill" position.	8
Cooking table	9
Tips and tricks	10
Cleaning and care	10
Storage	11
Recipes	11
"Contact grill" position.	11
"Panini grill" position	12
"Table grill" position.	14
Ordering replacement parts	15
Disposal	15
Disposal of the appliance	15
Disposal of the packaging.	15
Appendix	16
Technical data	16
Kompernass Handels GmbH warranty	16
Service.	17
Importer	17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. 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.

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.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Dishwasher-proof.
	Caution! Hot surface!

Safety

In this section, you will find important safety instructions for using the appliance.

This appliance complies with statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

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 hot-plate 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.

⚠ CAUTION! 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.

i 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.

Operating components

Figure A:

- ❶ Support feet
- ❷ Safety catch
- ❸ Unlocking button 180°
- ❹ Red "Power" control lamp
- ❺ Green "Ready" control lamp
- ❻ Heat level control
- ❼ RELEASE button (lower hotplate)
- ❽ Fat collector tray
- ❾ Fat outlet
- ❿ Hotplates
- ⓫ RELEASE button (upper hotplate)

Figure B:

- ⓬ Cleaning scraper

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.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard (see fold-out page):

- 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 Service).

Unpacking

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

Handling and operation

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

Before initial use

- 1) Clean all accessories as described in the section "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 ❷ to the position .
- 5) Open the appliance.
- 6) Wipe the hotplates ❿ 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 "Technical data" section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control ❻ to MAX.

Note

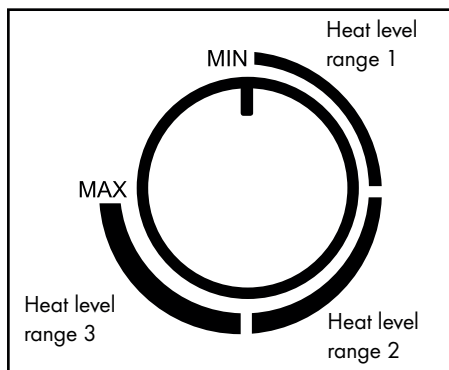
- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- 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.

Heat level control

The temperature is set using the heat level control **6**.

- Heat level range 1: heating up range / low temperature
- Heat level range 2: medium temperature (e.g. cooking vegetables)
- Heat level range 3: high temperature (e.g. grill-roasting meat)



Note

- The green „Ready“ control lamp **5** lights up when the heat level control **6** is set to MIN or in the front area of the heat level range 1. As soon as you set the heat level control **6** to the desired position, the green control lamp „Ready“ **5** goes out until the temperature has been reached.
- The green control lamp „Ready“ **5** 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.

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 **6** is set to MIN.
- 4) Set the desired level on the heat level control **6**. The green control lamp „Ready“ **5** goes out. The green control lamp „Ready“ **5** comes on again as soon as the set heating level is reached.

Note

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

“Contact grill” position

Note

- To ensure the hygienic cooking of fish, we recommend using the “Contact grill” position.
- 1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate **10**.
 - 2) Close the appliance lid using the handle.
 - 3) Due to its movable mount, the upper hotplate **10** always lies parallel to the lower hotplate **10** 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 "Cooking table".

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

! CAUTION!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!
- 6) Turn the heat level control **6** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

! CAUTION!

- 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 **6** to MIN!

"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 **10** 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 **2**, lift the hot plate **10** a little way. The further back you press the safety catch **2**, the greater the distance between the hotplates **10**.
- 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 "Cooking table".
- 4) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

! CAUTION!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!

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

! CAUTION!

- 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 **6** to MIN!

"Table grill" position

- 1) Fold out both support feet **1** (Fig. 1).
- 2) Press the unlocking button 180° **3** (Fig. 1) and open the appliance lid until both hotplates **10** can be used as a table grill.

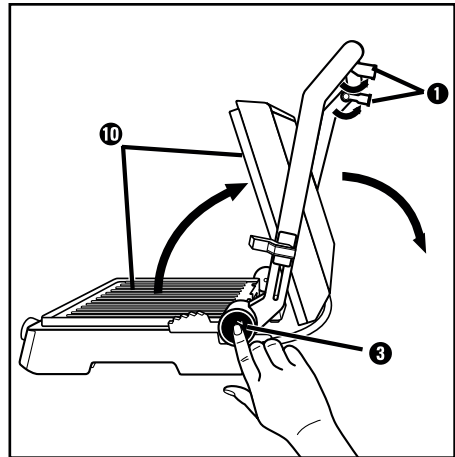


Fig. 1

- 3) The hotplates **10** are now positioned next to each other and can be used as a table grill (Fig. 2).

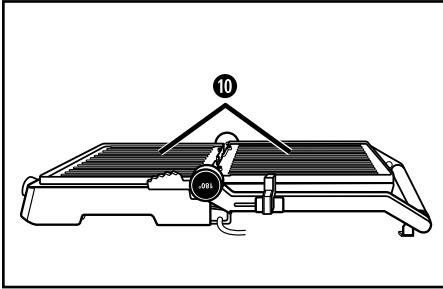


Fig. 2

- 4) Place the food to be grilled onto the hot-plates **10**.
- 5) Turn the food to be grilled from time to time and remove it from the hot-plates **10** once it is cooked.

! CAUTION!

- Do not use pointed or sharp objects to turn or remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!

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

! CAUTION!

- 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 **6** to MIN!

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	3	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	3	Contact grill	8–10 mins.
Tuna steaks	4 x 125 g	3	Contact grill	6–8 mins.
Grilled vegetables in oil	1 - 2 Eggplant in slices	2	Table grill	2 x 3–6 mins.
Cheese sandwiches	4 pieces	MAX.	Contact grill	3–4 mins.
Cheese baguettes	2 pieces	3	Panini grill	4–8 mins.

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.

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!

CAUTION!

- 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 10 have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray 8.

- Wipe the hotplates 10 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 10:

- Open the appliance.
- Press the RELEASE button 7 and at the same time, remove the lower hotplate 10.
- Hold the upper hotplate 10 in place to prevent it from falling and press the RELEASE button 11. The upper hotplate 10 is released from the appliance.

- Clean the hotplates 10 which have been removed in warm water with a little detergent in it. For severe incrustations, leave the hotplates 10 to soak for a while in the water. After washing, rinse the hotplates 10 with clean water to remove all detergent residues. Dry everything properly. The hotplates 10 must be dry before you put them back in the appliance!

Note



For gentle cleaning of the hotplates 10, we recommend that you wash them by hand, as described above.

You can, however, also clean the hotplates 10 in the dishwasher. The undersides of the griddles 10 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 10, place the hotplates 10 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 10 until you hear it engage.

- Proceed in the same way with the second hotplate ⑩.
- 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 ⑫ with a damp cloth. For more stubborn soiling, add some mild detergent to the cloth or rinse it in warm water and detergent.

Note



For gentle cleaning of the cleaning scraper ⑫ we recommend that you wash it by hand as described above. You can, however, also clean the cleaning scraper ⑫ in the dishwasher.

- Clean the emptied fat collector tray ⑧ in hot water and washing-up liquid. Rinse off detergent residues with clean water and dry it well.

Note



For gentle cleaning of the fat collector tray ⑧ we recommend that you wash it by hand as described above. You can, however, also clean the fat collector tray ⑧ in the dishwasher.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

Lock the appliance by sliding the safety catch ② to the position .

Recipes

Note

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

"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 3/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 2.

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 3).
 - 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.

"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 3/Max.
 - 8) Using the safety catch **2**, set the desired distance of the upper hotplate **10** 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 3 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 10.
- 11) Using the safety catch 2, set the desired distance of the upper hotplate 10 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 10 set to heat level range 3/Max.
 - 6) Using the safety catch 2, set the desired distance of the upper hotplate 10 and close the lid.
 - 7) The baguette should be golden brown.

"Table grill" position

Chicken/turkey breast

- ◆ 200 g chicken/turkey breast
 - ◆ A little flour
- 1) Heat the appliance to heat level range 3.
 - 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 2).
 - 4) Place the vegetables onto the pre-heated hotplate **10** 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 2.
 - 8) Place the filled packages onto the pre-heated hotplates **10** and cook from both sides, allowing around 15 minutes per side.

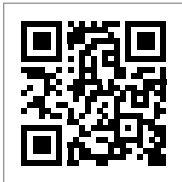
Grilled corn on the cob

- ◆ 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 2.
- 4) Place the package onto the hotplates ⑩.
- 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.

Ordering replacement parts

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



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

① Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 490910_2504 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.

Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Appendix

Technical data

Voltage supply	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	2000 W
Power consumption in off mode	< 0,5 W

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) 490910_2504 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.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 490910_2504.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 490910_2504

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Sisällysluettelo

Johdanto	20
Tarkoituksenmukainen käyttö	20
Käytetyt varoitukset ja symbolit	20
Turvallisuus	21
Tärkeitä turvallisuusohjeita	21
Laitteen osat	24
Poistaminen pakkauksesta ja liittäminen sähköverkkoon	24
Toimitussisältö ja kuljetustarkastus	24
Purkaminen pakkauksesta	24
Käyttö ja toiminta	24
Ennen ensimmäistä käyttöä	24
Lämpöasonsäädin	25
Käyttö	25
Asento "Parilagrilli"	26
Asento "Paninigrilli"	26
Asento "Pöytägrilli"	27
Kypsennystaulukko	27
Vinkkejä ja ohjeita	28
Puhdistaminen ja hoito	28
Säilytys	29
Reseptit	30
Parilagrilli	30
Paninigrilli	30
Pöytägrilli	32
Varaosien tilaaminen	33
Hävittäminen	33
Laitteen hävittäminen	33
Pakkauksen hävittäminen	33
Liite	34
Tekniset tiedot	34
Kompernass Handels GmbH:n takuu	34
Huolto	35
Maahantuoja	35

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen.

Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötaroituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Tarkoituksenmukainen käyttö

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

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

Käytetyt varoitukset ja symbolit

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

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "Varoitus", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Vaihtovirta/-jännite
	Lue käyttöohje.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Huomio! Kuuma pinta!

Turvallisuus

Tässä luvussa annetaan laitteen käsittelyä koskevia tärkeitä turvallisuusohjeita.

Tämä laite vastaa annettuja turvallisuusmääräyksiä. Asiaton käyttö voi johtaa henkilövahinkoihin ja aineellisiin vahinkoihin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Huomioi seuraavat laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet:

- Tarkasta laite ennen käyttöä ulkoisten näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta käyttöön.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakas-huolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, saavat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- Korjauta laite ainoastaan valtuutetussa alan liikkeessä tai huoltoliikkeessä. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa vaaroja käyttäjälle. Tällöin myös laitteen takuu raukeaa.
- Laitteen korjauksen saa takuuaikana suorittaa vain valmistajan valtuuttama huoltoliike, muussa tapauksessa takuu ei enää korvaa seuraamusvahinkoja.

- Laitteen vialliset osat saa vaihtaa vain alkuperäisvaraosiin. Voimme taata turvallisuusvaatimusten täyttymisen vain näiden osien kohdalla.
- Huolehdi siitä, ettei virtajohto kosketa kuumia laitteenosia. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sen! Palovamman vaara!
- Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti pistokkeelle eikä kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.

VAARA! SÄHKÖISKU!

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

- Älä aseta laitetta äläkä huonekaluja virtajohtoon päälle, ja varmista, ettei virtajohto jää puristuksiin.
- Laitekotelo ei saa avata. Älä yritä korjata tai tehdä muutoksia laitteeseen. Laitekotelon avaaminen tai laitteeseen itse tehdyt muutokset voivat aiheuttaa sähköiskun ja sitä kautta hengenvaaran sekä takuun raukeamisen.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!



Huomio! Kuuma pinta!

- Laitteen pinta voi käytön aikana tulla erittäin kuumaksi. Ota tällöin laitteesta kiinni ainoastaan kahvasta.

⚠ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT

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

i Huomautus

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

Laitteen osat

Kuva A:

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

Kuva B:

- 12 Puhdistuskaavin

Poistaminen pakkauksesta ja liittäminen sähköverkkoon

VAROITUS!

- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. On olemassa tukehtumisvaara.
- Noudata aineellisten vahinkojen välttämiseksi laitteen sähköliitännästä annettuja ohjeita.

Toimitussisältö ja kuljetustarkastus

Laitteen toimituspakkaukseen sisältyvät vakiona seuraavat osat (ks. kääntöpuoli):

- Parilagrilli
- Rasvankeruuastia
- Puhdistuskaavin
- Käyttöohje

Huomautus

- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huollon palvelunumeron puoleen (katso kohta "Huolto").

Purkaminen pakkauksesta

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

Käyttö ja toiminta

Tässä luvussa annetaan laitteen käyttöä ja toimintaa koskevia tärkeitä ohjeita.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

i Huomautus

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

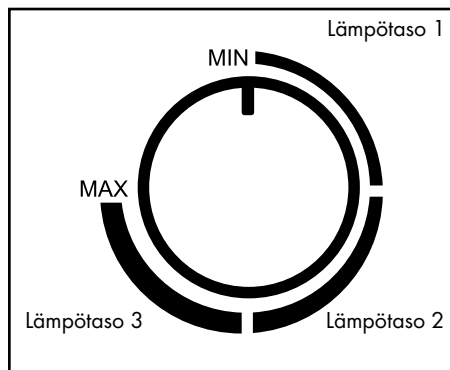
9) Vedä pistoke lämmittämisen jälkeen pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

10) Puhdista laite vielä kostealla liinalla.

Lämpötasonsäädin

Säädä lämpötasonsäätimellä **6** haluttu lämpötila.

- Lämpötila 1: lämmitys / alhainen lämpötila
- Lämpötila 2: keskilämpötila (esim. vihannesten kypsentyminen)
- Lämpötila 3: korkea lämpötila (esim. lihan paistaminen)



i Huomautus

- Vihreä merkkivalo "Ready" **5** palaa, kun lämpötasonsäädin **6** on asennossa MIN ja lämpötason etualueella on asetus 1. Kun asetat lämpötasonsäätimen **6** haluttuun asentoon, vihreä merkkivalo "Ready" **5** sammuu ja syttyy uudelleen vasta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.
- Vihreä merkkivalo "Ready" **5** voi välillä sammua. Tämä tarkoittaa, että säädetty lämpötila on alittunut ja laite lämmittää uudelleen!
- Punainen merkkivalo "Power" **4** syttyy heti, kun laite on liitetty sähköverkkoon.

Käyttö

- 1) Sulje laitteen kansi kahvasta.
- 2) Työnnä rasvankeruvastia **8** laitteeseen.
- 3) Työnnä pistoke jälleen pistorasiaan. Punainen merkkivalo "Power" **4** palaa. Vihreä merkkivalo "Ready" **5** syttyy, kun lämpötasonsäädin **6** on asennossa MIN.
- 4) Säädä lämpötasonsäätimellä **6** haluttu lämpötila. Vihreä merkkivalo "Ready" **5** sammuu. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, vihreä merkkivalo "Ready" **5** syttyy jälleen.

i Huomautus

- Voit käyttää tätä grilliä kolmella eri tavalla:
 - kokonaan avattuna siten, että molempia grillilevyjä **10** voidaan käyttää pöytägrillinä
 - liikuteltavan ylemmän grillilevyn **10** avulla parilagrillinä siten, että esim. liha tai kala grillataan molemmilta puolilta
 - lukitun ylemmän grillilevyn **10** avulla panigrillinä siten, että esim. patonki voidaan kuoruttaa.

Asento "Parilagrilli"

① Huomautus

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

- 1) Avaa laitteen kansi ja aseta grillattava elintarvike alemmalle grillilevyille 10.
- 2) Sulje laitteen kansi kahvasta.
- 3) Liikkuvasti laakeroitu, ylempi grillilevy 10 asettuu aina myös paksummalla grillattavalla tuotteella alemman grillilevyn 10 kanssa samansuuntaisesti. Näin saavutetaan optimaalinen grillaustulos.
- 4) Tarkista grillattavan tuotteen ruskistuminen jonkin ajan kuluttua. Avaa tätä varten laitteen kansi kahvasta.

① Huomautus

- Aloita lyhyillä grillausajoilla ja pidennä kestoja, kunnes olet löytänyt oikean keston. Huomioi suuntaa antavasti myös luku "Kypsennystaulukko".

- 5) Kun olet tyytyväinen ruskistumiseen, poista grillattava tuote.

① HUOMIO!

- Älä käytä teräviä tai teräväkärkisiä esineitä grillatun tuotteen poistamiseen. Ne voivat vahingoittaa grillilevyjen 10 pintaa!

- 6) Käännä lämpötonsäädin 6 asentoon MIN ja irrota pistoke pistorasiasta.

① HUOMIO!

- Irrota pistoke aina pistorasiasta, kun et käytä laitetta. Ei riitä, että asetat lämpötonsäätimen 6 asentoon MIN.

Asento "Paninigrilli"

- 1) Avaa laitteen kansi ja aseta grillattava elintarvike alemmalle grillilevyille 10.
- 2) Laske ylempi grillilevy 10 alas ja kiinnitä se haluamallasi korkeudelle painamalla turvalukitusta 2 taaksepäin (asennot MIN, II, III, IV, V). Kun säädät turvalukitusta 2, nosta ylemmää grillilevyä 10 hieman ylöspäin. Mitä taemmas turvalukitus 2 painetaan, sitä suurempi on grillilevyjen 10 väliin jäävä tila.
- 3) Tarkista grillattavan tuotteen ruskistuminen jonkin ajan kuluttua. Avaa tätä varten laitteen kansi kahvasta.

① Huomautus

- Aloita lyhyillä grillausajoilla ja pidennä kestoja, kunnes olet löytänyt oikean keston. Huomioi suuntaa antavasti myös luku "Kypsennystaulukko".

- 4) Kun olet tyytyväinen ruskistumiseen, poista grillattava tuote.

① HUOMIO!

- Älä käytä teräviä tai teräväkärkisiä esineitä grillatun tuotteen poistamiseen. Ne voivat vahingoittaa grillilevyjen 10 pintaa!

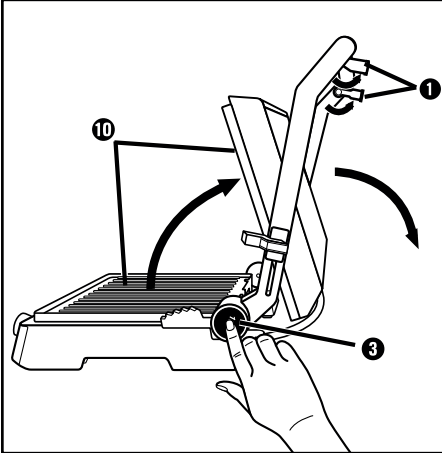
- 5) Käännä lämpötonsäädin 6 asentoon MIN ja irrota pistoke pistorasiasta.

① HUOMIO!

- Irrota pistoke aina pistorasiasta, kun et käytä laitetta. Ei riitä, että asetat lämpötonsäätimen 6 asentoon MIN.

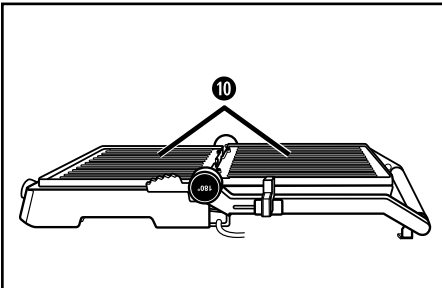
Asento "Pöytägrilli"

- 1) Käännä molemmat tukijalat **1** auki (kuva 1).
- 2) Paina vapautuspainiketta 180° **3** (kuva 1) ja avaa laitteen kansi niin auki, että molempia grillilevyjä **10** voidaan käyttää pöytägrillinä.



Kuva 1

- 3) Grillilevyt **10** ovat nyt vierekkäin, ja niitä voi käyttää pöytägrillinä (kuva 2).



Kuva 2

- 4) Aseta grillattavat elintarvikkeet grillilevyille **10**.
- 5) Kääntele grillattavia tuotteita välillä, ja ota ne pois grillilevyiltä **10**, kun ne ovat kypsyneet.

! HUOMIO!

- Älä käytä teräviä tai teräväkärkisiä esineitä grillatun tuotteen kääntämiseen/poistamiseen. Ne voivat vahingoittaa grillilevyjen **10** pintaa!

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

! HUOMIO!

- Irrota pistoke aina pistorasiasta, kun et käytä laitetta. Ei riitä, että asetat lämpötasonsäätimen **6** asentoon MIN.

Kypsennystaulukko

Seuraava taulukko on tarkoitettu ohjeelliseksi antamalla esimerkkejä erilaisten elintarvikkeiden kypsennyksestä. Sovita tiedot reseptin ja yksilöllisen makusi mukaisesti. Kypsennysaikaa vaikuttavat erityisesti elintarvikkeiden kulloisetkin ominaisuudet, kuten koko, paksuus ja laatu. Huomaa lisäksi, että sinun on aina välillä käänneltävä grillattavaa ruokaa asennossa "Pöytägrilli", minkä vuoksi kypsennysaika pitenee.

ELINTARVIKE	LÄMPÖTASO	ASENTO	KYPSENNYSAIKA
Jauhelihapihvit	3	Parilagrilli	10–15 min
Pekoni	MAX	Pöytägrilli	2 x 3–4 min
Porsaan kasslerpihvit	MAX	Pöytägrilli	2 x 13–16 min
Lohifileet	3	Parilagrilli	8–10 min
Tonnikalapihvit	3	Parilagrilli	6–8 min
Grillatut vihannekset, joihin on lisätty öljyä	2	Pöytägrilli	2 x 3–6 min
Juustokerrosleivät	MAX	Parilagrilli	3–4 min
Juustolla kuorrutetut patongit	3	Paninigrilli	4–8 min

Vinkkejä ja ohjeita

- Jotta lihasta tulisi mureempaa ja grillaus olisi nopeampaa, liha voidaan marinoida etukäteen. Pohjaksi soveltuvat esimerkiksi hapankerma, punaviini, etikka, piimä tai tuore papaija- tai ananasmehu. Lisää joukkoon maun mukaan yrttejä ja mausteita. Älä lisää marinadiin suolaa, sillä se poistaa lihasta nesteet ja tekee siitä kovan. Aseta liha marinadiin niin, että se peittyy kokonaan ja sulje astia. Anna lihan vetäytyä marinadissa mielellään yön yli.
- Voit grillata lihan lisäksi myös kalaa. Suosittelemme käyttämään kalalle asentoa ”Parilagrilli”. Kun grillattavaa ruokaa grillataan kansi kiinni, grillattava ruoka lämpiää molemmilta puolilta samanaikaisesti.

- Grillilevyissä **10** on tarttumaton pinnote, eikä lisärasvaa tarvita. Jos haluat kuitenkin käyttää rasvaa, varmista, että rasva/öljy soveltuu paistamiseen (esim. rapsiöljy).
- Jos et ole varma, onko grillattava tuote kypsä myös sisältä, käytä tavanomaista lihalämpömittaria.

Puhdistaminen ja hoito

VAARA!

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

❗ HUOMIO!

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

- Puhdista grillilevyt 10 puhdistuskaapimella 12, kun grillilevyt 10 ovat jäähtyneet. Kokoa rasva ja jäämät yhteen kohtaan ja työnnä ne rasvankeruustiaan 8.
- Pyyhi grillilevyt 10 kostealla liinalla. Älä käytä puhdistamiseen voimakkaita puhdistusaineita, karkeita sieniiä tai teräviä esineitä, jotka voisivat vaurioittaa tarttumaton pinta.
- Puhdista tiukasti kiinni jäänyt lika ja ruuanjäämät irrottamalla ensin grillilevyt 10:
 - Avaa laite.
 - Paina vapautuspainiketta 7 ja nosta samalla alempi grillilevy 10 irti.
 - Pidä ylemmästä grillilevystä 10 tukevasti kiinni, jottei se putoa alas ja paina vapautuspainiketta 11. Ylempi grillilevy 10 irtahtaa laitteesta.

- Puhdista irrotetut grillilevyt 10 lämpimällä pesuainevedellä. Jos lika on kiinnittynyt tiukasti, voit liottaa grillilevyjä 10 pesuainevedessä hetken aikaa. Huuhtelee grillilevyt 10 puhdistamisen jälkeen puhtaalla vedellä, jotta pesuainejäämät huuhtoutuvat pois. Kuivaa kaikki osat hyvin. Grillilevyjen 10 on oltava kuivat, kun ne asetetaan takaisin paikoilleen laitteeseen!

i Huomautus



Grillilevyjen 10 hellävaraiseen puhdistamiseen suosittelemme niiden pesemistä käsin edellä kuvatulla tavalla. Voit pestä grillilevyt 10 myös astianpesukoneessa. Grillilevyjen 10 alapuolelta voi lähteä hieman väriä astianpesukoneessa puhdistamisen jälkeen. Se ei kuitenkaan haittaa laitteen toimintaa.

- Laita grillilevyt 10 takaisin paikalleen asettamalla grillilevyt 10 rungon päälle siten, että rasvanpoistoaukon 9 sivuilla olevat syvennykset osuvat rungossa oleviin pidikkeisiin. Paina sitten grillilevyn 10 etuosaa alaspäin, jotta se lukkiutuu kuuluvasti paikalleen.
- Toimi samoin toisen grillilevyn 10 kanssa.
- Laitteen ulkopintojen puhdistamiseen riittää pesuaineella kostutettu liina. Pyyhi astianpesuainejäämät vedellä kostutetulla liinalla. Varmista, että laitteen kaikki osat ovat täysin kuivuneet, ennen kuin käytät laitetta uudelleen.
- Pyyhi puhdistuskaavin 12 kostealla liinalla. Jos lika on pinnittynyt tiukasti, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta tai huuhtelee kaavin lämpimässä pesuainevedessä.

i Huomautus



Puhdistuskaapimen 12 hellävaraiseen puhdistamiseen suosittelemme sen pesemistä käsin. Voit kuitenkin pestä puhdistuskaapimen 12 myös astianpesukoneessa.

- Pese tyhjennetty rasvankeruustia 8 lämpimällä pesuainevedellä. Huuhtelee astianpesuainejäämät puhtaalla vedellä ja kuivaa astia.

i Huomautus



Rasvankeruustian 8 hellävaraiseen puhdistamiseen suosittelemme sen pesemistä käsin edellä kuvatulla tavalla. Voit kuitenkin pestä rasvankeruustian 8 myös astianpesukoneessa.

Säilytys

Säilytä puhdistettu laite kuivassa paikassa. Lukitse laite asettamalla turvalukitus 2 asentoon 7.

Reseptit

Huomautus

Käytettävien aineiden ominaisuudet saattavat vaikuttaa resepteissä ohjeistettujen lämpötilojen ja kypsennysaikojen paikkansapitävyyteen.

Parilagrilli

Meksikolainen hampurilainen

- ◆ 900 g naudanjauhelihaa
 - ◆ 6 rkl barbequekastiketta
 - ◆ 6 rkl hienoksi silputtua sipulia
 - ◆ 3 rkl tuoretta tai valmissalsaa
 - ◆ ½ tl chilijauhetta
 - ◆ 4 isoa hampurilaissämpylää
- 1) Sekoita suuressa kulhossa keskenään jauheliha, sipuli, salsa, chilijauhe ja barbequekastike.
 - 2) Muotoile jauhelihamassasta neljä samankokoista, noin 2 cm:n paksuista hampurilaispihviä.
 - 3) Kuumenna laite (lämpötaso 3/MAX).
 - 4) Paista pihvejä kuumennetussa grillissä grillilevyjen välissä 8–10 minuutin ajan. Tarjoile pihvit haluamiesi lisukkeiden ja mausteiden kanssa sämpylän välissä.

Häränpihviä kevätsipuli-yrttikastikkeessa

- ◆ 500 g vähärasvaisia häränpihvejä (125 g/kpl)
 - ◆ 120 g margariinia
 - ◆ 1 tl worcesterkastiketta
 - ◆ 1 hienoksi murskattu valkosipulinkynsi
 - ◆ 4 rkl hienoksi silputtua persiljaa
 - ◆ 4 kevätsipulia hienoksi silputtuina
- 1) Sekoita pienessä kulhossa margariini ja worcesterkastike ja sekoita joukkoon valkosipuli, persilja ja kevätsipulit.

- 2) Kuumenna laite (lämpötaso MAX).
- 3) Paista pihvejä 3 minuutin ajan MAX-lämpötasolla.
- 4) Sivele pihvit kevätsipuli-yrttikastikkeella ja paista niitä vielä 4 minuuttia lämpötason 2 matalimmalla lämmöllä.

Tonnikalaa ja appelsiiniviipaleita

(4 hengelle)

- ◆ 4 tuoretta tonnikalapihviä (170 g/kpl)
 - ◆ 1 appelsiini
 - ◆ 1 rkl hienoksi silputtua persiljaa
 - ◆ suolaa
 - ◆ pippuria
- 1) Kuori appelsiini ja leikkaa se noin 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi.
 - 2) Esikuumenna laite (lämpötaso 3).
 - 3) Aseta tonnikalapihvit kuumennetulle grillilevyille, ripottele päälle persiljaa ja mausta suolalla ja pippurilla.
 - 4) Aseta appelsiiniviipaleet tonnikalapihvien päälle ja grilla 6–8 minuuttia.
 - 5) Ota appelsiiniviipaleet pois ennen tarjoilua.

Paninigrilli

Pinaatti-juustopanini

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

- 1) Karsi ja pese pinaatinlehdet.
- 2) Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulin kynsi, kuullota kuumassa öljyssä. Lisää pinaatti. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.
- 3) Voitele paahtoleipä yrttivoilla.
- 4) Leikkaa mozzarella viipaleiksi.
- 5) Jaa mozzarella ja valutettu pinaatti kahdelle paahtoleivälle ja ripottele päälle pinjansiemeniä.
- 6) Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.
- 7) Aseta paninit varovasti lämpötasolle 3/MAX esikuumennetulle grillille.
- 8) Sääda sopiva grillilevyjen 10 etäisyys turvalukituksella 2 ja sulje kansi.
- 9) Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullankeltaisiksi. Ota ne sitten grillistä.

Broilerin rintafileellä täytetty panini

- ◆ 400 g broilerin rintafileetä
 - ◆ 20 g voita
 - ◆ pippuria, suolaa, paprikajauhetta
 - ◆ 120 g pekoni-suikaleita
 - ◆ 6 siivua vaaleaa leipää / paahtoleipää
 - ◆ 3 rkl salaattikastiketta (jogurttipohjaista)
 - ◆ 30 g jäävuorisalaattia
 - ◆ 2 tomaattia
 - ◆ 1 avokado
 - ◆ 1 tl sitruunamehua
 - ◆ 50 g salaattikurkkaa
- 1) Huuhtelee broilerin rintafileet nopeasti juoksevan veden alla ja taputtele talouspaperilla kuivaksi. Esikuumenna grilli lämpötasolle MAX ja paista fileitä hetken aikaa kansi kiinni.
 - 2) Muuta asetus lämpötason 3 matalimmalle lämmölle ja paista rintafileitä noin 10 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä. Mausta fileet paistamisen jälkeen suolalla, pippurilla ja paprikalla ja aseta ne sivuun.

- 3) Paista pekoni-siivut pannulla rapeiksi.
- 4) Annostele jogurttikastiketta kolmelle leipäviipaleelle ja asettele päälle jäävuorisalaattia, siivutettua tomaattia ja mausteet.
- 5) Leikkaa broilerin rintafileet pituussuunnassa viipaleiksi ja aseta ne tomaattien päälle.
- 6) Asettele pekoni-siivut broilerin rintafileiden päälle.
- 7) Leikkaa avokado halki pituussuunnassa ja irrota kivi kiertoliikkeellä. Kuori avokado ja leikkaa se viipaleiksi. Kostuta avokado sitruunamehulla, jotta se ei ruskistu. Aseta viipaleet panineille.
- 8) Viipaloi kurkku ja aseta viipaleet avokadon päälle.
- 9) Peitä paninit toisella paahtoleipäviipaleella.
- 10) Aseta paninit varovasti grillilevylle 10.
- 11) Sääda sopiva grillilevyjen 10 etäisyys turvalukituksella 2 ja sulje kansi.
- 12) Odota, kunnes paninit ovat paahtuneet kullanruskeiksi ja ota ne varovasti grillistä.

Sinappipatonki

- ◆ 1 patonki
 - ◆ 1 valkosipulinkynsi
 - ◆ 50 g sinappikurkkaa
 - ◆ 40 g pecorinojuustoa
 - ◆ 1 rkl väkevää sinappia
 - ◆ 2 rkl makeaa sinappia
 - ◆ 50 g voita
 - ◆ 2 rkl pilkottua ruohosipulia
 - ◆ suolaa, pippuria
- 1) Leikkaa patonkiin viiltoja noin 2–3 cm:n välein, mutta älä katkaise patonkia.
 - 2) Kuori valkosipuli ja murskaa se, leikkaa maustekurkut erittäin pieniksi kuutioiksi ja raasta pecorinojuusto.

- 3) Sekoita väkevä ja makea sinappi pehmeän voin, valkosipulin, kurkkukuutioiden, pecorinojuuston ja ruohosipulin kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.
- 4) Täytä sinappivoi patongin viiltoihin ja kääri patonki alumiinifolioon.
- 5) Aseta patongit lämpötasolle 3/MAX esikuumennetulle grillilevyille 10.
- 6) Säädä sopiva grillilevyjen 10 etäisyys turvalukituksella 2 ja sulje kansi.
- 7) Grillaa patongit kullanuskeiksi.

Pöytägrilli

Kanan-/kalkkunanrinta

- ◆ 200 g kanan-/kalkkunanrintaa
 - ◆ hieman jauhoja
- 1) Laita grillilevyille 10 hieman paistamiseen soveltuvaa öljyä ja kuumenna grilli lämpötasolle 3.
 - 2) Viipaloi 200 g kanan-/kalkkunanrintaa ja jauhota viipaleet kevyesti.
 - 3) Paista viipaleita toiselta puolelta noin 4 minuutin ajan. Käännä viipaleet, suolaa kevyesti ja paista toiselta puolelta vielä noin 4 minuuttia.

Grillatut vihannekset

- ◆ 2 paprikaa
 - ◆ 1 kesäkurpitsa
 - ◆ 1 munakoiso
 - ◆ oliiviöljyä
 - ◆ suolaa
 - ◆ pippuria
 - ◆ Provencen yrttejä (maustesekoitus)
- 1) Pese vihannekset huolellisesti. Puolita paprika, poista siemenkoti ja leikkaa paprika suikaleiksi. Leikkaa munakoiso ja kesäkurpitsat ensin pitkittäin kahteen osaan ja sitten noin 0,5 cm:n kokoisiksi paloiksi.

- 2) Sivele vihannekset oliiviöljyllä.
- 3) Esikuumenna laite (lämpötaso 2).
- 4) Aseta vihannekset esikuumennetulle grillilevyille 10 ja grillaa niitä noin 8–10 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes ne ovat hieman ruskistuneet.
- 5) Ripottele vihannesten päälle suolaa, pippuria ja maun mukaan Provencen yrttejä.

Kookos-currykatkaravut

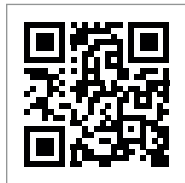
- ◆ 100 g punaista currytahnaa
 - ◆ 0,5 dl kookosmaitoa
 - ◆ 400 g katkarapuja (vaihtoehtoisesti taskurapuja)
 - ◆ 200 g sokeriherneen palkoja
 - ◆ 2 paprikaa
 - ◆ 2 sipulia
 - ◆ 2 valkosipulinkynttä
 - ◆ suolaa ja pippuria
 - ◆ Alumiinifolio
- 1) Sekoita currytahna ja kookosmaito.
 - 2) Pese katkaravut, sokeriherneenpalot ja paprika.
 - 3) Kuori sipulit ja valkosipulinkynnet.
 - 4) Leikkaa sipulit, valkosipulinkynnet ja paprika pieniksi paloiksi.
 - 5) Levitä katkaravut ja vihannekset tasaisesti neljälle alumiinifolion palaselle. Alumiinifolioiden on oltava sen kokoisia, että ne voidaan kääriä sisällön ympärille paketuksi. Ripottele sisällön päälle curry-kookoskastiketta ja mausta suolalla ja pippurilla.
 - 6) Sulje paketti hyvin niin, ettei paketista pääse valumaan nestettä.
 - 7) Esikuumenna laite lämpötasoon 2 korkeimpaan lämpötilaan.
 - 8) Aseta täytetyt paketit esikuumennetulle grillilevyille 10 ja kypsennä niitä kummaltakin puolelta noin 15 minuuttia.

Grillatut maissintähkät

- ◆ 2 sokerimaissin tärkkää
 - ◆ 100 g yrttivoita
 - ◆ valkosipulisuolaa
 - ◆ suolaa
 - ◆ pippuria
 - ◆ Alumiinifolio
- 1) Sivele alumiinifolion pala yrttivoilla.
 - 2) Suolaa maissintähkät ja kääri ne alumiinifolioon.
 - 3) Esikuumenna laite lämpötason 2 korkeimpaan lämpötilaan.
 - 4) Aseta foliopaketti grillilevyille 10.
 - 5) Käänä foliopaketti 15 minuutin jälkeen ja kypsennä maissintähkiä vielä toiset 15 minuuttia.
 - 6) Mausta maissintähkät valkosipulisuolalla ja pippurilla.

Varaosien tilaaminen

www.kompernass.com.



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

i Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 490910_2504.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihin.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Oheinen yliiviivaton, pyörien päällä seisovan jätteastian symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöiän päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätahuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.

Mikäli käytetty laitteesi sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätahuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätahuolto-tekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää. Hävitätte tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitätte pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Liite

Tekniset tiedot

Jännitelähde	220–240 V ~, 50/60 Hz
Tehonotto	2 000 W
Tehontarve pois päältä -tilassa	< 0,5 W

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuu ehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

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

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 490910_2504 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse tai sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 490910_2504.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 490910_2504

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	36
Avsedd användning	36
Varningar och symboler	36
Säkerhet	37
Grundläggande säkerhetsanvisningar	37
Komponenter	40
Uppackning och anslutning	40
Leveransens innehåll och transportinspektion	40
Uppackning	40
Användning och funktion	40
Före första användningen	40
Värmereglage	41
Användning	41
Läge Kontaktgrill	41
Läge Paninigrill	42
Läge Bordsgrill	42
Grillningstabell	43
Tips och tricks	44
Rengöring och skötsel	44
Förvaring	45
Recept	45
Läge Kontaktgrill	45
Läge Paninigrill	46
Läge Bordsgrill	48
Beställa reservdelar	49
Kassering	49
Kassera/återvinna produkten	49
Kassera förpackningen	49
Bilaga	50
Tekniska data	50
Garanti från Kompernass Handels GmbH	50
Service	51
Importör	51

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet.

Bruksanvisningen är en del av produkten.

Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användnings- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och för de ändamål som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Avsedd användning

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

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

Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VARNING! En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.

	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns ytterligare information som ska göra det lättare att använda produkten.
	Växelström/-spänning
	Läs och följ bruksanvisningen
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Tål maskindisk.
	Akta! Het yta!

Säkerhet

Det här kapitlet innehåller viktig information för säker hantering av produkten.

Produkten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Om den används på fel sätt kan den orsaka person- och sakskador.

Grundläggande säkerhetsanvisningar

Observera följande säkerhetsanvisningar för säker hantering av produkten:

- Kontrollera om produkten har några yttre, synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Om strömkabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller fått lära sig hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och strömkabeln.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktiga reparationer kan utgöra en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får göra reparationer på produkten under garantitiden, annars upphör garantin för eventuella följskador att gälla.

- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta delar av produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppen eld, en spisplatta eller en uppvärmd ugn.
- Låt produkten svalna innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Placera produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snubbla över strömkabeln.
- Se till att produkten står säkert.

FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

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

- Du får inte öppna produktens hölje och inte heller själv försöka reparera eller förändra den. Om höljet har öppnats eller om du gör förändringar på produkten finns risk för livsfarliga elchocker och garantin upphör att gälla.
- Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Ställ därför inga vätskefyllda kärl (t ex blomvaser) på eller bredvid produkten.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du tar en paus, när du använt produkten färdigt och innan den rengörs.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!



Akta! Het yta!

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

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

i Observera

- Användaren behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Komponenter

Bild A:

- ❶ Stödfötter
- ❷ Säkerhetsspärr
- ❸ Upplåsningsknapp 180°
- ❹ Röd kontrollampa Power
- ❺ Grön kontrollampa Ready
- ❻ Värmereglage
- ❼ RELEASE-knapp (nedre grillplatta)
- ❽ Fettuppsamlingsskål
- ❾ Fettutlopp
- ❿ Grillplattor
- ⓫ RELEASE-knapp (övre grillplatta)

Bild B:

- ⓬ Rengöringsskrapa

Uppackning och anslutning

VARNING!

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Kvävningsrisk.
- Följ anvisningarna för elektrisk anslutning av produkten för att undvika saskador.

Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard (se uppfällbat sida):

- Kontaktgrill
- Fettuppsamlingsskål
- Rengöringsskrapa
- Bruksanvisning

Observera

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår servicehotline (se kapitel Service).

Uppackning

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

Användning och funktion

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

Före första användningen

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

Observera

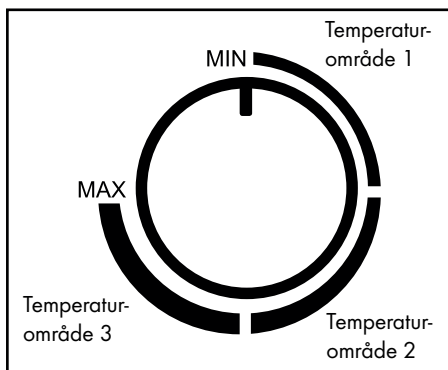
- Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

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

Värmereglaget

Temperaturen ställs in med värmereglaget ⑥.

- Temperaturområde 1:
Uppvärmningsläge/låg temperatur
- Temperaturområde 2:
Medelvärm (för att t ex tillaga grönsaker)
- Temperaturområde 3:
Hög temperatur (för att t ex steka kött)



① Observera

- Den gröna kontrollampan Ready ⑤ tänds när värmereglaget ⑥ är står på MIN och i den första delen av temperaturområde 1. Så snart du har ställt in värmereglaget ⑥ på önskat läge slocknar den gröna kontrollampan Ready ⑤ och tänds först när temperaturen är uppnådd.
- Den gröna kontrollampan Ready ⑤ kan slockna igen emellanåt. Det betyder att produkten värms upp igen, eftersom temperaturen sjunkit under det inställda värdet!
- Den röda kontrollampan Power ④ tänds så snart produkten får ström.

Användning

- 1) Stäng locket med handtaget.
- 2) Skjut in fettuppsamlingskålen ⑧ i produkten.
- 3) Sätt stickkontakten i eluttaget igen. Den röda kontrollampan Power ④ tänds. Den gröna kontrollampan Ready ⑤ tänds när värmereglaget ⑥ är inställt på MIN.
- 4) Ställ in önskad nivå med värmereglaget ⑥. Den gröna kontrollampan Ready ⑤ slocknar. Så snart den inställda temperaturnivån har uppnåtts tänds den gröna kontrollampan Ready ⑤ igen.

① Observera

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

Läge Kontaktgrill

① Observera

- För att fisk ska bli genomstekt och alla ev. bakterier o dyl. oskadliggörs rekommenderas kontaktgrillsläget.
- 1) Öppna locket och placera det som ska grillas på den nedre grillplattan ⑩.
 - 2) Stäng locket med handtaget.
 - 3) Eftersom den övre grillplattan ⑩ är rörlig ligger den alltid parallellt mot den undre grillplattan ⑩, även om man grillar tjockare bitar. Resultatet blir perfekt.
 - 4) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget.

① Observera

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

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

! AKTA!

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål för att lyfta upp det du grillat från grillen. Annars kan grillplattornas 10 ytbeläggning skadas!

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

! AKTA!

- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget när du inte ska använda produkten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget 6 på MIN!

Läge Paninigrill

- 1) Öppna locket och placera det som ska grillas på den nedre grillplattan 10.
- 2) Stäng den övre grillplattan 10 och lås den på önskad höjd genom att flytta säkerhetsspärren 2 bakåt (läge MIN, II, III, IV, V). Lyft grillplattan 10 en aning när du justerar säkerhetsspärren 2. Ju längre säkerhetsspärren 2 flyttas bakåt, desto större blir avståndet mellan grillplattorna 10.
- 3) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget.

i Observera

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

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

! AKTA!

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål för att lyfta upp det du grillat från grillen. Annars kan grillplattornas 10 ytbeläggning skadas!

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

! AKTA!

- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget när du inte ska använda produkten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget 6 på MIN!

Läge Bordsgrill

- 1) Fäll ut båda stödfötterna 1 (bild 1).
- 2) Tryck på upplåsningsknappen 180° 3 (bild 1) och fäll upp locket så att båda grillplattorna 10 fungerar som en bordsgrill.

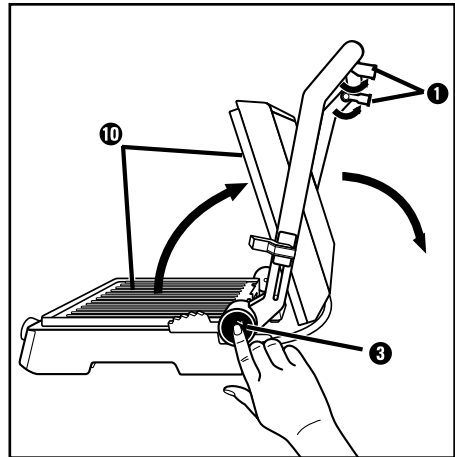


Bild 1

- 3) Grillplattorna 10 ligger nu bredvid varandra och produkten kan användas som bordsgrill (bild 2).

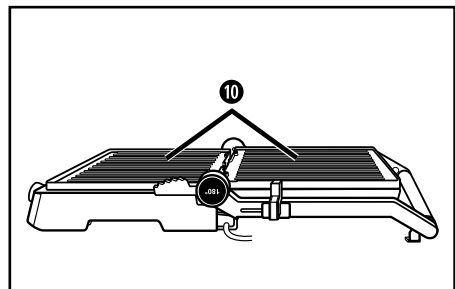


Bild 2

4) Lagg det som ska grillas på grillplattorna **10**.

5) Vänd bitarna emellanåt och ta bort dem från grillplattorna **10** när de är färdiggrillade.

! AKTA!

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål för att vända/lyfta upp det du grillat från grillen. Annars kan grillplattornas **10** ytbeläggning skadas!

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

! AKTA!

- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget när du inte ska använda produkten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget **6** på MIN!

Grillningstabell

I följande tabell finns exempel på hur olika ingredienser ska grillas. Anpassa uppgifterna enligt receptet och din personliga smak. Framför allt livsmedlets beskaffenhet, t ex storlek, tjocklek eller kvalitet, påverkar tillagningstiden. Tänk också på att du måste vända på bitarna ibland när du använder produkten som bordsgrill och att grilltiden därför blir längre.

LIVSMEDEL	STYCKEN / GRAM	TEMPERATURNIVÅ	LÄGE	TILLAGNINGSTID
Köttbullar	900 g	3	Kontaktgrill	10 - 15 min
Sidfläsk	3 x 250 g	MAX	Kontaktgrill	10 min
Fläskkarré i skivor	3 stycken	MAX	Bordsgrill	2 x 13 - 16 min
Laxfiléer	4 x 125 g	3	Kontaktgrill	8 - 10 min
Tonfiskkotletter	4 x 125 g	3	Kontaktgrill	6 - 8 min
Grillade grönsaker med olja	1 - 2 Aubergine i skivor	2	Bordsgrill	2 x 3 - 6 min
Varma ostsmörgåsar	4 stycken	MAX	Kontaktgrill	3 - 4 min
Ostgratinerade baguetter	2 stycken	3	Paninigill	4 - 8 min

Tips och tricks

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

Rengöring och skötsel

FARA!

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

AKTA!

- Försäkra dig om att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs, annars kan den bli totalt förstörd.
- Använd inte starka slipande eller kemiska rengöringsmedel eller vassa eller repande föremål för att rengöra ytorna.

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

Observera



Vi rekommenderar att grillplattorna 10 rengörs för hand enligt beskrivningen, eftersom det är mera skonsamt. Det går dock även bra att rengöra grillplattorna 10 i diskmaskinen. Grillplattornas undersidor 10 kan missfärgas något när de diskats i diskmaskinen. Det försämrar dock inte produkten eller dess funktion.

- För att montera tillbaka grillplattorna 10 placerar du grillplattorna 10 på basen så att de två urtagen bredvid fettutloppet 9 griper fast i basens krokar. Tryck sedan ner grillplattans 10 främre del så att det hörs att den snäpper fast.

- Gör likadant med den andra grillplattan 10.
- Torka av produkten utvändigt med en trasa som fuktats med vatten och diskmedel. Torka bort rester av diskmedlet med en trasa som fuktats med bara rent vatten. Kontrollera att alla delar är helt torra innan du använder produkten igen.
- Torka av rengöringsskrapan 12 med en fuktig trasa. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan eller genom att diska den i varmt vatten med diskmedel.

Observera



För att rengöra skrapan 12 på ett skonsamt sätt rekommenderar vi handdisk enligt beskrivningen. Rengöringsskrapan 12 kan dock även diskas i maskin.

- Diska den tomma fettuppsamlingsskålen 8 i varmt vatten med diskmedel. Skölj bort rester av diskmedel med rent vatten och torka ordentligt.

Observera



För att rengöra fettuppsamlingsskålen 8 på ett skonsamt sätt rekommenderar vi handdisk enligt beskrivningen. Fettuppsamlingsskålen 8 kan dock även diskas i maskin.

Förvaring

Förvara den rengjorda produkten på en torr plats.

Lås produkten genom att flytta säkerhetsspärren

2 till läge .

Recept

Observera

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

Läge Kontaktgrill

Mexikansk burgare

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

- 1) Blanda köttfärs, lök, salsa, chilipulver och barbecuesås i en stor skål.
- 2) Forma köttfärsen till fyra lika stora, knappt 2 cm tjocka hamburgare.
- 3) Värm upp produkten (temperaturområde 3/Max).
- 4) Grilla hamburgarna 8-10 minuter på kontaktgrillsläget. Servera hamburgarna i hamburgerbröden tillsammans med tillbehör och valfria kryddor.

Rumpstek och sås med salladslök och kryddörter

- ◆ 500 g mager rumpstek (125 g per bit)
 - ◆ 120 g margarin
 - ◆ 1 tsk worcestershiresås
 - ◆ 1 finhackad vitlöksklyfta
 - ◆ 4 msk finhackad persilja
 - ◆ 4 finhackade salladslökar
- 1) Blanda margarin och worcestershiresås i en liten bunke och tillsätt vitlök, persilja och salladslök.
 - 2) Värm upp produkten (temperaturnivå Max).
 - 3) Grilla rumpsteken 3 minuter på Max-läget.
 - 4) Gnid in rumpsteken med såsen och grilla ytterligare 4 minuter i den första delen av temperaturområde 2.

Tonfisk med apelsinkivor

(4 personer)

- ◆ 4 färska tonfiskfiléer (170 g per styck)
 - ◆ 1 apelsin
 - ◆ 1 msk finhackad persilja
 - ◆ salt
 - ◆ peppar
- 1) Skala apelsinen och skär den i ca 5 mm tjocka skivor.
 - 2) Värm upp produkten (temperaturområde 3).
 - 3) Lägg tonfiskfiléerna på den upphettade grillen, strö över persiljan och krydda med salt och peppar.
 - 4) Placera apelsinkivorna på tonfiskfiléerna och grilla alltsammans ca 6 – 8 minuter.
 - 5) Ta bort de grillade apelsinkivorna före servering.

Läge Paninigrill

Panini med spenat och ost

- ◆ 250 g bladspenat
 - ◆ 1 lök
 - ◆ 1 vitlöksklyfta
 - ◆ 1 msk olja
 - ◆ 2 tsk citronsaft
 - ◆ 1 nypa salt (och peppar)
 - ◆ 4 skivor rostbröd/vitt bröd
 - ◆ 40 g örtsmör
 - ◆ 75 g mozzarella
 - ◆ 20 g pinjenötter
- 1) Rensa och skölj bladspenaten.
 - 2) Skala och hacka löken och vitlöksklyftan. Stek dem sakta i olja tills de blir genomskinliga. Tillsätt spenaten. Smaksätt allt med citronsaft, salt och peppar.
 - 3) Bred örtsmör på brödsnivorna.
 - 4) Skär mozzarellan i skivor.
 - 5) Fördela mozzarellan och den avrunna spenaten på 2 brödsnivor och strö över pinjenötterna.
 - 6) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.
 - 7) Placera försiktigt paninin på grillen som förvärmats till temperaturområde 3/Max.
 - 8) Använd säkerhetsspärren **2** för att ställa in önskat avstånd till den övre grillplattan **10** och stäng locket.
 - 9) Vänta tills paninin fått en gyllenbrun färg.

Panini med kycklingfilé

- ◆ 400 g kycklingbröst
 - ◆ 20 g smör
 - ◆ peppar, salt, paprikapulver
 - ◆ 120 g bacon, strimlad
 - ◆ 6 skivor rostbröd/vitt bröd
 - ◆ 3 msk salladsdressing (yoghurt)
 - ◆ 30 g isbergssallad
 - ◆ 2 tomat
 - ◆ 1 avokado
 - ◆ 1 tsk citronsaft
 - ◆ 50 g slanggurka
- 1) Skölj kycklingfiléerna snabbt under rinnande vatten och torka av dem med hushållspapper. Grilla dem snabbt på läge Kontaktgrill när produkten förvärmits till temperaturnivå MAX.
 - 2) Sänk sedan värmen till början av temperaturområde 3 och stek köttet i ca 10 minuter tills det är färdiggrillat. Krydda kycklingfiléerna med salt, peppar och paprika efteråt och ställ undan dem.
 - 3) Knaperstek baconstrimlorna i en stekpanna.
 - 4) Fördela yoghurt dressing på 3 ljusa brödskeivor, lägg på isbergssallad, skiva och krydda tomaterna och lägg på dem också.
 - 5) Skär kycklingfiléerna på längden och lägg dem ovanpå tomaterna.
 - 6) Lägg bacon ovanpå kycklingfiléerna.
 - 7) Dela avokadon på längden och vrid isär halvorna för att ta bort kärnan. Skala avokadon och skär den i skivor. Droppa citronsaft på avokadon så att den inte blir brun. Lägg skivorna på paninin.
 - 8) Skär gurkan i skivor och lägg dem på avokadoskivorna.
 - 9) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.
 - 10) Placera försiktigt paninin på grillplattan 10.

11) Ställ in önskat avstånd till den övre grillplattan 10 med säkerhetsspärren 2 och stäng locket.

12) Ta försiktigt upp paninin från paninigrillen när den fått en gyllenbrun färg.

Senapsbaguette

- ◆ 1 baguette
 - ◆ 1 vitlöksklyfta
 - ◆ 50 g inlagd senapsgurka
 - ◆ 40 g pecorino
 - ◆ 1 msk stark senap
 - ◆ 2 msk söt senap
 - ◆ 50 g smör
 - ◆ 2 msk klippt gräslök
 - ◆ salt, peppar
- 1) Skär sneda hack i baguetten med ca 2–3 cm mellanrum, men skär inte hela vägen igenom.
 - 2) Skala och krossa vitlöksklyftan, tärna senapsgurkorna fint och riv pecorinon.
 - 3) Blanda den starka och den söta senapen med det mjuka smöret, vitlöken, gurkan, pecorinon och gräslöken. Smaka av med salt och peppar.
 - 4) Fyll baguettesnitten med senapssmöret och rulla in baguetterna i aluminiumfolie.
 - 5) Lägg baguetten på värmeplattan 10 som förvärmits till temperaturområde 3/Max.
 - 6) Ställ in önskat avstånd till den övre grillplattan 10 med säkerhetsspärren 2 och stäng locket.
 - 7) Baguetten ska bli gyllenbrun.

Läge Bordsgrill

Kyckling/kalkonbröstfiléer

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

Grillade grönsaker

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

Skaldjur med kokos och curry

- ◆ 100 g röd currypasta
- ◆ 50 ml kokosmjölk
- ◆ 400 g skaldjur (räkor eller krabba)
- ◆ 200 g sockerärter
- ◆ 2 paprikor
- ◆ 2 lökar
- ◆ 2 vitlöksklyftor
- ◆ salt och peppar
- ◆ aluminiumfolie
- 1) Blanda currypasta och kokosmjölk.
- 2) Skölj skaldjur, sockerärter och paprikor.
- 3) Skala löken och vitlöksklyftorna.
- 4) Skär lök, vitlöksklyftor och paprika i mindre bitar.
- 5) Fördela skaldjur och grönsaker jämnt på 4 bitar aluminiumfolie. Foliebitarna måste vara så stora att ingredienserna får plats i dem och att de sedan kan vecklas ihop till små paket. Håll kokos- och currysåsen över ingredienserna och krydda till sist med salt och peppar.
- 6) Förslut paketen noga så att ingen vätska kan tränga ut.
- 7) Förvärm produkten till sista delen av temperaturområde 2.
- 8) Lägg de fyllda paketen på den förvärmda grillplattan **10** och grilla dem ca 15 minuter på varje sida.

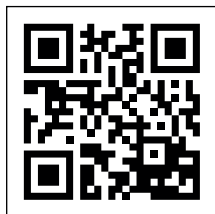
Grillade majscolvar

- ◆ 2 colvar sockermajs
- ◆ 100 g örtsmör
- ◆ vitlökssalt
- ◆ salt
- ◆ peppar
- ◆ aluminiumfolie

- 1) Smörj en bit aluminiumfolie med örtsmör.
- 2) Salta majscolvarna och linda in dem i aluminiumfolien.
- 3) Värm upp produkten till slutet av temperatur-område 2.
- 4) Lägg paketet på grillplattorna 10.
- 5) Vänd efter 15 minuter och grilla majscolvarna ytterligare 15 minuter.
- 6) Krydda majscolvarna med vitlökssalt och peppar.

Beställa reservdelar

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



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

reservdelar som erbjuds där.

① Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefoneller via e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 490910_2504 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.

Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras

separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Bilaga

Tekniska data

Spänningsförsörjning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Effektförbrukning	2000 W
Strömförbrukning i av-läge	< 0,5 W

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 490910_2504 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 490910_2504.

Service

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

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 490910_2504

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

Indholdsfortegnelse

Introduktion	54
Anvendelsesområde	54
Anvendte advarsler og symboler	54
Sikkerhed	55
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	55
Betjeningslementer	58
Udpakning og tilslutning	58
Pakkens indhold og transporteftersyn	58
Udpakning	58
Betjening og funktion	58
Før produktet bruges første gang	58
Varmeregulator	59
Betjening	59
Stilling "Kontaktgrill"	59
Stilling "Paninigrill"	60
Stilling "Bordgrill"	60
Tilberedningstabel	61
Tips og tricks	62
Rengøring og vedligeholdelse	62
Opbevaring	63
Opskrifter	63
Stilling "Kontaktgrill"	63
Stilling "Paninigrill"	64
Stilling "Bordgrill"	65
Bestilling af reservedele	66
Bortskaffelse	67
Bortskaffelse af produktet	67
Bortskaffelse af emballage	67
Tillæg	67
Tekniske data	67
Garanti for Kompernass Handels GmbH	67
Service	68
Importør	68

Introduktion

Tillykke med købet af dit nye produkt. Du har valgt et produkt af høj kvalitet.

Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du overdrager det til andre.

Anvendelsesområde

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

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

Anvendte advarsler og symboler

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

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
---	--

	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Læs vejledningen.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Obs! Varm overflade!

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

Dette produkt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan føre til personskader og materielle skader.

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponente må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.

- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for at brænde sig!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

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

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

ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!



Obs! Varm overflade!

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

Bemærk

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

Betjeningselementer

Figur A:

- ❶ Støttefødder
- ❷ Sikkerhedslås
- ❸ Oplåsningsknap 180°
- ❹ Rød kontrollampe "Power"
- ❺ Grøn kontrollampe "Ready"
- ❻ Varmeregulator
- ❼ RELEASE-knap (nederste varmeplade)
- ❽ Fedtopsamlingskål
- ❾ Fedtudløb
- ❿ Varmeplader
- ⓫ RELEASE-knap (øverste varmeplade)

Figur B:

- ⓫ Rengøringsskraber

Udpakning og tilslutning

ADVARSEL

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

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele (se klap-ud-siden):

- Kontaktgrill
- Fedtopsamlingskål
- Rengøringsskraber
- Betjeningsvejledning

Bemærk

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet Service).

Udpakning

- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.

Betjening og funktion

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

Før produktet bruges første gang

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

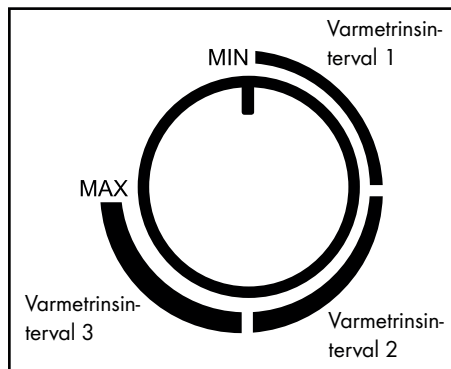
i Bemærk

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- 9) Tag stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad produktet køle af.
- 10) Rengør produktet igen med en fugtig klud.

Varmeregulator

Med varmeregulatoren **6** kan du indstille temperaturen.

- Varmetrinsinterval 1: Opvarmning/lav temperatur
- Varmetrinsinterval 2: Middelhøj temperatur (f.eks. tilberedning af grøntsager)
- Varmetrinsinterval 3: Høj temperatur (f.eks. stegning af kød)



i Bemærk

- Den grønne kontrollampe „Ready“ **5** lyser, når varmeregulatoren **6** står på MIN. i den forreste del af varmetrinsområdet 1. Når du stiller varmeregulatoren **6** på den ønskede stilling, slukkes den grønne kontrollampe "Ready" **5**, indtil temperaturen er nået.
- Den grønne kontrollampe "Ready" **5** kan ind imellem slå fra igen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været for lav, og produktet varmer op igen!
- Den røde kontrollampe "Power" **4** lyser, så snart produktet er tilsluttet strømnettet.

Betjening

- 1) Luk produktets låg med håndtaget.
- 2) Sæt fedtopsamlings-skålen **8** ind i produktet.
- 3) Sæt stikket i stikkontakten igen. Den røde kontrollampe "Power" **4** lyser. Den grønne kontrollampe "Ready" **5** lyser, når varmeregulatoren **6** står på MIN.
- 4) Indstil det ønskede trin på varmeregulatoren **6**. Den grønne kontrollampe "Ready" **5** slukkes. Så snart det indstillede varmetrin er nået, tændes kontrollampen "Ready" **5** igen.

i Bemærk

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

Stilling "Kontaktgrill"

i Bemærk

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

i Bemærk

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

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

! OBS!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne **10**!

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

! OBS!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren **6** på MIN!

Stilling "Paninigrill"

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

i Bemærk

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

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

! OBS!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne **10**!

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

! OBS!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren **6** på MIN!

Stilling "Bordgrill"

- 1) Klap de to støttefødder **1** ud (fig. 1).
- 2) Tryk på oplåsningsknappen **3** 180° (fig. 1) og åbn produktets låg helt, så begge varmeplader **10** kan bruges som bordgrill.

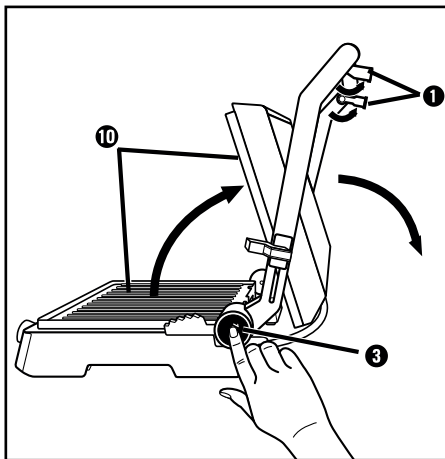


Fig. 1

- 3) Varmepladerne **10** ligger nu ved siden af hinanden og kan bruges som bordgrill (fig. 2).

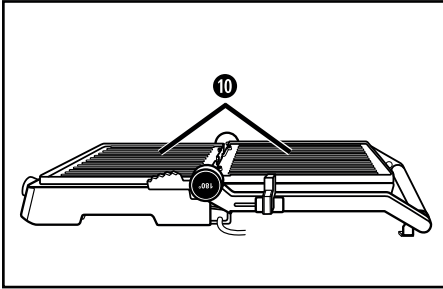


Fig. 2

- 4) Læg madvarerne, der skal grilles, på varmepladerne **10**.
- 5) Vend madvarerne af og til, og tag dem af varmepladerne **10**, når de er tilberedt.

! OBS!

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at vende/udtage de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne **10**!

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

! OBS!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren **6** på MIN!

Tilberedningstabel

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

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

Tips og tricks

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

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL!

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

OBS!

- Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.

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

Bemærk



For at sikre en skånsom rengøring af varmepladerne 10 anbefaler vi, som beskrevet, at de vaskes op i hånden. Man kan dog også rengøre varmepladerne 10 i opvaskemaskine. Undersiden af grillpladerne 10 kan misfarves en smule efter rengøring i opvaskemaskine. Det medfører dog ikke, at produktet eller dets funktion forringes.

- Varmepladerne 10 monteres igen, ved at de sættes på soklen, så de to udskæringer ved siden af fedtuddløbet 9 går i indgreb med krogene på soklen. Tryk derefter den forreste del af varmepladen 10 ned, indtil den klikker på plads med et tydeligt klik.

- Gør det samme med den anden varmeplade 10.

- For at rengøre produktets udvendige sider skal du tørre dem af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel. Rester af opvaskemidlet tørres af med en klud, der kun er fugtet med vand. Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.

- Tør rengøringsskraberen 12 af med en fugtig klud. I tilfælde af fastsiddende snavs kommer der lidt opvaskemiddel på kluden, eller den skylles i varmt vand med opvaskemiddel.

Bemærk



For skånsom rengøring af rengørings-skraberen 12 anbefaler vi, at den vaskes op i hånden som beskrevet. Du kan dog også rengøre rengørings-skraberen 12 i opvaskemaskinen.

- Skyl den tomme fedtopsamlingskål 8 i varmt vand og opvaskemiddel. Fjern rester af opvaskemiddel med rent vand, og tør af.

Bemærk



For skånsom rengøring af fedtopsamlingskålen 8 anbefaler vi, at den vaskes op i hånden som beskrevet. Du kan dog også rengøre fedtopsamlingskålen 8 i opvaskemaskinen.

Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et tørt sted.

Lås produktet ved at stille sikkerhedslåsen 2 hen til stillingen .

Opskrifter

Bemærk

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

Stilling "Kontaktgrill"

Mexico-burger

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

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

Rumpsteak med sovs på forårsløg og urter

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

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

Tunfisk med appelsinskiver

- ◆ (4 personer)
 - ◆ 4 friske tunsteaks (170 g pr. stk.)
 - ◆ 1 appelsin
 - ◆ 1 spsk. finthakket persille
 - ◆ Salt
 - ◆ Peber
- 1) Pil appelsinen og skær den i cirka 5 mm tykke skiver.
 - 2) Varm produktet op (varmetrinsinterval 3).
 - 3) Læg tunsteaksene på den forvarmede grill, drys persille over og krydr med salt og peber.
 - 4) Læg appelsinskiverne på tunsteaksene og grill det hele i ca. 6-8 min.
 - 5) Fjern appelsinskiverne før servering.

Stilling "Paninigrill"

Spinat-oste-panini

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

- 1) Sortér og skyl spinaten.
- 2) Pil løg og hvidløg, hak dem fint, og sauter dem i olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- 3) Smør brødet med kryddersmørret.
- 4) Skær mozzarellaen i skiver.
- 5) Fordel mozzarella og den afdryppede spinat på 2 brødskeer og drys pinjekerner på.
- 6) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 7) Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninigrill, som er forvarmet til varmetrinsinterval 3/MAX.
- 8) Ved hjælp af sikkerhedslåsen **2** indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade **10**, og låget lukkes.
- 9) Vent til paninien er ristet gyldenbrun. Tag den derefter ud af paninigrillen.

Kyllingebryst-panini

- ◆ 400 g kyllingefilet
 - ◆ 20 g smør
 - ◆ Peber, salt, paprika
 - ◆ 120 g bacon, i skiver
 - ◆ 6 skiver franskbrød/toastbrød
 - ◆ 3 spsk. salatdressing (yoghurt)
 - ◆ 30 g icebergsalat
 - ◆ 2 tomater
 - ◆ 1 avocado
 - ◆ 1 tsk. citronsaft
 - ◆ 50 g salatagurk
- 1) Skyl kyllingefilerne under rindende vand, og dup dem tørre med køkkenrulle. Steg dem kortvarigt i kontaktposition på produktet, som er forvarmet til varmetrin MAX.
 - 2) Skru produktet ned til starten af varmetrinsinterval 3, og steg kyllingefilerne færdig i ca. 10 minutter. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen og sæt dem til side.

- 3) Steg baconskiverne sprøde på en pande.
- 4) Fordel yoghurt-dressingen på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg også dem på.
- 5) Skær kyllingefiletten på langs, og læg den på tomaterne.
- 6) Læg baconskiverne på kyllingefiletten.
- 7) Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løs den fra stenen med en drejevægelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaften på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
- 8) Skær salatgurken i skiver, og læg dem på avocadoen.
- 9) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 10) Læg forsigtigt paninien på varmepladen 10.
- 11) Ved hjælp af sikkerhedslåsen 2 indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade 10, og låget lukkes.
- 12) Vent til paninien er ristet gyldenbrun, og tag den forsigtigt af paninigrillen.

Senneps-baguette

- ◆ 1 baguette
 - ◆ 1 fed hvidløg
 - ◆ 50 g syltede agurker
 - ◆ 40 g pecorino
 - ◆ 1 spsk. stærk sennep
 - ◆ 2 spsk. sød sennep
 - ◆ 50 g smør
 - ◆ 2 spsk. hakket purløg
 - ◆ Salt, peber
- 1) Skær skiver på tværs i baguetten, men ikke helt igennem, med en afstand på ca. 2 – 3 centimeter.
 - 2) Pil hvidløget og pres det, skær de syltede agurker i meget små terninger, og riv pecorinoen.

- 3) Rør den stærke og den søde sennep sammen med det bløde smør, hvidløg, agurk, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
- 4) Fyld sennepssmørret i baguettesnittene, og pak baguetterne ind i alufolie.
- 5) Læg baguetterne på varmepladen 10, som er forvarmet til varmetrinsinterval 3/MAX.
- 6) Ved hjælp af sikkerhedslåsen 2 indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade 10, og låget lukkes.
- 7) Baguetterne skal være gyldenbrune.

Stilling "Bordgrill"

Kyllinge-/kalkunbryst

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

Grillede grøntsager

- ◆ 2 peberfrugter
 - ◆ 1 squash
 - ◆ 1 aubergine
 - ◆ Olivenolie
 - ◆ Salt
 - ◆ Peber
 - ◆ Provencekrydderi (krydderblanding)
- 1) Vask grøntsagerne grundigt. Halvér peberfrugterne, tag kernerne ud og skær peberfrugterne i strimler. Skær aubergine og squash i to halvdele på langs og derefter i ca. 0,5 cm tykke stykker.
 - 2) Pensl grøntsagerne med olivenolie.
 - 3) Forvarm produktet (varmetrinsinterval 2).

- 4) Læg grøntsagerne på den forvarmede varmeplade **10** og gril dem på begge sider i ca. 8 – 10 minutter, til de har fået en lysebrun farve.
- 5) Drys grøntsagerne med salt, peber og provencekrydderier efter smag.

Rejer i kokoskarry

- ◆ 100 g rød karrypasta
 - ◆ 50 ml kokosmælk
 - ◆ 400 g rejer (eller krabber/jomfruhummer-haler)
 - ◆ 200 g søde ærter
 - ◆ 2 peberfrugter
 - ◆ 2 løg
 - ◆ 2 fed hvidløg
 - ◆ Salt og peber
 - ◆ Alufolie
- 1) Bland karrypasta og kokosmælk.
 - 2) Skyl rejer, slikærter og peberfrugt.
 - 3) Pil løgene og hvidløgsfeddene.
 - 4) Skær løg, hvidløgsfed og peberfrugt i små stykker.
 - 5) Fordel rejer og grøntsager ensartet på 4 stykker alufolie. Alufolien skal have en størrelse, der gør det muligt at pakke grøntsagerne ind til en lille pakke. Hæld karry-/kokossovsen over og krydr med salt og peber.
 - 6) Luk pakkerne godt til, så der ikke kan løbe væske ud.
 - 7) Forvarm produktet til slutningen af varmetrininterval 2.
 - 8) Læg de fyldte pakker på den forvarmede varmeplade **10**, og tilbered det hele i ca. 15 minutter på begge sider.

Grillede majscolber

- ◆ 2 søde majscolber
 - ◆ 100 g kryddersmør
 - ◆ Hvidløgssalt
 - ◆ Salt
 - ◆ Peber
 - ◆ Alufolie
- 1) Smør et stykke alufolie med kryddersmør.
 - 2) Kom salt på majscolberne og pak dem ind i alufolien.
 - 3) Opvarm produktet til slutningen af varmetrininterval 2.
 - 4) Læg pakkerne på varmepladen **10**.
 - 5) Efter 15 minutter vendes pakkerne, og majscolberne tilberedes yderligere 15 minutter.
 - 6) Krydr majscolberne med hvidløgssalt og peber.

Bestilling af reservedele

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



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

i Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 490910_2510, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette

direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder person-data, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

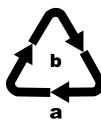


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast,

20-22: Papir og pap,
80-98: Kompositmaterialer.

Tillæg

Tekniske data

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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 490910_2504 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke

på bag- eller undersiden af produktet.

- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 490910_2504.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 490910_2504

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicedsted.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	70
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	70
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	70
Bezpieczeństwo	71
Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	71
Elementy obsługi	75
Wypakowanie i podłączenie	75
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	75
Rozpakowanie	75
Obsługa i eksploatacja	75
Przed pierwszym użyciem	75
Regulator mocy grzania	76
Obsługa	76
Pozycja „grill stykowy”	77
Pozycja „grill do panini”	77
Pozycja „grill stołowy”	78
Tabela gotowania	78
Wskazówki i porady	79
Czyszczenie i konserwacja	80
Przechowywanie	81
Przepisy	81
Pozycja „grill stykowy”	81
Pozycja „grill do panini”	82
Pozycja „grill stołowy”	84
Zamawianie części zamiennych	85
Utylizacja	85
Utylizacja opakowania	86
Załącznik	86
Dane techniczne	86
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	86
Serwis	87
Importer	87

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością.

Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemienne
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne wskazówki, dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Mimo to, nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia u ludzi i szkody materialne.

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.

- W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.
- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chroń kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Wskazówka

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

Elementy obsługowe

Rysunek A:

- ❶ Nóżki
- ❷ Zamek bezpieczeństwa
- ❸ Przycisk odryglowania 180°
- ❹ Czerwona kontrolka „Power”
- ❺ Zielona kontrolka „Ready”
- ❻ Regulator mocy grzania
- ❼ Przycisk RELEASE (dolna płyta grzewcza)
- ❽ Pojemnik na tłuszcz
- ❾ Odpływ tłuszczu
- ❿ Płyty grzewcze
- ⓫ Przycisk RELEASE (górna płyta grzewcza)

Rysunek B:

- ⓫ Skrobak do czyszczenia

Wypakowanie i podłączenie

OSTRZEŻENIE!

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

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczone jest standardowo z następującymi elementami (patrz odchylana okładka):

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

Wskazówka

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

Rozpakowanie

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

Obsługa i eksploatacja

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

Przed pierwszym użyciem

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

i Wskazówka

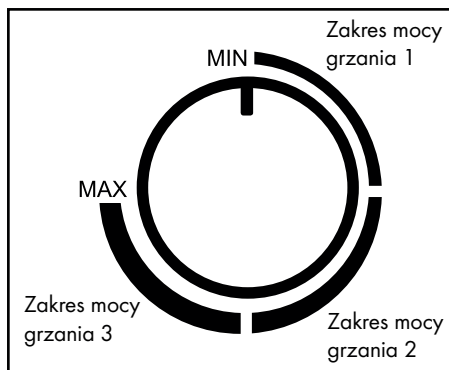
- Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.
- 9) Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij tyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 10) Oczyszczyć urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

Regulator mocy grzania

Ustaw temperaturę na regulatorze mocy grzania

6.

- Zakres mocy grzania 1: zakres nagrzewania / niska temperatura
- Zakres mocy grzania 2: średnia temperatura (np. duszenie warzyw)
- Zakres mocy grzania 3: wysoka temperatura (np. pieczenie mięsa)



i Wskazówka

- Zielona kontrolka „Ready” **5** świeci się, gdy regulator mocy grzania **6** znajduje się w położeniu MIN, a w przedniej części stopni mocy grzania 1. Po ustawieniu regulatora mocy grzania **6** w żądanym położeniu świeci się zielona kontrolka „Ready” **5** aż do osiągnięcia zadanej temperatury.
- W międzyczasie może ponownie włączyć się zielona kontrolka „Ready” **5**. Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.
- Czerwona kontrolka „Power” **4** świeci się zawsze, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.

Obsługa

- 1) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwyty.
- 2) Wsuń do urządzenia pojemnik na tłuszcz **8**.
- 3) Włóż tyk do gniazda sieciowego. Czerwona kontrolka „Power” **4** świeci się. Zielona kontrolka „Ready” **5** świeci się, gdy regulator mocy grzania **6** jest ustawiony na MIN.
- 4) Regulatorem mocy grzania **6** ustaw teraz żądaną moc. Zielona kontrolka „Ready” **5** gaśnie. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, zielona kontrolka „Ready” **5** zaświeci się ponownie.

i Wskazówka

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

Pozycja „grill stykowy”

Wskazówka

- Aby uzyskać higieniczne przyrządzanie ryb, zalecamy korzystanie z pozycji „Grill stykowy”.
- 1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej **10**.
 - 2) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
 - 3) Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grzewczej **10** nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płyty grzewczej **10**. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
 - 4) Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

Wskazówka

- Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla lepszej orientacji należy zapoznać się z informacjami w rozdziale „Tabela gotowania”.
- 5) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA!

- Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych **10**!
- 6) Przetaw regulator mocy grzania **6** do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA!

- Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania **6** do położenia MIN!

Pozycja „grill do panini”

- 1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej **10**.
- 2) Zamknij górną płytę grzewczą **10** i zamocuj ją w żądanym położeniu, naciskając do tyłu zamknięcie bezpieczeństwa **2** w jednym z położen MIN, II, III, IV, V. Podczas regulacji zamka bezpieczeństwa **2** podnieś lekko płytę grzewczą **10**. Im dalej do tyłu naciśniesz zamknięcie bezpieczeństwa **2**, tym większy będzie odstęp między płytami grzewczymi **10**.
- 3) Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

Wskazówka

- Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla lepszej orientacji należy zapoznać się z informacjami w rozdziale „Tabela gotowania”.
- 4) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA!

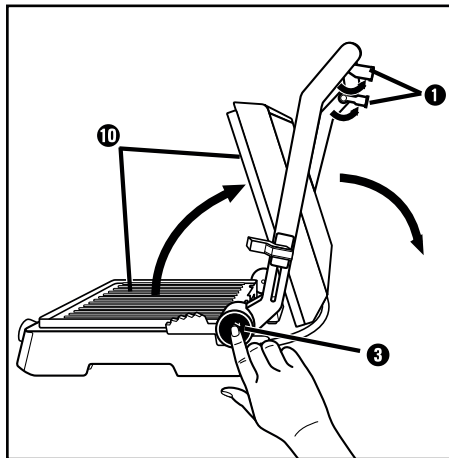
- Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych **10**!
- 5) Przetaw regulator mocy grzania **6** do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA!

- Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania **6** do położenia MIN!

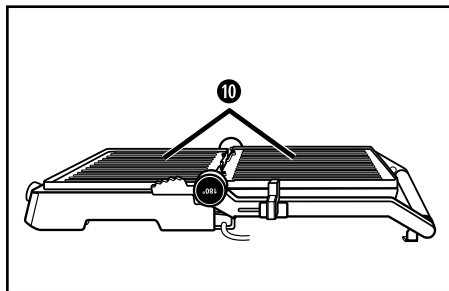
Pozycja „grill stołowy”

- 1) Rozłóż obie nóżki **1** (rys. 1).
- 2) Naciśnij przycisk odryglowania **3** (rys. 1) i otwórz pokrywę urządzenia na tyle, by można było korzystać z obu płyt grzewczych **10** grilla jak z grilla stołowego.



Rys.1

- 3) Obie płyty grzewcze **10** znajdują się teraz obok siebie i można z nich korzystać jak z grilla stołowego (rys. 2).



Rys.2

- 4) Ułóż produkty do grillowania na płytach grzewczych **10**.
- 5) W trakcie grillowania obracaj produkty i zdejmij je z płyt grzewczych **10**, gdy są gotowe.

! UWAGA!

- Do obracania/zdejmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych **10**!
- 6) Przetaw regulator mocy grzania **6** do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

! UWAGA!

- Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania **6** do położenia MIN!

Tabela gotowania

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

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

Wskazówki i porady

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

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE!

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

UWAGA!

- ▶ Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.
- Po schłodzeniu się płyt grzewczych **10** użyj skrobaka **12** do usunięcia z płytek grzewczych **10** tłuszczu i resztek produktów spożywczych, by łatwiej można było oczyścić powierzchnie. Tłuszcz i resztki produktów zsuń do pojemnika na tłuszcz **8**.
- Wytrzyj płytki grzewcze **10** wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu. W razie uporczywych zanieczyszczeń lub zapieczonych resztek produktów zdejmij obie płyty grzewcze **10**:
 - Otwórz urządzenie.
 - Naciśnij szary przycisk odblokowujący RELEASE **7**, unosząc jednocześnie dolną płytę grzewczą **10**.
 - Przytrzymaj górną płytę grzewczą **10**, by nie spadła i naciśnij przycisk RELEASE **11**. Górna płyta grzewcza **10** oddzieli się od urządzenia.

- Umyj zdjęte płyty grzewcze **10** ciepłą wodą z niewielkim dodatkiem środka do mycia naczyń. Przy silnych zapieczeniach namocz obie płyty grzewcze **10** w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz płyty grzewcze **10** w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Osusz dokładnie wszystkie części. Przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu obie płyty grzewcze **10** muszą być całkowicie suche!

Wskazówka



Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt grzewczych **10**, zalecamy myć je ręcznie, jak opisano powyżej. Płyty grzewcze **10** można też jednak myć w zmywarce do naczyń. Die Unterseiten der Grillplatten **10** können nach der Reinigung in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies stellt jedoch keine Beeinträchtigung des Gerätes oder der Funktion dar.

- Aby ponownie zamontować płyty grzewcze **10**, umieść płyty grzewcze **10** w podstawie tak, by oba wycięcia obok odpływu tłuszczu **9** trafiły na haki w podstawie. Następnie naciśnij przednią część płyty grzewczej **10** w dół, by wyraźnie się zatrzasknęła.
- Z drugą płytą grzewczą **10** postąp tak samo.
- Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy ściereczka zwilżona płynem do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną tylko czystą wodą. Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.
- Skrobak do czyszczenia **12** wytrzyj wilgotną szmatką. W razie uporczywych zanieczyszczeń dodaj na szmatkę nieco środka do mycia naczyń lub namocz go w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.

i Wskazówka



Aby nie dopuścić do uszkodzenia skrobaka do czyszczenia **12**, zalecamy myć go ręcznie, jak opisano powyżej. Skrobak do czyszczenia **12** można jednak również myć w zmywarce do naczyń.

- Opróżniony pojemnik na tłuszcz **8** zmywaj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą, a następnie odłóż element do wyschnięcia.

i Wskazówka



Aby nie dopuścić do uszkodzenia pojemnika na tłuszcz **8**, zalecamy myć go ręcznie, jak opisano powyżej. Pojemnik na tłuszcz **8** można też jednak również myć w zmywarce do naczyń.

Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zarygluj urządzenie, ustawiając zamknięcie bezpieczeństwa **2** w położeniu .

Przepisy

i Wskazówka

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

Pozycja „grill stykowy”

Burger meksykański

- ◆ 900 g mielonego mięsa wołowego
 - ◆ 6 łyżek stołowych sosu barbecue
 - ◆ 6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli
 - ◆ 3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy
 - ◆ 1/2 łyżeczki chili w proszku
 - ◆ 4 duże bułki do hamburgerów
- 1) Wymieszaj mielone mięso, cebulę, salsę, sproszkowane chili i sos barbecue w dużej misce.
 - 2) Uformuj masę do postaci czterech jednako dużych hamburgerów o grubości do 2 cm.
 - 3) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 3/MAX).
 - 4) Grilluj hamburgery przez 8 - 10 minut w rozgrzanym urządzeniu w pozycji stykowej. Następnie podaj hamburgery z dodatkami i przyprawami wedle wyboru w bułkach do hamburgerów.

Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

- ◆ 500 g chudego rumsztyku (po 125 g)
 - ◆ 120 g margaryny
 - ◆ 1 łyżka stołowa sosu Worcestershire
 - ◆ 1 drobno posiekany ząbek czosnku
 - ◆ 4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
 - ◆ 4 drobno posiekane szalotki
- 1) Wymieszaj margarynę i sos Worcestershire w małej misce, dodaj czosnek, pietruszkę i szalotki, wymieszaj.
 - 2) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania MAX).
 - 3) Grilluj steki przez 3 minuty przy mocy grzania MAX.
 - 4) Posmaruj steki sosem z szalotek i ziół i smaż je jeszcze przez 4 minuty w początkowym zakresie stopnia mocy grzania 2.

Tuńczyk z plastrami pomarańczy

- ◆ Ilość dla 4 osób
 - ◆ 4 świeże steki z tuńczyka (ok. 170 g każdy)
 - ◆ 1 pomarańcza
 - ◆ 1 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
 - ◆ Sól
 - ◆ Pieprz
- 1) Obierz pomarańcze ze skórki i pokrój je na plastry o grubości ok. 5 mm.
 - 2) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 3).
 - 3) Umieść steki z tuńczyka na rozgrzanym grillu, posyp pietruszką, dopraw solą i pieprzem.
 - 4) Ułóż plastry pomarańczy na stekach z tuńczyka i grilluj wszystko przez 6 – 8 minut.
 - 5) Przed podaniem usuń plastry pomarańczy.

Pozycja „grill do panini”

Panini ze szpinakiem i serem

- ◆ 250 g liści szpinaku
 - ◆ 1 cebula
 - ◆ 1 ząbek czosnku
 - ◆ 1 łyżka stołowa oleju
 - ◆ 2 łyżeczki soku z cytryny
 - ◆ 1 szczypta soli i pieprzu
 - ◆ 4 kromki białego chleba tostowego
 - ◆ 40 g masła ziołowego
 - ◆ 75 g mozzarelli
 - ◆ 20 g orzeszków piniowych
- 1) Przebierz i umyj liście szpinaku.
 - 2) Cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj, zeszklij na gorącym oleju. Dodaj szpinak. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
 - 3) Posmaruj tosty masłem ziołowym.
 - 4) Pokrój mozzarellę w plasterki.
 - 5) Rozłóż mozzarellę i odsączony szpinak na dwóch tostach i posyp orzeszkami piniowymi.
 - 6) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
 - 7) Ułóż ostrożnie panini na grillu rozgrzanym do stopnia mocy grzania 3/MAX.
 - 8) Zamknięciem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **10** i zamknij pokrywę.
 - 9) Odczekaj, aż panini staną się złoto-brązowe. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Panini z piersią kurczaka

- ◆ 400 g filetów z piersi kurczaka
 - ◆ 20 g masła
 - ◆ Pieprz, sól, papryka w proszku
 - ◆ 120 g plastrów bekonu
 - ◆ 6 kromek białego chleba tostowego
 - ◆ 3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek
 - ◆ 30 g sałaty lodowej
 - ◆ 2 pomidory
 - ◆ 1 awokado
 - ◆ 1 łyżeczka soku z limonki
 - ◆ 50 g ogórka sałatkowego
- 1) Filety z piersi kurczaka krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem kuchennym. W pozycji grilla stykowego i przy stopniu mocy grzania MAX przesmaż krótko filety.
 - 2) Zmniejsz temperaturę grilla do początku zakresu 3 i smaź filety dalej przez ok. 10 minut. Po usmażeniu dopraw solą, pieprzem i papryką, wyjąć z patelni i odłożyć na bok.
 - 3) Paski bekonu podsmaż na chrupko na patelni.
 - 4) 3 kromki tostów/białego chleba posmaruj dressingiem jogurtowym, następnie ułóż na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plastry; dopraw.
 - 5) Filety pokrój wzdłuż na plastry i ułóż na pomidorach.
 - 6) Ułóż paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
 - 7) Awokado przetrnij dokoła i ruchem obrotowym oddziel od pestki. Obierz ze skórki i pokrój w plastry. Skrop sokiem z limonki, by nie zbrązowiły. Plastry ułóż na panini.
 - 8) Ogórki pokrój w plastry i ułóż na awokado.
 - 9) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
 - 10) Ułóż ostrożnie panini na płycie grzewczej **10**.

- 11) Zamknięciem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **10** i zamknij pokrywę.
- 12) Odczekaj, aż upieką się na złoto-brązowy kolor, potem wyjmij je ostrożnie z opiekacza.

Bagietka z musztardą

- ◆ 1 bagietka
 - ◆ 1 ząbek czosnku
 - ◆ 50 g ogórków konserwowych
 - ◆ 40 g sera pecorino
 - ◆ 1 łyżka ostrej musztardy
 - ◆ 2 łyżki słodkiej musztardy
 - ◆ 50 g masła
 - ◆ 2 łyżki posiekanego szczypiorku
 - ◆ Sól, pieprz
- 1) Bagietkę natnij w poprzek co 2 – 3 cm, ale nie przecinaj jej.
 - 2) Czosnek obierz i zmiażdź, ogórki konserwowe drobno posiekaj, ser pecorino utrzyj na tarce.
 - 3) Ostłą i słodką musztardę wymieszaj z miękkim masłem, czosnkiem, posiekanym ogórkiem, serem pecorino i dopraw szczypiorką soli i pieprzu.
 - 4) Mieszaninę wetrzyj w bagietkę; bagietkę zawiń w folię aluminiową.
 - 5) Ułóż bagietki na płycie grzewczej **10**, rozgrzanej do stopnia mocy grzania 3/MAX.
 - 6) Zamknięciem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **10** i zamknij pokrywę.
 - 7) Bagietka powinna być złoto-brązowa.

Pozycja „grill stołowy”

Pierś z kurczaka/indyka

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

Grillowane warzywa

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

Krewetki curry z kokosem

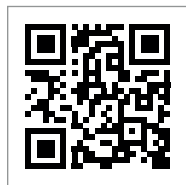
- ◆ 100 g czerwonej pasty curry
- ◆ 50 ml mleczka kokosowego
- ◆ 400 g krewetek (alternatywnie kraby)
- ◆ 200 g groszku cukrowego
- ◆ 2 papryki
- ◆ 2 cebule
- ◆ 2 ząbki czosnku
- ◆ Sól i pieprz
- ◆ Folia aluminiowa
- 1) Wymieszaj pastę curry i mleczko kokosowe.
- 2) Umyj krewetki, groszek cukrowy i paprykę.
- 3) Obierz cebulę i ząbki czosnku.
- 4) Pokrój cebulę, czosnek i paprykę na małe kawałki.
- 5) Rozłóż krewetki i warzywa równomiernie na 4 kawałkach folii aluminiowej. Folia powinna być tak duża, aby można było w nią zawinąć składniki, jak paczkę. Polej je sosem curry z kokosem oraz dopraw solą i pieprzem.
- 6) Zawinij paczuszkę dobrze, aby nie mogła się z nich wydostać ciecz.
- 7) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 2).
- 8) Ułóż wypełnione paczuszkę na rozgrzanej płycie grzewczej  i opiekaj wszystko z obu stron po ok. 15 minut.

Grillowane kolby kukurydzy

- ◆ 2 kolby kukurydzy cukrowej
 - ◆ 100 g masła ziołowego
 - ◆ Sól czosnkowa
 - ◆ Sól
 - ◆ Pieprz
 - ◆ Folia aluminiowa
- 1) Posmaruj kawałek folii aluminiowej masłem ziołowym.
 - 2) Posól kolby kukurydzy i zawiń je w folię aluminiową.
 - 3) Rozgrzej urządzenie (końcowy zakres stopnia mocy grzania 2).
 - 4) Połóż paczuszki na płycie do grillowania .
 - 5) Obróć paczuszki po 15 minutach i grilluj kukurydzę przez kolejne 15 minut.
 - 6) Przypraw kolby kukurydzy solą czosnkową i pieprzem.

Zamawianie części zamiennych

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



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfona/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać

oraz zamawiać dostępne części zamienne.

Wskazówka

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 490910_2504.

- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

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

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby

zutilizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Załącznik

Dane techniczne

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 490910_2504 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 490910_2504.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 490910_2504

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turiny

Ižanga	90
Naudojimas pagal paskirtį	90
Naudojami įspėjimai ir ženklai	90
Sauga	91
Pagrindiniai saugos nurodymai	91
Valdymo elementai	94
Išpakavimas ir prijungimas	94
Tiekiamas rinkinys ir patikra pristatčius	94
Išpakavimas	94
Valdymas ir naudojimas	94
Prieš naudojant pirmą kartą	94
Temperatūros regulatorius	95
Naudojimas	95
Padėtis „Keptuvas“	96
Padėtis „Sumuštinių keptuvas“	96
Padėtis „Stalo keptuvas“	97
Gaminimo lentelė	97
Patarimai ir gudrybės	98
Valymas ir priežiūra	99
Laikymas	100
Receptai	100
Padėtis „Keptuvas“	100
Padėtis „Sumuštinių keptuvas“	101
Padėtis „Stalo keptuvas“	102
Atsarginių dalių užsakymas	103
Šalinimas	104
Prietaiso šalinimas	104
Pakuotės šalinimas	104
Priedas	104
Techniniai duomenys	104
Kompernaß Handels GmbH garantija	104
Priežiūra	106
Importuotojas	106

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą. Pasirinkote kokybišką gaminį.

Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimui tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Naudojami įspėjimai ir ženklai

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

	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	Nurodymas. Nurodymu pateikiama papildoma informacija, padėsianti lengviau naudoti prietaisą.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	Vadovaukitės naudojimo instrukcija
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
	Galima plauti indaplovėje.
	Dėmesio! Karštas paviršius!

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.

Sauga

Šiame skyriuje pateikiami svarbūs prietaiso naudojimo saugos nurodymai.

Šis prietaisas atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant prietaisą, gali būti sužaloti žmonės arba patirta materialinė žala.

Pagrindiniai saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės toliau pateikiamų saugos nurodymų:

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba nukrito.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat silpnėsių fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo prijungimo laido.
- Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai sutaisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- Garantiniu laikotarpiu prietaisą gali taisyti tik gamintojo įgaliota klientų aptarnavimo tarnyba, antraip prietaisui vėliau sugedus, garantija nebebus taikoma.

- Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nesiliestų prie karštų prietaiso dalių. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, kaitvietės arba įkaitusios orkaitės.
- Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį valydami visada palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!
- Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas tvirtai stovėtų.

PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!



Dėmesio! Karštas paviršius!

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

⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

i Nurodymas

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

Valdymo elementai

A paveikslėlis

- ➊ Atraminės kojelės
- ➋ Saugos užraktas
- ➌ 180° atblokavimo mygtukas
- ➍ Raudonas indikatorius „Power“
- ➎ Žalias indikatorius „Ready“
- ➏ Temperatūros reguliatorius
- ➐ RELEASE mygtukas
(apatinei kepimo plokštei atlaisvinti)
- ➑ Riebalų surinkimo indas
- ➒ Riebalų nuotakas
- ➓ Kepimo plokštės
- ➔ RELEASE mygtukas
(viršutinei kepimo plokštei atlaisvinti)

B paveikslėlis

- ➔ Grandiklis

Išpakavimas ir prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

Tiekiamas rinkinys ir patikra prietačiui

Paprastai tiekiamos toliau išvardytos prietaiso dalys (žr. išskleidžiamąjį puslapį):

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

❗ Nurodymas

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių „Klientų aptarnavimas“).

Išpakavimas

- ◆ Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
- ◆ Pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei plėveles ir lipdukus, jei jų yra.

Valdymas ir naudojimas

Šiame skyriuje pateikta svarbių prietaiso valdymo ir naudojimo nurodymų.

Prieš naudojant pirmą kartą

- 1) Nuvalykite visus priedus, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“, kad pašalintumėte gamybos medžiagų likučius.
- 2) Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
- 3) Pastatykite prietaisą laikydamiesi saugos nurodymų.
- 4) Atblokuokite prietaisą, saugos užraktą ➋ nustatydami jį  padėtį.
- 5) Atidarykite prietaisą.
- 6) Kepimo plokštės ➐ nuvalykite drėgna šluoste.
- 7) Uždarykite prietaisą.
- 8) Maitinimo laidą kištuką įkiškite į tinkamą įrengtą ir įžemintą elektros lizdą, tiekiantį skyriuje „Techniniai duomenys“ nurodytą įtampą. Temperatūros reguliatorių ➎ nustatykite į MAX padėtį ir maždaug 5 min. kaitinkite prietaisą didžiausia temperatūra.

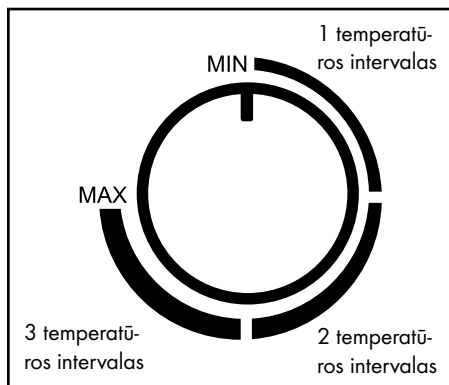
i Nurodymas

- Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.
- 9) Įkaitinę prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- 10) Dar kartą nuvalykite prietaisą drėgna šluoste.

Temperatūros reguliatorius

Temperatūros reguliatoriumi **6** nustatoma temperatūra.

- 1 temperatūros intervalas: įkaitinimo intervalas / žema temperatūra
- 2 temperatūros intervalas: vidutinė temperatūra (pvz., daržovėms ruošti)
- 3 temperatūros intervalas: aukšta temperatūra (pvz., mėsa kepti)



i Nurodymas

- Žalias indikatorius „Ready“ **5** šviečia, kai temperatūros reguliatorius **6** nustatytas į MIN padėtį ar yra 1 temperatūros intervalo priekinėje srityje. Kai tik temperatūros reguliatorių **6** nustatysite į norimą padėtį, žalias indikatorius „Ready“ **5** užges, kol bus pasiekta reikiama temperatūra.
- Žalias indikatorius „Ready“ **5** kartkartėmis gali išsijungti. Tai reiškia, kad temperatūra yra žemesnė, nei nustatyta, ir prietaisas vėl įkaitinamas!
- Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidega raudonas indikatorius „Power“ **4**.

Naudojimas

- 1) Uždenkite prietaisą dangčiu suėmę už rankenos.
- 2) Riebalų surinkimo indą **8** įkiškite į prietaisą.
- 3) Tinklo kištuką vėl įkiškite į elektros lizdą. Raudonas indikatorius „Power“ **4** šviečia. Žalias indikatorius „Ready“ **5** užsidega temperatūros reguliatorių **6** nustatčius į MIN padėtį.
- 4) Temperatūros reguliatoriumi **6** nustatykite norimą temperatūrą. Žalias indikatorius „Ready“ **5** užgęsta. Pasiekus nustatytą temperatūrą, žalias indikatorius „Ready“ **5** vėl užsidega.

i Nurodymas

- Šį keptuvą galite naudoti 3 skirtingais būdais:
 - visiškai atidarytą, abi kepimo plokštės **10** naudodami kaip stalo keptuvą;
 - kaip keptuvą su kilnojama viršutine kepimo plokšte **10**, pvz., mėsa arba žuviai iš abiejų pusių kepti;
 - kaip sumuštininių keptuvų su užfiksuota viršutine kepimo plokšte **10**, pvz., prancūziškiems batonams apkepti.

Padėtis „Keptuvas“

Nurodymas

- Kad žuvis būtų tinkamai paruošta, rekomenduojame naudoti padėtį „Keptuvas“.
- 1) Pakelkite prietaiso dangtį ir kepusius maisto produktus sudėkite ant apatinės kepimo plokštės **10**.
- 2) Uždenkite prietaisą dangčiu suėmę už rankenos.
- 3) Net ir kepančioms storesniam maisto produktui, padėtį keičianti viršutinė kepimo plokštė **10** visada yra lygiagrečiai su apatine kepimo plokšte **10**. Todėl produktai tinkamai iškepiami.
- 4) Po kurio laiko patikrinkite kepusių produktų apskrūdimą. Tam, suėmę už rankenos, pakelkite prietaiso dangtį.

Nurodymas

- Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę. Orientacinę informaciją rasite ir skyriuje „Gaminimo lentelė“.
- 5) Kai produktai apskrūnda taip, kaip norite, kepusius produktus išimkite.

DĖMESIO!

- Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepusiems produktams išimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių **10** paviršius!
- 6) Temperatūros reguliatorių **6** pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO!

- Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Nepakanka temperatūros reguliatorių **6** vien nustatyti į MIN padėtį!

Padėtis „Sumušinių keptuvas“

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

Nurodymas

- Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę. Orientacinę informaciją rasite ir skyriuje „Gaminimo lentelė“.
- 4) Kai produktai apskrūnda taip, kaip norite, kepusius produktus išimkite.

DĖMESIO!

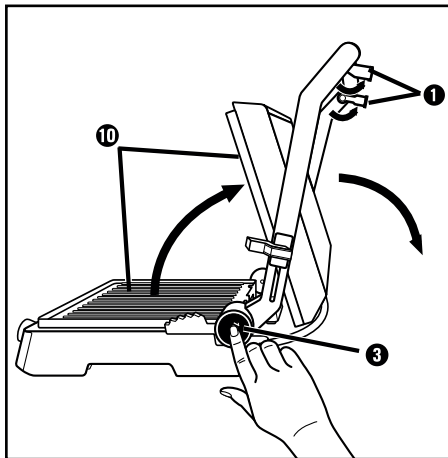
- Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepusiems produktams išimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių **10** paviršius!
- 5) Temperatūros reguliatorių **6** pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO!

- Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Nepakanka temperatūros reguliatorių **6** vien nustatyti į MIN padėtį!

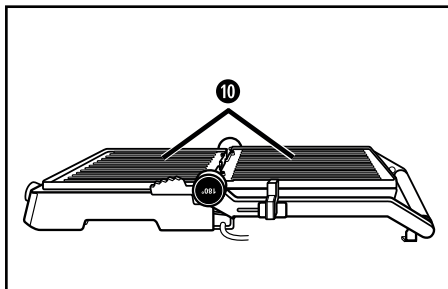
Padėtis „Stalo keptuvas“

- 1) Atlenkite abi atramines kojeles **1** (1 pav.).
- 2) Paspauskite 180° atblokavimo mygtuką **3** (1 pav.) ir prietaiso dangtį atidarykite tiek, kad abi kepimo plokštės **10** būtų galima naudoti kaip stalo keptuvą.



1 pav.

- 3) Dabar kepimo plokštės **10** ištiestos viena šalia kitos, ir jas galima naudoti kaip stalo keptuvą (2 pav.).



2 pav.

- 4) Sudėkite kepamus maisto produktus ant kepimo plokščių **10**.
- 5) Kepamus maisto produktus retsykliais apverskite ir nuimkite nuo kepimo plokščių **10**, kai tik jie bus iškepę.

! DĖMESIO!

- Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepamiems produktams apversti ar išimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių **10** paviršius!
- 6) Temperatūros reguliatorių **6** pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

! DĖMESIO!

- Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Nepakanka temperatūros reguliatorių **6** vien nustatyti į MIN padėtį!

Gaminimo lentelė

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

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

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

Patarimai ir gudrybės

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

Valymas ir priežiūra

⚠ PAVOJUS!

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

⚠ DĖMESIO!

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

- Kai kepimo plokštės **10** atvės, grandikliu **12** braukdami per kepimo plokštes **10** riebalus ir likučius surinkite į vieną vietą ir nustumkite juos į riebalų surinkimo indą **8**.

- Kepimo plokštės **10** nuvalykite drėgna šluoste. Nevalykite aštriomis valymo priemonėmis, šiurkščiomis kempinėmis ar smailiais daiktais, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos.

Jei nešvarumai prikibę tvirtiau arba prikėpę, kepimo plokštės **10** nuimkite:

- Atidarykite prietaisą.
- Paspauskite RELEASE mygtuką **7** ir tuo pat metu nukelkite apatinę kepimo plokštę **10**.
- Tvirtai laikykite viršutinę kepimo plokštę **10**, kad ji nenukristų, ir paspauskite RELEASE mygtuką **11**. Viršutinę kepimo plokštę **10** atsilaisvina nuo prietaiso.

- Nuimtas kepimo plokštės **10** plaukite šiltu vandeniu su trupučiu ploviklio. Jei yra stipriai prikėpusių maisto likučių, kepimo plokštės **10** trumpai pamirkykite vandenyje su plovikliu. Išvalę kepimo plokštės **10**, ploviklio likučius nuo jų nuplaukite švariu vandeniu. Viską gerai nusauskinkite. Prieš vėl įdedant kepimo plokštes **10** į prietaisą, jos turi būti sausos!

i Nurodymas



Jei norite tausojamai nuvalyti kepimo plokštes **10**, rekomenduojame jas plauti rankomis, kaip aprašyta. Tačiau kepimo plokštės **10** galite plauti ir indaplovėje. Išplovus indaplovėje, gali šiek tiek pakisti kepimo plokščių **10** apatinių pusių spalva. Tačiau dėl to prietaiso savybės ar jo veikimas nepablogėja.

- Kai kepimo plokštės **10** vėl norite įdėti, kepimo plokštės **10** ant pagrindo uždėkite taip, kad pagrindo kabliai būtų abiejose išėmose šalia riebalų nuotako **9**. Tada priekinę kepimo plokštės **10** dalį paspauskite žemyn, kad ji girdimai užsifiksuotų.
- Antrąją kepimo plokštę **10** įdėkite taip pat.
- Prietaiso išorinius paviršius valykite drėgna, plovikliu suvilgyta šluoste. Ploviklio likučius nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste. Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- Grandiklį **12** valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu arba plaukite jį šiltu vandeniu su plovikliu.

i Nurodymas



Jei norite tausojamai nuvalyti grandiklį **12**, rekomenduojame jį plauti rankomis, kaip aprašyta. Tačiau grandiklį **12** galite plauti ir indaplovėje.

- Ištuštintą riebalų surinkimo indą **8** plaukite šiltu vandeniu su plovikliu. Ploviklio likučius nuplaukite švariu vandeniu ir nusauskinkite indą.

i Nurodymas



Jei norite tausojamai išvalyti riebalų surinkimo indą **8**, rekomenduojame jį plauti rankomis, kaip aprašyta. Tačiau riebalų surinkimo indą **8** galite plauti ir indaplovėje.

Laikymas

Išvalytą prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Užblokuokite prietaisą, saugos užraktą ② pastumdami į padėtį .

Receptai

① Nurodymas

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

Padėtis „Keptuvas“

Meksikietiškas mėsainis

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

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

Jautienos kumpio kepsnys su svogūnlaiškių ir žolelių padažu

- ◆ 500 g lieso jautienos kumpio kepsnių (po 125 g)
 - ◆ 120 g margarino
 - ◆ 1 a. š. Vusterio padažo
 - ◆ 1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė
 - ◆ 4 v. š. smulkintų petražolių
 - ◆ 4 smulkiai pjaustyti svogūnlaiškių
- 1) Nedideliame dubenėlyje sumaišykite margarino ir Vusterio padažą, įmaišykite česnaką, petražoles ir svogūnlaiškius.
 - 2) Įkaitinkite prietaisą (MAX temperatūra).
 - 3) Kepkite kepsnius MAX temperatūroje 3 min.
 - 4) Kepsnius patepkite svogūnlaiškių ir žolelių padažu ir kepkite dar 4 min., temperatūros reguliatorių nustatę ties 2 temperatūros intervalo pradžia.

Tunas su apelsinų griežinėliais

(4 asmenims)

- ◆ 4 šviežio tuno kepsniai (po 170 g)
 - ◆ 1 apelsinas
 - ◆ 1 v. š. smulkintų petražolių
 - ◆ druskos
 - ◆ pipirų
- 1) Nulupkite apelsiną ir supjaustykite maždaug 5 mm storio griežinėliais.
 - 2) Įkaitinkite prietaisą (3 temperatūros intervalas).
 - 3) Sudėkite tuno kepsnius ant iš anksto įkaitinto keptuvo, apibarstykite petražolėmis ir pagardinkite druska bei pipirais.
 - 4) Uždėkite apelsinų griežinėlius ant tuno kepsnių ir kepkite viską maždaug 6–8 minutes.
 - 5) Prieš patiekdami, keptus apelsinų griežinėlius nuimkite.

Padėtis „Sumušinių keptuvas“

Sumuštinis su špinatais ir sūriu

- ◆ 250 g špinatų lapų
 - ◆ 1 svogūnas
 - ◆ 1 česnako skiltelė
 - ◆ 1 v. š. aliejaus
 - ◆ 2 a. š. citrinos sulčių
 - ◆ 1 žiupsnelis druskos (ir pipirų)
 - ◆ 4 skrudinimo / baltos duonos riekelės
 - ◆ 40 g žolelių sviesto
 - ◆ 75 g mocarelos sūrio
 - ◆ 20 g kedrinų pinigų
- 1) Perrinkite ir nuplaukite špinatų lapus.
 - 2) Nulupkite ir susmulkinkite svogūną ir česnako skiltelę. Patroškinkite karštame aliejuje, kol nuskaidrės. Sudėkite špinatus. Viską pagardinkite citrinos sultimis, druska ir pipirais.
 - 3) Ant skrudinimo duonos riekių užtepkite žolelių sviesto.
 - 4) Mocarelos sūrį supjaustykite griežinėliais.
 - 5) Uždėkite mocarelos griežinėlius ir nuvarvintus špinatus ant 2 skrudinimo duonos riekių ir apibarstykite kedrinėmis pinigėmis.
 - 6) Sumuštinis uždenkite kita skrudinimo duonos riekle.
 - 7) Sumuštinį atsargiai padėkite ant 3 temperatūros intervale / MAX temperatūra iš anksto įkaitinto prietaiso.
 - 8) Saugos užraktu ❷ nustatykite norimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės ❶ ir uždarykite dangtį.
 - 9) Kepkite, kol sumuštiniai taps rusvai auksiniai.

Sumuštinis su viščiukų krūtinėle

- ◆ 400 g viščiukų krūtinėlių filė
 - ◆ 20 g sviesto
 - ◆ pipirų, druskos, paprikos miltelių
 - ◆ 120 g juostelėmis pjaustytos šoninės
 - ◆ 6 riekės baltos arba skrudinimo duonos
 - ◆ 3 v. š. salotų užpilo (jogurtinio)
 - ◆ 30 g gūžinių salotų
 - ◆ 2 pomidorai
 - ◆ 1 avokadas
 - ◆ 1 a. š. citrinos sulčių
 - ◆ 50 g salotinių agurkų
- 1) Viščiukų krūtinėlių filė trumpai nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusauskinkite virtuviniu popieriumi. Trumpai apkepkite MAX temperatūra iš anksto įkaitintame prietaise, nustatytame į padėtį „Keptuvas“.
 - 2) Sumažinkite temperatūrą, temperatūros reguliatorių nustatydami į 3 temperatūros intervalo pradžią, ir kepkite viščiukų krūtinėlių filė dar maždaug 10 minučių, kol iškeps. Iškepus pagardinkite druska, pipirais ir paprikos milteliais.
 - 3) Keptuvėje traškiai apskrudinkite šoninės juosteles.
 - 4) Ant 3 skrudinimo ar baltos duonos riekių užtepkite jogurtinio užpilo, uždėkite gūžinių salotų, griežinėliais supjaustytus ir prieskoniais pagardintus pomidorus.
 - 5) Viščiukų krūtinėlių filė perpjaukite išilgai ir uždėkite ant pomidorų.
 - 6) Šoninės juosteles uždėkite ant viščiukų krūtinėlių filė.
 - 7) Avokadą perpjaukite išilgai pusiau ir pasukdami puseles išimkite kauliuką. Nulupkite žievę ir supjaustykite avokadą riekelėmis. Avokadą apšlakstykite citrinos sultimis, kad nepatamsėtų. Riekes sudėkite ant sumuštinų.

- 8) Salotinį agurką supjaustykite griežinėliais ir sudėkite ant avokado.
- 9) Sumuštinį uždenkite kita skrudinimo duonos riekle.
- 10) Sumuštinį atsargiai padėkite ant kepimo plokštės 10.
- 11) Saugos užraktu 2 nustatykite norimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės 10 ir uždarykite dangtį.
- 12) Kepkite, kol sumuštiniai apskrus ir taps rusvai auksiniai, tada atsargiai išimkite juos iš sumuštinų keptuvo.

Prancūziškas batonas su garstyčiomis

- ◆ 1 prancūziškas batonas
 - ◆ 1 skiltelė česnako
 - ◆ 50 g su garstyčiomis marinuotų agurkų
 - ◆ 40 g pekorino sūrio
 - ◆ 1 v. š. aštrių garstyčių
 - ◆ 2 v. š. saldžių garstyčių
 - ◆ 50 g sviesto
 - ◆ 2 v. š. smulkiai supjaustytų laiškinių česnakų
 - ◆ druskos, pipirų
- 1) Prancūzišką batoną kas 2–3 cm skersai įpjaukite neperpjaudami iki galo.
 - 2) Nulupkite ir sutrinkite česnaką, su garstyčiomis marinuotus agurkus supjaustykite labai smulkiais kubeliais, sutarkuokite pekorino sūrį.
 - 3) Aštrius ir saldžius garstyčius sumaišykite su minkštu sviestu, česnakų, agurkų kubeliais, pekorino sūriu ir laiškinių česnakais, pagardinkite druska ir pipirais.
 - 4) Garstyčių ir sviesto mišiniu užpildykite prancūziško batono įpjovas ir batoną įvyniokite į aluminio foliją.

- 5) Prancūziškus batonus sudėkite ant kepimo plokštės 10, iš anksto įkaitintos 3 temperatūros intervale / MAX temperatūra.
- 6) Saugos užraktu 2 nustatykite norimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės 10 ir uždarykite dangtį.
- 7) Prancūziškas batonas turėtų būti rusvai auksinis.

Padėtis „Stalo keptuvas“

Vištos ar kalakuto krūtinėlė

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

Keptos daržovės

- ◆ 2 paprikos
 - ◆ 1 cukinija
 - ◆ 1 baklažanas
 - ◆ alyvuogių aliejaus
 - ◆ druskos
 - ◆ pipirų
 - ◆ Provanso žolelių mišinio (prieskonių mišinio)
- 1) Kruopščiai nuplaukite daržoves. Perpjaukite paprikas pusiau, išimkite sėklas ir supjaustykite juostelėmis. Baklažaną ir cukiniją perpjaukite išilgai pusiau, o tada kiekvieną dalį supjaustykite maždaug 0,5 cm dydžio gabaliukais.
 - 2) Patepkite daržoves alyvuogių aliejumi.
 - 3) Iš anksto įkaitinkite prietaisą (2 temperatūros intervalas).

- 4) Sudėkite daržoves ant iš anksto įkaitintos kepimo plokštės **10** ir kepkite jas iš abiejų pusių maždaug po 8–10 minučių, kol daržovės taps šviesiai rudos.
- 5) Pabarstykite daržoves druska, pipirais ir Provanso žolelių mišiniu pagal skonį.

Krevetės su kokosais ir kariu

- ◆ 100 g raudonosios kario pastos
 - ◆ 50 ml kokosų pieno
 - ◆ 400 g krevečių (arba krabų)
 - ◆ 200 g saldžiųjų žirnių ankščių
 - ◆ 2 paprikos
 - ◆ 2 svogūnai
 - ◆ 2 skiltelės česnako
 - ◆ druskos ir pipirų
 - ◆ aliuminio folijos
- 1) Sumaišykite kario pastą su kokosų pienu.
 - 2) Nuplaukite krevetes, saldžiųjų žirnių ankštis ir paprikas.
 - 3) Nulupkite svogūnus ir česnakų skilteles.
 - 4) Svogūnus, česnakų skilteles ir paprikas supjaustykite mažais gabalėliais.
 - 5) Krevetes ir daržoves tolygiai išdėliokite ant 4 lapelių aliuminio folijos. Aliuminio folijos lapelis turi būti tokio dydžio, kad, sudėję ant jo maisto produktus, galėtumėte suvynioti į paketą. Pašlakstykite produktus kario ir kokosų padažu ir pagardinkite druska bei pipirais.
 - 6) Sandariai susukite paketus, kad iš jų neišbėgtų skystis.
 - 7) Iš anksto įkaitinkite prietaisą, temperatūros reguliatorių nustatę ties 2 temperatūros intervalo pabaiga.
 - 8) Padėkite paketus su produktais ant iš anksto įkaitintų kepimo plokščių **10** ir kepkite iš abiejų pusių maždaug po 15 minučių.

Keptos kukurūzų burbulės

- ◆ 2 jaunų kukurūzų burbulės
 - ◆ 100 g žolelių sviesto
 - ◆ česnakinės druskos
 - ◆ druskos
 - ◆ pipirų
 - ◆ aliuminio folijos
- 1) Patepkite aliuminio foliją žolelių sviestu.
 - 2) Kukurūzų burbulę pabarstykite druska ir įvyniokite į aliuminio foliją.
 - 3) Įkaitinkite prietaisą, temperatūros reguliatorių nustatę ties 2 temperatūros intervalo pabaiga.
 - 4) Padėkite paketą ant kepimo plokščių **10**.
 - 5) Po 15 minučių paketą apverskite ir kepkite kukurūzų burbulę dar 15 minučių.
 - 6) Pagardinkite kukurūzų burbulę česnakine druska ir pipirais.

Atsarginių dalių užsakymas

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



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

dalis ir jų užsisakyti.

i Nurodymas

- Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 490910_2504.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU.

Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas.

Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.

Jei nenaudojame prietaisą yra asmens duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.

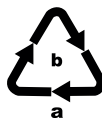


Kaip pašalinti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Priedas

Techniniai duomenys

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

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 490910_2504.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrį.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinytų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programines įrangas.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 490910_2504 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 08 00 33144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 490910_2504

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus	108
Sihipärane kasutamine	108
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	108
Ohutus	109
Põhilised ohutusjuhised	109
Käsituselemendid	112
Pakendist väljavõtmine ja ühendamine	112
Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus	112
Pakendist väljavõtmine	112
Käsitsemine ja käitamine	112
Enne esimest kasutamist	112
Kuumutusastme regulaator	113
Käsitsemine	113
Asend „kontaktgrill“	113
Asend „paninigrill“	114
Asend „lavagrill“	114
Küpsetustabel	115
Nõuanded ja soovitused	116
Puhastamine ja hooldamine	116
Hoiustamine	117
Retseptid	117
Asend „kontaktgrill“	117
Asend „paninigrill“	118
Asend „lavagrill“	119
Varuosade tellimine	120
Jäätmekäitlus	121
Seadme jäätmekäitlus	121
Pakendi jäätmekäitlus	121
Lisa	121
Tehnilised andmed	121
Kompernaß Handels GmbH garantii	121
Teenindus	122
Importija	122

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul. Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks.

Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

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

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

Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

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

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhise viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.

	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse.
	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Vahelduvvool/-pinge
	Lugege juhendit.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Tähelepanu! Kuum pealispind!

Ohutus

Sellest peatükist saate olulisi ohutusjuhiseid seadme käsitsemiseks.

See seade vastab ettenähtud ohutusnõuetele. Asjatundmatu kasutamine võib tekitada isiku- ja varakahjusid.

Põhilised ohutusjuhised

Järgige seadme ohutuks käsitsemiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

- Kontrollige enne kasutamist seadmel väliselt nähtavate kahjustuste puudumist. Ärge võtke kahjustatud või mahakukkunud seadet kasutusele.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemale.
- Laske seadme remondid teostada ainult volitatud töökodades või klienditeeninduses. Asjatundmatute remontide tõttu võivad kasutajale tekkida ohud. Lisaks kaotab garantii kehtivuse.
- Garantiiajal tohib seadme remonti teostada ainult tootja poolt volitatud klienditeenindus, vastasel juhul edaspidiste kahjude korral garantii enam ei kehti.

- Defektseid komponente tohib asendada ainult originaalvaruosadega. Ohutusnõuete täitmine on tagatud ainult nende osadega.
- Kaitske võrgukaablit kuumade seadmeosadega kokkupuutumise eest. Ärge mitte kunagi kasutage seadet lahtise leegi, pliidiplaadi või kuumahaju läheduses.
- Laske seadmel pärast kasutamist jahtuda, enne kui hakkate seadet puhastama! Põletusoht!
- Paigutage seade võimalikult pistikupesa lähedusse. Kandke hoolt selle eest, et võrgupistik oleks ohu korral kiiresti ligipääsetav ja võrgukaabel ei kujuta endast komistuskohta.
- Tagage seadme ohutu asend.

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud ja maandatud pistikupessa. Võrgupinge peab ühtima seadme tüübisildil toodud andmetega.
- Laske ühenduskaablid või seadmed, mis ei talitle laitmatult või on kahjustatud, koheselt klienditeenindusel remontida või vahetada.
- Ärge jätke seadet vihma kätte ega kasutage seda ka mitte kunagi niiskes või märjas keskkonnas.
- Jälgige, et võrgukaabel ei saa kasutamise ajal mitte kunagi märjaks või niiskeks.
- Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui kasutamisel sattuvad vedelikujäägid pinge all olevatele osadele.
- Võtke võrgukaablist kinni alati pistikust. Ärge mitte kunagi tõmmake kaablist endast ja ärge mitte kunagi võtke võrgukaablist kinni niiskete kätega, sest see võib põhjustada lühise või elektrilöögi.
- Ärge asetage seadet ega mööbliesemeid vms võrgukaablile ja jälgige, et võrgukaablit ei kiiluta kinni.

- Te ei tohi seadme korpust seadme remontimiseks või modifitseerimiseks avada. Avatud korpuse või omavoliliste ümberehituste korral esineb elektrilöögi tõttu oht elule ja garantii kaotab kehtivuse.
- Kaitske seadet veetilkade ja -pripsmete eest.
Ärge seetõttu asetage seadme peale või kõrvale vedelikuga täidetud esemeid (nt lillevaase).
- Tõmmake iga kord töö katkestamisel ning pärast kasutamise lõpetamist ja iga kord enne puhastamist võrgupistik pistikupesast välja.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!



Tähelepanu! Kuum pealispind!

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

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

Juhis

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

Käsitsuselemendid

Joonis A:

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

Joonis B:

- 12 Puhastuskaabits

Pakendist väljavõtmine ja ühendamine

⚠ HOIATUS!

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

Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega (vt lahtipööratavat lehte):

- Kontaktgrill
- Rasvakogumisalus
- Puhastuskaabits
- Kasutusjuhend

i Juhis

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikkust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki „Teenindus“).

Pakendist väljavõtmine

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

Käsitsemine ja käitamine

Sellest peatükist saate olulisi juhiseid seadme käsitsemiseks ja käitamiseks.

Enne esimest kasutamist

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

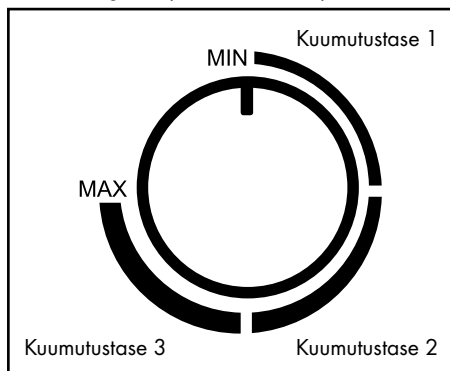
i Juhis

- Seadme esmakordsel soojendamisel võib tootmisest tingitud jääkide tõttu esineda kerget suitsu ja lõhna. See on normaalne ja täielikult ohutu. Tagage piisav tuulutus, avage näiteks aken.
- 9) Tõmmake võrgupistik pärast soojendamist pistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.
- 10) Puhastage seadet veelkord niiske lapiga.

Kuumutusastme regulaator

Kuumutusastme regulaatoriga ❹ seadistate temperatuuri.

- Kuumutusaste 1:
Soojenemistase / madal temperatuur
- Kuumutusaste 2:
keskmine temperatuur
(nt aedvilja küpsetamine)
- Kuumutusaste 3:
kõrge temperatuur (nt liha praadimine)



❶ Juhis

- Roheline märgulamp „Ready“ ❺ põleb, kui kuumutusastme regulaator ❹ asub asendis MIN ja kuumutusaste 1 eesmises piirkonnas. Pärast kuumutusastme regulaatori ❹ seadmist soovitud asendisse roheline märgulamp „Ready“ ❺ kustub, kuni temperatuur on saavutatud.
- Roheline märgulamp „Ready“ ❺ võib aegajalt uuesti välja lülituda. See tähendab, et temperatuur on langenud alla seadistatud temperatuuri ja seade soojeneb jälle!
- Punane märgulamp „Power“ ❹ põleb, kui seade on ühendatud vooluvõrku.

Käsitsemine

- 1) Sulgege käepidemega seadme kaas.
- 2) Lükake rasvakogumisalust ❸ seadmesse.
- 3) Ühendage võrgupistik uuesti pistikupessa. Punane märgulamp „Power“ ❹ põleb. Roheline märgulamp „Ready“ ❺ süttib, kui kuumutusastme regulaator ❹ asub asendis MIN.
- 4) Seadistage kuumutusastme regulaatoriga ❹ soovitud aste. Roheline märgulamp „Ready“ ❺ kustub. Kui seadistatud kuumutusaste on saavutatud, süttib uuesti roheline märgulamp „Ready“ ❺.

❶ Juhis

Seda grilli saate kasutada 3 erineval viisil:

- täielikult lahtipööratult, nii et mõlemat grilliplaati ❿ saab kasutada lavagrillina.
- liikuva ülemise grilliplaadiga ❿ kontaktgrillina, nii et nt liha või kala grillitakse mõlemalt küljelt.
- fikseeritud ülemise grilliplaadiga ❿ paninigillina, nii et nt baguette'e saab üle küpsetada.

Asend „kontaktgrill“

❶ Juhis

- Kala hügieenilise läbiküpsemise saavutamiseks soovitame me kasutada asendit „kontaktgrill“.
- 1) Avage seadme kaas ja asetage grillitavad toiduained alumisele grilliplaadile ❿.
 - 2) Sulgege käepidemega seadme kaas.
 - 3) Liikuvalt kinnitatud ülemise grilliplaadi ❿ tõttu on ülemine grilliplaat ka paksema grillitava toiduaine korral alumise grilliplaadiga ❿ alati paralleelne. Nii saavutatakse optimaalne grillimistulemus.
 - 4) Kontrollige mõne aja pärast grillitava toiduaine pruunistumist. Selleks avage käepideme seadme kaas.

i Juhis

Alustage lühikeste grillimisaegadega ja suurendage neid, kuni olete leidnud õige kestuse. Jälgige orienteerumiseks ka peatükki „Küpsetustabel“.

- 5) Kui olete pruunistumisega rahul, eemaldage grillitav toiduaine.

! TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage grillitava toiduaine eemaldamiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide 10 pealispindu kahjustada!

- 6) Keerake kuumutusastme regulaator 6 asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

! TÄHELEPANU!

- Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori 6 seadmisest asendisse MIN ei piisa!

Asend „paninigriil“

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

i Juhis

Alustage lühikeste grillimisaegadega ja suurendage neid, kuni olete leidnud õige kestuse. Jälgige orienteerumiseks ka peatükki „Küpsetustabel“.

- 4) Kui olete pruunistumisega rahul, eemaldage grillitav toiduaine.

! TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage grillitava toiduaine eemaldamiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide 10 pealispindu kahjustada!

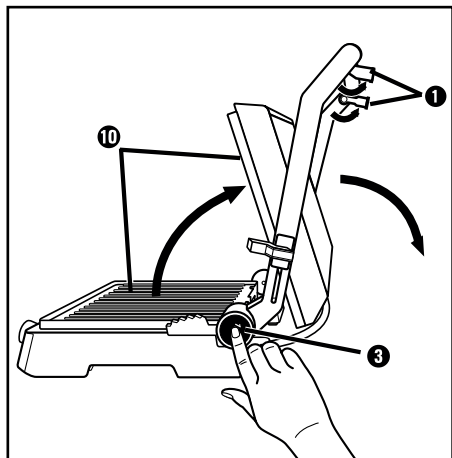
- 5) Keerake kuumutusastme regulaator 6 asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

! TÄHELEPANU!

- Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori 6 seadmisest asendisse MIN ei piisa!

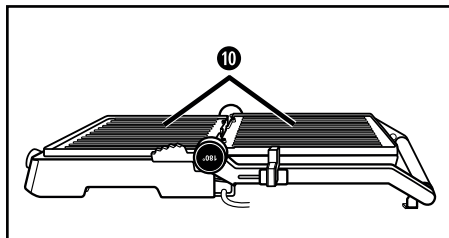
Asend „lauagrill“

- 1) Pöörake mõlemad tugijalad 1 välja (joonis 1).
- 2) Vajutage lukustuse vabastusklahvi 180° 3 (joonis 1) ja avage seadme kaant nii palju, et mõlemat grillplaati 10 saab kasutada lauagrillina.



Joonis 1

- 3) Grillplaadid 10 asuvad nüüd teineteise kõrval ja neid saab kasutada lauagrillina (joonis 2).



Joonis 2

- 4) Asetage grillitavad toiduained alumisele grillplaadile **10**.
- 5) Pöörake grillitavaid toiduaineid aegajalt ja võtke need grillplaatidelt **10**, kui toiduained on küpsed.

! TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage grillitava toiduaine pööramiseks/äravõtmiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide **10** pealispindu kahjustada!

- 6) Keerake kuumutusastme regulaator **6** asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

! TÄHELEPANU!

- Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori **6** seadmisest asendisse MIN ei piisa!

Küpsetustabel

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

TOIDUAINE	KUUMUTUSASTE	ASEND	KÜPSETUSAEG
Hakklihafrikadellid	3	Kontaktgrill	10 - 15 minutit
Kõhupekk	Max	Lauagrill	2 x 3 - 4 minutit
Sea kaelakarbonaad	Max	Lauagrill	2 x 13 - 16 minutit
Lõhefileed	3	Kontaktgrill	8 - 10 minutit
Tuunikala lõigud	3	Kontaktgrill	6 - 8 minutit
Õliga grillitud köögiviljad	2	Lauagrill	2 x 3 - 6 minutit
Juustuvõileivad	Max	Kontaktgrill	3 - 4 minutit
Juustuge üleküpsetatud baguette'id	3	Paninigrill	4 - 8 minutit

Nõuanded ja soovitused

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

Puhastamine ja hooldamine

⚠ OHT!

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

⚠ TÄHELEPANU!

- Veenduge seadme jäädavalt kahjustamise vältimiseks, et seadmesse ei tungi puhastamisel niiskust.
- Ärge kasutage pealispindade puhastamiseks agressiivseid abrasiivpuhastusvahendeid või keemilisi puhastusvahendeid ega teravaid või kriimustavaid esemeid.

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

i Juhis



Grillplaatide **10** säästlikuks puhastamiseks soovime neid kirjeldatud viisil käsitsi pesta. Grillplaate **10** võite siiski puhastada ka nõudepesumasinas.

Grillplaatide **10** alumised küljed võivad pärast nõudepesumasinas puhastamist kergelt värvuda. See siiski ei piira seadet või ei halvenda selle talitlust.

- Grillplaatide **10** uuesti paigaldamiseks asetage grillplaadid **10** nii alusele, et mõlemad rasva väljavoolukoha **9** kõrval asuvad väljalõiked haakuvad alusel konksudesse. Vajutage siis grillplaadi **10** eesmist osa alla poole, nii et grillplaat fikseerub kuuldavalt.
- Toimige teise grillplaadiga **10** samal viisil.

- Seadme välispindade puhastamiseks pühkige need niiske ja pesuainega niisutatud lapiga üle. Pühkige pesuaine jäägid ainult vees niisutatud lapiga ära. Jälgige, et enne seadme uuesti kasutamist on kõik osad täielikult kuivanud.
- Pühkige puhastuskaabits 12 niiske lapiga üle. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet või peske seda soojas ja pesuainega vees.

i Juhis



Puhastuskaabitsa 12 säätlikuks puhastamiseks soovime seda kirjeldatud viisil käsitsi pesta. Puhastuskaabitsat 12 võite siiski puhastada ka nõudepesumasinas.

- Peske tühjendatud rasvakogumisalust 8 sooja vee ja pesuainega. Eemaldage pesuaine jäägid puhta veega ja kuivatage rasvakogumisalust.

i Juhis



Rasvakogumisaluse 8 säätlikuks puhastamiseks soovime seda kirjeldatud viisil käsitsi pesta. Rasvakogumisalust 8 võite siiski puhastada ka nõudepesumasinas.

Hoiustamine

Hoidke puhastatud seadet kuivas kohas. Lukustage seade, selleks lükake turvalukk 2 asendisse .

Retseptid

i Juhis

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

Asend „kontaktgrill“

Mehhiko burger

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

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

Kevadsibula-ürdi-kastmega romsteek

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

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

Apelsiniviiludega tuunikala

(4 inimest)

- ◆ 4 värsket tuunikala lõiku (igaüks 170 g)
 - ◆ 1 apelsin
 - ◆ 1 sl peeneks hakitud peterselli
 - ◆ Soola
 - ◆ Pipart
- 1) Koorige apelsin ja lõigake umbes 5 mm pakusteks viiludeks.
 - 2) Soojendage seade ette (kuumutustase 3).
 - 3) Asetage tuunikala lõigud eelsoojendatud grillile, puistake üle peterselliga ning vürtsitage soola ja pipraga.
 - 4) Asetage apelsiniviilud tuunikala lõikudele ja grillige kõike umbes 6 – 8 minutit.
 - 5) Eemaldage enne serveerimist grillilt apelsiniviilud.

Asend „paninigriil“

Spinati-juustu panini

- ◆ 250 g lehtspinatit
 - ◆ 1 sibul
 - ◆ 1 küüslauguküüs
 - ◆ 1 sl õli
 - ◆ 2 tl sidrunimahla
 - ◆ 1 näputäis soola (ja pipart)
 - ◆ 4 viilu röstleiba / valget leiba
 - ◆ 40 g ürdivõid
 - ◆ 75 g Mozzarella juustu
 - ◆ 20 g piinaseemneid
- 1) Valige ja peske lehtspinat.
 - 2) Koorige sibul ja küüslauguküüs ning hakkige need peeneks, hautage kuumas õlis klaasjaks. Lisage spinat. Vürtsitage sidrunimahla, soola ja pipraga.
 - 3) Määride röstleivale ürdivõid.
 - 4) Lõigake Mozzarella juust viiludeks.

- 5) Jaotage Mozzarella juust ja nõrutatud spinat 2-le röstleivaviilule ja puistake üle piinaseemnetega.
- 6) Katke panini teise röstleiva viiluga.
- 7) Asetage panini ettevaatlikult kuumutustasemel 3/MAX eelsoojendatud paninigriillile.
- 8) Seadistage turvalukuga ② ülemise grillplaadi ⑩ soovitud kaugus ja sulgege kaas.
- 9) Oodake, kuni paninid on röstitud kuldpruuniks. Eemaldage siis paninid paninigriillilt.

Kanafilee panini

- ◆ 400 g kanafileed
 - ◆ 20 g võid
 - ◆ Soola, pipart, paprikapulbrit
 - ◆ 120 g peekonit, viiludena
 - ◆ 6 viilu valget leiba / röstleiba
 - ◆ 3 sl salatikastet (jogurtit)
 - ◆ 30 g jääsalatit
 - ◆ 2 tomatit
 - ◆ 1 avokaado
 - ◆ 1 tl sidrunimahla
 - ◆ 50 g salatikurki
- 1) Peske kanafilee lühidalt voolava vee all ja tupsutage majapidamispaberiga kuivaks. Pruunistage lühidalt kontaktasendis ja kuumutustasemel MAX eelsoojendatud seadmes.
 - 2) Lülitage seade kuumutustaseme 3 algusesse tagasi ja praadige kanafileed umbes 10 minutit lõpuni valmis. Vürtsitage pärast praadimist soola, pipra ja paprikaga ning asetage kõrvale.
 - 3) Praadige peekoniribad pannil krõbedaks.
 - 4) Jaotage jogurtikaste 3 röstleiva / valge leiva viilule, asetage nende peale jääsalat, lõigake tomatid viiludeks, vürtsitage ja asetage peale.
 - 5) Lõigake kanafileed pikisuunas lahti ja asetage fileed tomatitele.
 - 6) Asetage peekoniviilud kanafileedele.

- 7) Lõigake avokaado pikisuunas ümberringi lahti ja eemaldage avokaado keeramise teel seemne küljest. Koorige avokaado ja lõigake viiludeks.
Tilgutage avokaadole sidrunimahla, et avokaado ei muutuks pruuniks.
Asetage viilud paninile.
- 8) Lõigake salatikurk viiludeks ja asetage avokaadole.
- 9) Katke panini teise röstleiva viiluga.
- 10) Asetage panini ettevaatlikult grillplaadile 10.
- 11) Seadistage turvalukuga 2 ülemise grillplaadi 10 soovitud kaugus ja sulgege kaas.
- 12) Oodake, kuni paninid on röstitud kuldpruuniks ja võtke ettevaatlikult paninigrillilt ära.

Sinepibaguette

- ◆ 1 baguette
 - ◆ 1 küüslauguküüs
 - ◆ 50 g sinepikurki
 - ◆ 40 g pecorino juustu
 - ◆ 1 sl teravat sinepit
 - ◆ 2 sl magusat sinepit
 - ◆ 50 g võid
 - ◆ 2 sl hakitud murulauku
 - ◆ Soola, pipart
- 1) Tehke baguette'i sisse umbes 2 – 3 sentimeetriste vahedega ristsuunalised sisselõiked, aga ärge lõigake läbi.
 - 2) Koorige ja purustage küüslauguküüs, lõigake sinepikurgid väga peeneteks kuubikuteks ja riivige pecorino juust.
 - 3) Segage terav ja magus sinep pehme või, küüslaugu, kurkide, pecorino juustu ja murulauga ning maitsestage soola ja pipraga.
 - 4) Täitke baguette'i sisselõiked sinepivõiga ja mähkige baguette'id alumiiniumfooliumisse.

- 5) Asetage baguette'id kuumutustasemel 3/ MAX eelsoojendatud grillplaadile 10.
- 6) Seadistage turvalukuga 2 ülemise grillplaadi 10 soovitud kaugus ja sulgege kaas.
- 7) Baguette peaks olema kuldpruun.

Asend „lauagrill“

Kana-/kalkunifilee

- ◆ 200 g kana-/kalkunifileed
 - ◆ veidi jahu
- 1) Pange veidi praadimiseks sobivat õli grillplaatidele 10 ja soojendage seade kuumutustasemel 3 üles.
 - 2) Lõigake 200 g kana-/kalkunifileed viiludeks ja katke kergelt jahuga.
 - 3) Praadige umbes 4 minutit ühelt küljelt, siis pöörake ümber, lisage veidi soola ja praadige teist külge umbes 4 minutit.

Grillitud köögiviljad

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

Kookose-karri garneelid

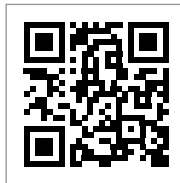
- ◆ 100 g punast karripastat
 - ◆ 50 ml kookospiima
 - ◆ 400 g garneele (alternatiivse variandina krabisid või krevette)
 - ◆ 200 g suhkruhernekaunu
 - ◆ 2 paprikat
 - ◆ 2 sibulat
 - ◆ 2 küüslauguküünt
 - ◆ Soola ja pipart
 - ◆ Alumiiniumfooliumi
- 1) Segage karripasta ja kookospiim.
 - 2) Peske garneelid, suhkruhernekaunad ja paprika.
 - 3) Koorige sibulad ja küüslauguküüned.
 - 4) Lõigake sibulat, küüslauguküüned ja paprika väikesteks tükkideks.
 - 5) Jaotage garneelid ja köögiviljad ühtlaselt 4-le alumiiniumfooliumi tükile. Alumiiniumfoolium peab olema nii suur, et lisandid saab sellesse sisse mähkida, nagu pakikesse. Tilgutage see karri-kookose-kastmega üle ja vürtsitage kõik soola ja pipraga.
 - 6) Sulgege pakike hästi, nii et vedelikku ei saa väljuda.
 - 7) Soojendage seade kuumutustaseme 2 lõpus ette.
 - 8) Asetage täidetud pakikesed eelsoojendatud grillplaatidele 10 ja küpsetage kõike mõlemalt küljelt vastavalt umbes 15 minutit.

Grillitud maisitõlvikud

- ◆ 2 suhkrumaisitõlvikut
 - ◆ 100 g ürdivõid
 - ◆ Küüslaugusoola
 - ◆ Soola
 - ◆ Pipart
 - ◆ Alumiiniumfooliumi
- 1) Määrige alumiiniumfooliumi tükile ürdivõid.
 - 2) Soolake maisitõlvik ja mähkige see alumiiniumfooliumisse.
 - 3) Soojendage seade kuumutustaseme 2 lõpus üles.
 - 4) Asetage pakike grillplaatidele 10.
 - 5) Pöörake see 15 minuti pärast ümber ja küpsetage maisitõlvikut 15 minutit edasi.
 - 6) Vürtsitage maisitõlvik küüslaugusoola ja pipraga.

Varuosade tellimine

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



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

i Juhis

- Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 490910_2504.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv

sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlustevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säätke keskkonda ja käidelve nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuvandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



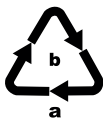
Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelve enam mittevajalik

pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelve pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelve need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja

numbritega (b), millel on järgmine tähendus:

1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Lisa

Tehnilised andmed

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

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind.

Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

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

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 490910_2504, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.

- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 490910_2504 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 490910_2504

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	124
Noteikumiem atbilstoša lietošana	124
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	124
Drošība	125
Būtiski drošības norādījumi	125
Vadības elementi	128
Izsaiņošana un pieslēgšana	128
Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas	128
Izsaiņošana	129
Lietošana un darbība	129
Pirms pirmreizējās lietošanas	129
Karstuma pakāpes regulators	129
Lietošana	130
Pozīcija „Kontaktgrils”	130
Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”	131
Pozīcija „Galda grils”	131
Sautēšanas tabula	132
Ieteikumi un paņēmieni	133
Tīrīšana un kopšana	133
Uzglabāšana	134
Receptes	134
Pozīcija „Kontaktgrils”	134
Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”	135
Pozīcija „Galda grils”	137
Rezerves daļu pasūtīšana	138
Utilizācija	138
Ierīces likvidēšana	138
Iepakojuma utilizēšana	138
Pielikums	139
Tehniskie parametri	139
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	139
Serviss	140
Importētājs	140

Ievads

Apsveicam ar jaunas ierīces iegādi! Veicot šo pirkumu, savā īpašumā esat ieguvusi augstvērtīgu produktu.

Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot ierīci lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visu ierīces dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu grīlēšanai iekštelpās. Cita veida pielietojums vai pielietojums, kas neatbilst norādītajam pielietojumam, tiek uzskatīts par noteikumiem neatbilstošu. Ierīce nav paredzēta izmantošanai komerciālajā vai industriālajā sektorā.

Jebkāda veida prasības, kas tiek iesniegtas saistībā ar bojājumiem, kuri radušies, ierīci izmantojot neatbilstoši noteikumiem, nelietpratīgi veicot ierīces remontu, veicot ierīcē neatļautas izmaiņas vai uzstādot tajā ražotāja neapstiprinātas rezerves daļas, tiek noraidītas. Risku uzņemas vienīgi ierīces ekspluatētājs.

Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms):

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
---	---

	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievēribai: Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Mainstrāva/-spriegums
	Izlasiet instrukciju.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Uzmanību! Karsta virsma!

Drošība

Šajā nodaļā tiek sniegti svarīgi drošības norādījumi, kas jāievēro, darbojoties ar ierīci.

Šī ierīce atbilst drošības standartos noteiktajiem drošības noteikumiem. Nelietpratīga ierīces lietošana var izraisīt miesas bojājumus un materiālo kaitējumu.

Būtiski drošības norādījumi

Darbojoties ar ierīci, ievērojiet šādus drošības norādījumus:

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav ārēji redzamu bojājumu. Nelietojiet bojātu vai zemē nokritušu ierīci.
- Ja ierīces barošanas kabelis ir sabojāts, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai psihiskajām spējām vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes un/vai zināšanu, ja tās lieto ierīci citu personu uzraudzībā vai ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst uzticēt bērniem; šīs procedūras drīkst veikt tikai par 8 gadiem vecāki bērni, kas tiek uzraudzīti.
- Sargāt ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietpratīgi veicot ierīces remontu, var rasties apdraudējums ierīces lietotājam. Turklāt garantija zaudē savu spēku.

- Ierīces remontu garantijas darbības laikā drīkst veikt tikai ražotāja pilnvarotā klientu apkalpošanas centrā, pretējā gadījumā turpmāku bojājumu gadījumā garantijas pakalpojumu vairs nebūs iespējams izmantot.
- Bojātus ierīces komponentus drīkst nomainīt tikai ar oriģinālām rezerves daļām. Tikai šādām detaļām ir garantēta atbilstība drošības prasībām.
- Pasargājiet tīkla kabeli no saskares ar karstām ierīces daļām. Nekad neizmantojiet ierīci atklātās liesmas, uzkaršējamas virsmas vai apkurināmas krāsns tuvumā.
- Pirms tīrīt ierīci pēc lietošanas, ļaujiet tai vispirms atdzist! Apdegumu gūšanas risks!
- Ja iespējams, uzstādiet ierīci kontaktligzdas tuvumā. Nodrošiniet, lai apdraudējuma gadījumā būtu iespējams ātri piekļūt tīkla kontaktspraudnim un aiz tīkla kabeļa nevarētu aizķerties un paklupt.
- Nodrošiniet, lai ierīce būtu stabili novietota.

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem uzstādītas un iezemētas tīkla kontaktligzdas. Tīkla spriegumam jāatbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- Pieslēguma vadu vai ierīci, kas darbojas ar traucējumiem vai ir bojāta, nekavējoties nododiet labošanai vai apmaiņai pret citu ierīci klientu apkalpošanas centrā.
- Nepakļaujiet ierīci lietus iedarbībai un nekad nelietojiet to slapjā vai mitrā vidē.
- Raugieties, lai tīkla kabelis ierīces darbības laikā nekad nekļūtu slapjš vai mitrs.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos!
Var tikt apdraudēta ierīces lietotāja dzīvība, gūstot elektriskās strāvas

triecienu, ja ierīces darbības laikā uz spriegumu vadošām ierīces daļām nokļūst šķidruma paliekas.

- Vienmēr satveriet tīkla kabeli aiz kontaktspraudņa. Nevelciet ierīci aiz kabeļa un nekad nepieskarieties ar slapjām rokām tīkla kabelim, jo tas var izraisīt īsslēgumu vai elektriskās strāvas triecienu.
- Nenovietojiet uz tīkla kabeļa ne ierīci, ne mēbeles vai tamlīdzīgus priekšmetus un raugieties, lai kabelis netiktu iespiests.
- Jūs nedrīkstat atvērt ierīces korpusu, ierīci labot vai veikt tajā modifikācijas. Atvērts korpuss vai patvaļīga ierīces pārbūve apdraud dzīvību ar elektriskās strāvas triecienu, un garantija zaudē savu spēku.
- Aizsargājiet ierīci no ūdens pilieniem un šļakatām. Šai nolūkā nenovietojiet uz ierīces vai tai blakus ar šķidrumu piepildītus priekšmetus (piemēram, vāzes).
- Ikreiz pārtraucot darbu ar ierīci, kā arī beidzot ierīces lietošanu un pirms katras tīrīšanas reizes, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!



Uzmanību! Karsta virsma!

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

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu tīlrvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.
- Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- Pārliecinieties, ka ierīce, tīkla kabelis vai tīkla kontaktspraudnis nesaškaras ar karstuma avotiem, piemēram, plīts virsmām vai atklātām liesmām.

- Neizmantojiet ogles vai tamlīdzīgu kurināmo, lai darbinātu ierīci!
- Sargiet ierīces pretpiedeguma pārklājumu no bojājumiem. Šai nolūkā neizmantojiet metāla instrumentus, piemēram, nazi, dakšiņu utt. Ja pretpiedeguma pārklājums ir bojāts, pārtrauciet ierīces lietošanu.
- Lietojiet ierīci vienīgi ar komplektā iekļautajiem oriģinālajiem piederumiem.

i Nurodymas

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

Vadības elementi

A attēls:

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

B attēls:

- 12 Tīrīšanas kasiklis

Izsaiņošana un pieslēgšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar tālāk norādītajiem komponentiem (sk. atlokāmo lapu):

- Kontaktgrils
- Tauku savākšanas vanniņa
- Tīrīšanas kasiklis
- Lietošanas instrukcija

i Ievērbai

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja nav piegādāti visi ierīces komponenti vai tajos ir radušies bojājumi neizturīga iepakojuma dēļ vai bojājumi, kas radušies ierīces transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu „Serviss”).

Izsaiņošana

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

Lietošana un darbība

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

Pirms pirmreizējās lietošanas

- 1) Notīriet visas piederumu detaļas, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”, lai no tām notīrītu iespējamās ražošanas paliekas.
- 2) Uzmanīgi izlasiet visu lietošanas pamācību.
- 3) Uztādiet ierīci saskaņā ar drošības norādījumiem.
- 4) Atbloķējiet ierīci, drošības aizslēgu **2** pārvietojot pozīcijā .
- 5) Atveriet ierīci.
- 6) Noslaukiet grila plāksnes **10** ar mitru lupatiņu.
- 7) Aizveriet ierīci.
- 8) Tikla kabeļa kontaktspraudni iespraudiet pareizi pievienotā un iezemētā tikla kontaktligzdā, kurā pienāk nodaļā „Tehniskie parametri” norādītais spriegums. Ļaujiet ierīcei apm. 5 minūtes uzkarst, pirms tam izvēloties maksimālo temperatūras iestatījumu, ko nodrošina karstuma pakāpes regulatora **6** pagriešana pozīcijā MAX.

i Ievērbai

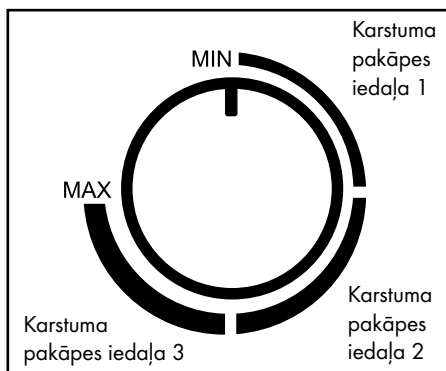
- Pirmo reizi karsējot ierīci, ar ražošanas procesu saistītas paliekas ierīcē var izraisīt dūmošanu un nepatīkamu aromātu. Tā ir normāla un pilnīgi nekaitīga parādība. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atveriet, piemēram, logu.
- 9) Pēc ierīces uzkaršanās izņemiet tikla kontaktspraudni no tikla kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

- 10) Vēlreiz nofīriet ierīci ar mitru lupatiņu.

Karstuma pakāpes regulators

Izmantojot karstuma pakāpes regulatoru **6**, iestatiet temperatūru.

- Karstuma pakāpes iedaļa 1: uzkaršanās iedaļa/zema temperatūra
- Karstuma pakāpes iedaļa 2: vidēja temperatūra (piemēram, dārzenu sautēšanai)
- Karstuma pakāpes iedaļa 3: augsta temperatūra (piemēram, gaļas cepšanai)



i Ievērbai

- Zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** deg tad, ja karstuma pakāpes regulators **6** ir iestatīts uz „MIN” un karstuma pakāpes iedaļas priekšējā zonā ir redzams cipars 1. Tiklīdz karstuma pakāpes regulators **6** tiek iestatīts vēlamajā pozīcijā, zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** nodziest līdz brīdim, kad ir sasniegta vajadzīgā temperatūra.
- Zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** ik pa laikam var atkal izslēgties. Tas nozīmē, ka ierīces temperatūra ir pazeminājusies zem iestatītās temperatūras un ierīce atkal tiek karsēta!
- Sarkanā indikācijas lampiņa „Power” **4** deg, tiklīdz ierīce ir savienota ar elektrotīklu.

Lietošana

- 1) Izmantojot rokturi, aizveriet ierīces vāku.
- 2) Iebīdiet tauku savākšanas vanniņu **8** ierīcē.
- 3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni atpakaļ tīkla kontaktligzdā. Iedegas sarkanā indikācijas lampiņa „Power” **4**. Zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** iedegas tad, ja karstuma pakāpes regulators **6** ir iestatīts uz „MIN”.
- 4) Iestatiet vēlamo pakāpi, izmantojot karstuma pakāpes regulatoru **6**. Zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** nodziest. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā karstuma pakāpe, zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** atkal iedegas.

i Ievērbai

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

Pozīcija „Kontaktgrils”**i Ievērbai**

- Lai iegūtu higiēniski izsaucētu zivi, iesakām izmantot pozīciju „Kontaktgrils”.
 - 1) Atveriet ierīces vāku un uzlieciet grilējamus produktus uz apakšējās grila plāksnes **10**.
 - 2) Izmantojot rokturi, aizveriet ierīces vāku.
 - 3) Augšējās grila plāksnes **10** kustīgā novietojuma dēļ tā arī biežāku grilējamo produktu gadījumā vienmēr novietosies paralēli apakšējai grila plāksnei **10**. Tādējādi tiek sasniegts optimāls grilēšanas rezultāts.
 - 4) Pēc kāda laika pārbaudiet grilējamo produktu brūnuma pakāpi. Šai nolūkā atveriet ierīces vāku, izmantojot rokturi.

i Ievērbai

Sākumā izvēlieties īsāku grilēšanas laiku, pēc tam to pakāpeniski palielinot, līdz ir atrasts pareizais ilgums. Orientēšanās nolūkā ņemiet vērā arī nodaļu „Sautēšanas tabula”.

- 5) Ja esat apmierināts ar iegūto brūnuma pakāpi, izņemiet grilējamus produktus no ierīces.

! UZMANĪBU!

- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai noņemtu grilējamus produktus no grila. Šādi var tikt bojātas grila plāksņu **10** virsmas!
- 6) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru **6** pozīcijā MIN un izņemiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

! UZMANĪBU!

- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru **6** tikai pagriežīsiet pozīcijā MIN!

Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”

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

i Ievēroībai

Sākumā izvēlieties īsāku grilēšanas laiku, pēc tam to pakāpeniski palielinot, līdz ir atrasts pareizais ilgums. Orientēšanās nolūkā ņemiet vērā arī nodaļu „Sautēšanas tabula”.

- 4) Ja esat apmierināts ar iegūto brūnuma pakāpi, izņemiet grilējamus produktus no ierīces.

! UZMANĪBU!

- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai noņemtū grilējamus produktus no grila. Šādi var tikt bojātas grila plāksņu **10** virsmas!

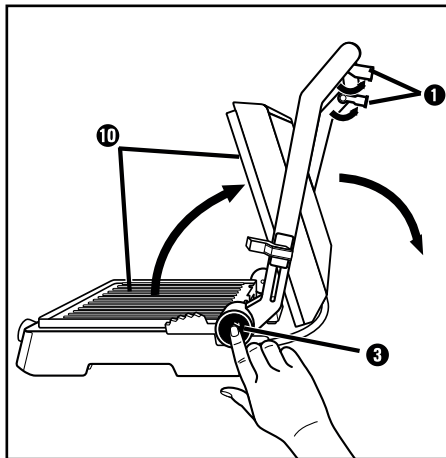
- 5) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru **6** pozīcijā MIN un izņemiet tikla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

! UZMANĪBU!

- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tikla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru **6** tikai pagriežīsiet pozīcijā MIN!

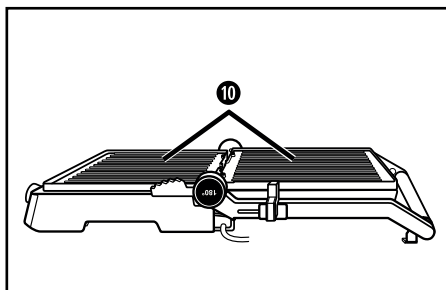
Pozīcija „Galda grils”

- 1) Atlokiet abas atbalsta kājiņas **1** (1. att.).
- 2) Nospiediet atbloķēšanas taustiņu **3** (1. att.) un atveriet ierīces vāku tik tālu, lai abas grila plāksnes **10** varētu izmantot kā galda grilu.



1. att.

- 3) Tagad grila plāksnes **10** atrodas viena otrai blakus un tās var izmantot kā galda grilu (2. att.).



2. att.

- 4) Uzlieciet grilējamus produktus uz grila plāksnēm 10.
- 5) Ik pa laikam apgroziet grilējamus produktus un noņemiet no grila plāksnēm 10, kad tie ir gatavi.

⚠ UZMANĪBU!

- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai apgrieztu vai noņemtu grilējamus produktus no grila. Šādi var tikt bojātas grila plāksņu 10 virsmas!
- 6) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru 6 pozīcijā MIN un izņemiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

⚠ UZMANĪBU!

- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru 6 tikai pagriežīsiet pozīcijā MIN!

Sautēšanas tabula

Tālāk sniegtā tabula paredzēta, lai atvieglotu orientēšanos, izmantojot dažādu pārtikas produktu sautēšanas piemērus. Pielāgojiet norādes receptei un savai individuālajai gaumei. Jo īpaši sautēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produktu īpašībām, piemēram, izmēra, biezuma un kvalitātes. Pievērsiet uzmanību tam, ka grilējamie produkti pozīcijā „Galda grils” ik pa brīdim ir jāapgroza, tāpēc sautēšanas laiks būs ilgāks.

PĀRTIKAS PRODUKTS	SILDĪŠANAS PAKĀPE	POZĪCIJA	SAUTĒŠANAS LAIKS
Maltās gaļas frikadeles	3	Kontaktgrils	10 - 15 min
Speķis no pavēderes	MAKS.	Galda grils	2 x 3 - 4 min
Kakla karbonādes steiki	MAKS.	Galda grils	2 x 13 - 16 min
Laša fileja	3	Kontaktgrils	8 - 10 min
Tunča steiks	3	Kontaktgrils	6 - 8 min
Grilēti dārzeņi ar eļļu	2	Galda grils	2 x 3 - 6 min
Sendviči ar sieru	MAKS.	Kontaktgrils	3 - 4 min
Bagetes ar siera cepurīti	3	Sendviču (panīni) grils	4 - 8 min

Ieteikumi un paņēmieni

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

Tīrīšana un kopšana

BĪSTAMI!

- Pirms tīrīšanas atvienojiet tīkla kontaktspraudni un pagaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest. Savainojumu gūšanas risks!
- Nekad nemazgājiet ierīci zem tekoša ūdens un neiegremdējiet to ūdenī. Ierīce var tikt neatgriezeniski sabojāta!

UZMANĪBU!

- Lai novērstu neatgriezenisku ierīces bojājumu rašanos, gādājiet, lai tīrīšanas laikā ierīce neiekļūst mitrums.
- Virsmu tīrīšanai neizmantojiet asus, abrazīvus vai ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus, kā arī smailus vai skrāpējošus priekšmetus.

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

Ievēro!



Lai nodrošinātu saudzīgu grila plāksņu 10 tīrīšanu, tās ieteicams mazgāt ar rokām, kā aprakstīts iepriekš. Tomēr grila plāksnes 10 drīkst mazgāt arī trauku mašīnā. Grila plāksņu 10 apakšpuse pēc mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā var nedaudz zaudēt sākotnējo krāsu. Tomēr tas nekādā veidā neietekmē ierīces īpašības vai darbību.

- Lai grila plāksnes **10** atkal iemontētu atpakaļ, uzspaudiet grila plāksnes **10** uz pamatnes tā, lai abi padziļinājumi blakus tauku izvades **9** atvēri iekertos pamatnes āķos. Pēc tam grila plāksnes **10** priekšējo daļu spiediet uz leju, līdz tā dzirdami nofiksējas.

- Ar otro grila plāksni **10** rīkojieties tāpat.

- Lai notīrītu ierīces ārpusi, noslaukiet to ar mitru un ar trauku mazgājamo līdzekli apsmidzinātu lupatiņu. Mazgājamā līdzekļa paliekas noslaukiet tikai ar ūdeni samitrinātu lupatiņu.

Raugieties, lai pirms ierīces atkārtotas lietošanas visas tās detaļas būtu pilnībā nožuvušas.

- Noslaukiet tīrīšanas kasikli **12** ar mitru lupatiņu. Ja nefūrmi ir grūti notīrāmi, uzlejiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli vai nomazgājiet kasikli siltā ūdenī, izmantojot trauku mazgājamo līdzekli.

i **Ievērojamā**



Lai nodrošinātu saudzīgu tīrīšanas kasikļa tīrīšanu **12** tīrīšanu, to ieteicams mazgāt ar rokām, kā aprakstīts iepriekš. Tomēr tīrīšanas kasikli **12** drīkst mazgāt arī trauku mašīnā.

- Iztukšoto tauku savākšanas vanniņu **8** izmazgājiet ar siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noskalojiet ar ūdeni un pēc tam nožāvējiet vanniņu.

i **Ievērojamā**



Lai nodrošinātu saudzīgu tauku savākšanas vanniņas **8** tīrīšanu, to ieteicams mazgāt ar rokām, kā aprakstīts iepriekš. Tomēr tauku savākšanas vanniņu **8** drīkst mazgāt arī trauku mašīnā.

Uzglabāšana

Notīrītu ierīci uzglabājiet sausā vietā. Nobloķējiet ierīci, drošības aizslēgu **2** pārvietojot pozīcijā **4**.

Receptes

i **Ievērojamā**

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

Pozīcija „Kontaktgrils”

Meksikāņu burgers

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

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

Romšteks ar pavasara loku un garšaugu mērci

- ◆ 500 g liesa romšteka (viena romšteka svars 125 g)
 - ◆ 120 g margarīna
 - ◆ 1 tējkarote Vorčesterširas mērces
 - ◆ 1 smalki sakapāta ķiploka daiviņa
 - ◆ 4 ēdamkarotes smalki sakapātu pētersīļu
 - ◆ 4 pavasara sīpolu loki, smalki sakapāti
- 1) Mazā bļodā sajauciet margarīnu un Vorčesterširas mērci un iemaisiet tajā ķiplokus, pētersīļus un pavasara sīpolus.
 - 2) Uzkaršējiet ierīci (karstuma pakāpe MAX).
 - 3) Grilējiet steiku 3 minūtes, izmantojot karstuma pakāpi MAX.
 - 4) Pārzdiet steiku ar pavasara loku un garšaugu mērci un turpiniet to sautēt vēl 4 minūtes, izmantojot karstuma pakāpes iedaļas 2 sākuma zonu.

Tuncis ar apelsīnu šķēlītēm

(4 personām)

- ◆ 4 svaigi tunča steiki (viena steika svars 170 g)
 - ◆ 1 apelsīns
 - ◆ 1 ēdamkarote smalki sakapātu pētersīļu
 - ◆ sāls
 - ◆ pipari
- 1) Nomizojiet apelsīnu un sagrieziet to apmēram 5 mm biezās šķēlēs.
 - 2) Iepriekš uzkaršējiet ierīci (karstuma pakāpes iedaļa 3).
 - 3) Uzlieciet tunča steikus uz iepriekš sakarsētā grila, pārkaisiet pāri pētersīļus un pievienojiet sāli un piparus.
 - 4) Kārtojiet uz tunča steikiem apelsīna šķēles un grilējiet kārtojumu apmēram 6 – 8 minūtes.
 - 5) Pirms servēšanas noņemiet grilētās apelsīnu šķēles.

Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”

Panīni ar spinātiem un sieru

- ◆ 250 g spinātu lapiņu
 - ◆ 1 sīpols
 - ◆ 1 ķiploka daiviņa
 - ◆ 1 ēdamkarote eļļas
 - ◆ 2 tējkarotes citrona sulas
 - ◆ 1 šķipsniņa sāls (un piparu)
 - ◆ 4 šķēles tostermaizes / baltmaizes
 - ◆ 40 g sviesta ar zaļumiem
 - ◆ 75 g Mocarellas siera
 - ◆ 20 g piniņu sēkliņu
- 1) Pārlasiet un nomazgājiet spinātu lapiņas.
 - 2) Nomizojiet un sīki sakapājiet sīpolu un ķiploka daiviņu, pēc tam apcepjiet karstā eļļā, līdz gabaliņi kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet spinātus. Uzlabojiet garšu, pievienojot citrona sulu, sāli un piparus.
 - 3) Apzdiet tostermaizi ar sviestu, kuram pievienoti zaļumi.
 - 4) Sagrieziet šķēlēs Mocarellas sieru.
 - 5) Kārtojiet Mocarellas sieru un nosusinātās spinātu lapiņas uz 2 tostermaizes šķēlēm un pārkaisiet tās ar piniņu sēkliņām.
 - 6) Uzlieciet uz panīni otro tostermaizes šķēli.
 - 7) Uzmanīgi novietojiet panīni uz elektriskās grila pannas, kas iepriekš ir uzkaršēta līdz karstuma pakāpes iedaļai 3/MAX.
 - 8) Ar drošības aizslēga ② palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās grila plāksnes ⑩ attālumu un aizveriet vāku.
 - 9) Pagaidiet, līdz panīni ir ieguvusi zeltaini brūnu garoziņu. Pēc tam izņemiet panīni no grila pannas.

Panīni ar vistas krūtiņu

- ◆ 400 g vistas krūtiņas filejas
 - ◆ 20 g sviesta
 - ◆ pipari, sāls, paprikas pulveris
 - ◆ 120 g šķēlēs sagriezta bekona
 - ◆ 6 šķēles baltmaizes / tostermaizes
 - ◆ 3 ēdamkarotes salātu mērces (jogurta)
 - ◆ 30 g ledus salātu
 - ◆ 2 tomāti
 - ◆ 1 avokado
 - ◆ 1 tējkarote citrona sulas
 - ◆ 50 g salātu gurķa
- 1) Zem tekoša ūdens viegli noskalojiet vistas krūtiņas fileju un nosusiniet ar virtuves dvieli. Izvēloties kontakta pozīciju un karstuma pakāpi MAX, iepriekš uzkarstētā ierīcē nedaudz apcepjiet fileju.
 - 2) Plīti pārslēdziet atpakaļ uz karstuma pakāpes iedaļas 3 sākumu un apm. 10 minūtes turpiniet cept vistas krūtiņas fileju, līdz tā ir gatava. Pēc cepšanas pārkaisiet to ar sāli, pipariem un papriku un ielieciet citā traukā.
 - 3) Pannā apcepjiet bekona šķēles, līdz tās ir kļuvušas kraukšķīgas.
 - 4) Uz 3 tostermaizes / baltmaizes šķēlēm uzklājiet jogurta mērci, uzlieciet virsū ledus salātu lapas, sagrieziet šķēlēs tomātus, pievienojiet garšvielas un uzlieciet uz maizes.
 - 5) Gareniski sagrieziet šķēlēs vistas krūtiņas fileju un uzlieciet uz tomātu šķēlēm.
 - 6) Uzlieciet uz filejas bekona šķēles.
 - 7) Gareniski pārgrieziet avokado un pagriežot atdaliet no kauliņa. Nomizojiet miziņu un sagrieziet avokado šķēlēs. Nomizoto avokado aplaciniet ar citrona sulu, lai tas nekļūtu brūns. Uzlieciet šķēlītes uz panīni.
 - 8) Sagrieziet šķēlēs salātu gurķi un uzlieciet uz avokado.

- 9) Uzlieciet uz panīni otro tostermaizes šķēli.
- 10) Uzmanīgi uzlieciet panīni uz grila plāksnes 10.
- 11) Ar drošības aizslēga 2 palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās grila plāksnes 10 attālumu un aizveriet vāku.
- 12) Pagaidiet, līdz panīni ir ieguvis zeltaini brūnu garoziņu, un uzmanīgi noņemiet to no grila pannas.

Sinepju bagete

- ◆ 1 bagete
 - ◆ 1 ķiploka daiviņa
 - ◆ 50 g sinepju gurķīšu
 - ◆ 40 g Pekarīno siera
 - ◆ 1 ēdamkarote aso sinepju
 - ◆ 2 ēdamkarotes saldo sinepju
 - ◆ 50 g sviesta
 - ◆ 2 ēdamkarotes sakapātu maurloku
 - ◆ sāls, pipari
- 1) Apmēram ik pēc 2 – 3 cm iegrieziet bageti, to pilnībā nepārgriežot.
 - 2) Novelciet ķiploka daiviņai miziņu un saspieties ķiploku, sinepju gurķīšus sagrieziet ļoti smalkos kubiņos un sarīvējiet Pekarīno sieru.
 - 3) Sajauciet asās un saldās sinepes ar mikstu sviestu, ķiploku, gurķiem, Pekarīno siera skaidiņām un maurlokiem, pēc garšas pievienojot sāli un piparus.
 - 4) Sviestu ar sinepēm iepildiet bagetē un bageti ietiniet alumīnija folijā.
 - 5) Uzlieciet bagetes uz iepriekš uzkarstētas grila plāksnes 10, kura iestatīta uz karstuma pakāpes iedaļu 3/MAX.
 - 6) Ar drošības aizslēga 2 palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās grila plāksnes 10 attālumu un aizveriet vāku.
 - 7) Bagetei jābūt zeltaini brūnai.

Pozīcija „Galda grils”

Vistas vai tītara krūtiņa

- ◆ 200 g vistas vai tītara krūtiņas
 - ◆ nedaudz miltu
- 1) Nelielu daudzumu cepšanai piemērotas eļļas uzlejiet uz grila plāksnēm **10** un uzkaršējiet ierīci līdz karstuma pakāpes iedaļai 3.
 - 2) 200 g vistas vai tītara krūtiņas sadaliet šķēlēs un viegli apviļājiet miltos.
 - 3) Cepiet krūtiņu apm. 4 minūtes no vienas puses, pēc tam apgrieziet uz otru pusi, pārkaisiet ar nelielu daudzumu sāls un cepiet arī no otrās puses apm. 4 minūtes.

Grilēti dārzeņi

- ◆ 2 paprikas
 - ◆ 1 cukini
 - ◆ 1 baklažāns
 - ◆ olīveļļa
 - ◆ sāls
 - ◆ pipari
 - ◆ Provansas garšaugi (garšvielu maisījums)
- 1) Rūpīgi nomazgājiet dārzeņus. Pārdaliet uz pusēm papriku, izņemiet sēkļiņas un sagrieziet papriku strēmelītēs. Gareniski pārgrieziet baklažānu un cukini uz pusēm, pēc tam apm. 0,5 cm lielos gabaliņos.
 - 2) Apslakiet dārzeņus ar olīveļļu.
 - 3) Iepriekš uzkaršējiet ierīci (karstuma pakāpes iedaļa 2).
 - 4) Uzlieciet dārzeņus uz iepriekš sakarsētās grila plāksnes **10** un grilējiet dārzeņus no abām pusēm, katru pusi apm. 8 – 10 minūtes, līdz miziņa ir kļuvusi gaiši brūna.
 - 5) Pārkaisiet dārzeņiem sāli un piparus un pēc vēlēšanās Provansas garšaugu maisījumu.

Kokosa un karija garneles

- ◆ 100 g sarkanās karija pastas
 - ◆ 50 ml kokosriekstu piena
 - ◆ 400 g garneļu (var aizvietot arī ar krabjiem vai krevetēm)
 - ◆ 200 g cukurzirņu
 - ◆ 2 paprikas
 - ◆ 2 sīpoli
 - ◆ 2 ķiploka daiviņas
 - ◆ sāls un pipari
 - ◆ alumīnija folija
- 1) Sajauciet karija pastu ar kokosriekstu pienu.
 - 2) Nomazgājiet garneles, cukurzirņus un papriku.
 - 3) Nomizojiet sīpolus un ķiploka daiviņas.
 - 4) Sagrieziet sīpolus, ķiploka daiviņas un papriku mazos gabaliņos.
 - 5) Vienmērīgi kārtojiet garneles un dārzeņus uz 4 alumīnija folijas plāksnītēm. Folijas plāksnītēm jābūt tik lielām, lai tajās varētu iefit piedevas, izveidojot mazu paciņu. Pārslakiet pāri karija un kokosriekstu piena mērci un pievienojiet sāli un piparus.
 - 6) Stingri satiniet paciņas, lai no tām nevarētu izplūst šķidrums.
 - 7) Iepriekš uzkaršējiet ierīci līdz karstuma pakāpes iedaļai 2.
 - 8) Piepildītās paciņas uzlieciet uz iepriekš sakarsētām grila plāksnēm **10** un visu sautējiet no abām pusēm, katru pusi apm. 15 minūtes.

Grilētas kukurūzas vālītes

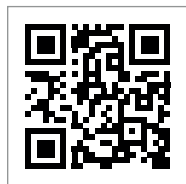
- ◆ 2 saldās kukurūzas vālītes
- ◆ 100 g sviesta ar zaļumiem
- ◆ ķiploki sāls
- ◆ sāls
- ◆ pipari
- ◆ alumīnija folija

- 1) Apsmērējiet alumīnija foliju ar sviestu, kam pievienoti zaļumi.
- 2) Pārkaisiet ar sāli kukurūzas vālītes un ietiniet tās folijā.
- 3) Uzkarsējiet ierīci līdz karstuma pakāpes iedaļas 2 beigu zonai.
- 4) Novietojiet saīto paciņu uz grila plāksnēm 10.
- 5) Pēc 15 minūtēm paciņu apgrieziet un turpiniet kukurūzas vālīti sautēt vēl 15 minūtes.
- 6) Apkaisiet kukurūzas vālīti ar ķiploku sāli un pipariem.

Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam interneta vietnē

www.kompernass.com varat ērti un pastāvīgi papildus pasūtīt rezerves daļas.



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

① Ievērošana

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 490910_2504.
- Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU.

Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu lietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Informāciju par lietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var

pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirotiet tos atbilstoši šiem

marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Pielikums

Tehniskie parametri

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

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 490910_2504 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 490910_2504, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 490910_2504

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information
Stan informacj · Informācijas data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums:
07/2025 · Ident.-No.: SKGE2000D3-112024-1

IAN 490910_2504

