

SILVERCREST®



CONTACT GRILL SKGE 2000 D3

(HU)

KONTAKTGRILL

Használati utasítás

(CZ)

KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

(SI)

KONTAKTNI ŽAR

Navodila za uporabo

(SK)

KONTAKTNÝ GRIL

Návod na obsluhu

IAN 490910_2407

(HU) (SI)
(CZ) (SK)



(HU)

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

(SI)

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

(CZ)

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

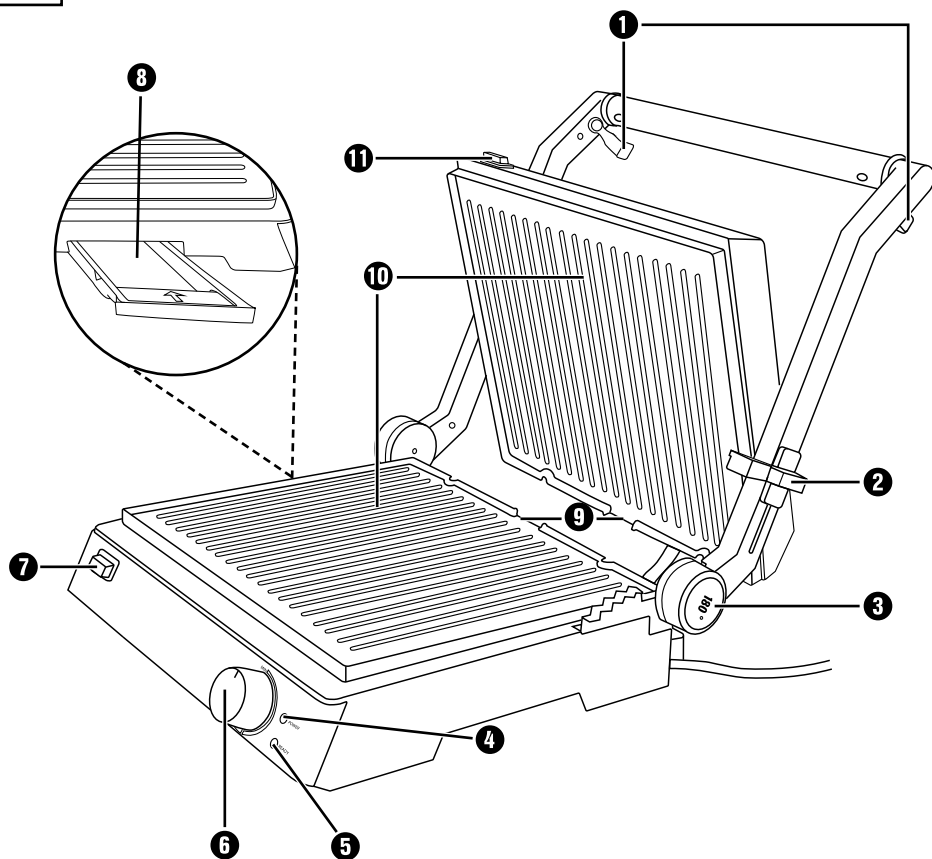
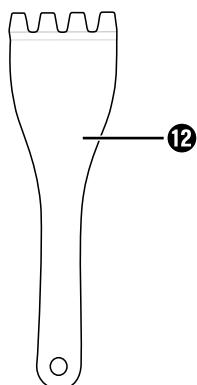
(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	19
CZ	Návod k obsluze	Strana	37
SK	Návod na obsluhu	Strana	53
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	71

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	2
Biztonság	3
Alapvető biztonsági figyelmeztetések	3
Kezelőelemek	6
Kicsomagolás és csatlakoztatás	6
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	6
Kicsomagolás	6
Kezelés és üzemeltetés	7
Az első használat előtt	7
Hőfokszabályzó	7
Használat	8
"Kontakt grill" helyzet	8
"Panini grill" helyzet	8
"Asztali grill" helyzet	9
Sütési táblázat	10
Ötletek és fogások	10
Tisztítás és ápolás	11
Tárolás	12
Receptek	12
"Kontakt grill" helyzet	12
"Panini grill" helyzet	13
"Asztali grill" helyzet	14
Ártalmatlanítás	16
A készülék ártalmatlanítása	16
A csomagolás ártalmatlanítása	16
Függelék	16
Műszaki adatok	16
A Kompernass Handels GmbH garanciája	16
Szervíz	17
Gyártja	17

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához! Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött.

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
---	--

	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Váltóáram/-feszültség
	Olvassa el az útmutatót.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Mosogatógépben is tisztítható.
	Figyelem! Forró felület!

Biztonság

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

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

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

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

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.

- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezeték, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálatlalt.
- Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.

- Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Figyelem! Forró felület!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

i Tudnivaló

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

Kezelőelemek

„A” ábra:

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

„B” ábra:

- 12 sütőlap-kaparó

Kicsomagolás és csatlakoztatás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

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

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

i Tudnivaló

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

Kicsomagolás

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

Kezelés és üzemeltetés

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

Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg az összes tartozékot a "Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint, így teljes egészében eltávolíthatja a gyártásból visszamaradt anyagokat.
- 2) Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót.
- 3) Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
- 4) Reteszelve ki a készüléket a biztonsági záróelem **2**  helyzetbe állításával.
- 5) Nyissa ki a készüléket.
- 6) Törölje le a sütőlapokat **10** nedves törlőkendővel.
- 7) Csukja be a készüléket.
- 8) Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a "Műszaki adatok" fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik. Fűtse fel a készüléket kb. 5 percen keresztül a legnagyobb hőfokon olyan módon, hogy a hőfokszabályzót **6** MAX pozícióba állítja.

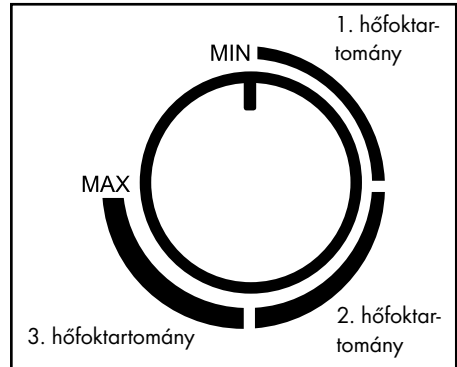
i Tudnivaló

- A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.
- 9) Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- 10) Ismét tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel.

Hőfokszabályzó

A hőfokszabályzóval a hőmérséklet **6** állítható be.

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



i Tudnivaló

- A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **5** világít, ha a hőfokszabályzó **6** a MIN álláson és a hőfoktartomány 1. elűlső. Amint a hőfokszabályzót **6** a kívánt helyzetbe állítja, akkor egészen addig nem világít a „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **5**, amíg a készülék el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.
- A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **5** időközönként kikapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökkent és a készülék ismét fűt!
- Amint a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, világítani kezd a „Power” piros ellenőrzőlámpa **4**.

Használat

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

i Tudnivaló

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

"Kontakt grill" helyzet

i Tudnivaló

- A halak higiénikus főzése érdekében, javasoljuk az „kontakt grill” helyzet használatát.
- 1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra **10**.
 - 2) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
 - 3) A mozgó alátámasztású felső sütőlap **10** a vastagabb grillezendő termékeknél is párhuzamos marad az alsó sütőlappal **10**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.

- 4) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

i Tudnivaló

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

! FIGYELEM!

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

! FIGYELEM!

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

"Panini grill" helyzet

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

❗ **Tudnivaló**

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

❗ **FIGYELEM!**

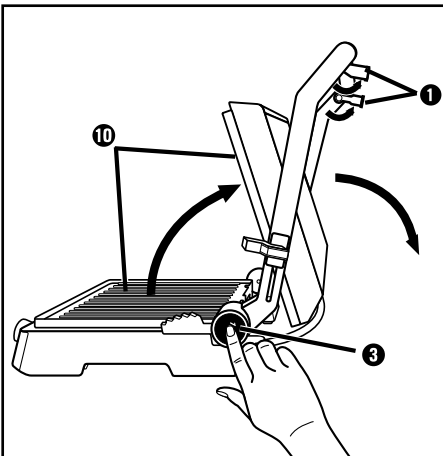
- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok **10** felületét!
- 5) Forgassa el a hőfokszabályzót **6** MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

❗ **FIGYELEM!**

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

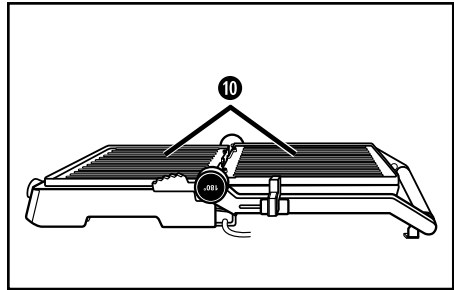
"Asztali grill" helyzet

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



1. ábra

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



2. ábra

- 4) Tegye a grillezni kívánt élelmiszereket a sütőlapokra **10**.
- 5) Időnként fordítsa meg a grillezett élelmiszert és vegye le a sütőlemezekről **10**, ha megsült.

❗ **FIGYELEM!**

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

❗ **FIGYELEM!**

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

Sütési táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző élelmiszerek sütésére vonatkozó példák. Igazítsa az adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez.

Különösen az étel jellege, például mérete, vastagsága vagy minősége befolyásolja a sütési időt. Ezen kívül ügyeljen arra is, hogy „asztali grill” pozíció esetén a grillezni kívánt élelmiszert időnként meg kell fordítani, így a sütési idő hosszabb lesz.

ÉLELMISZER	DARAB / GRAMM	HŐFOKOZAT	POZÍCIÓ	SÜTÉSI IDŐ
húspogácsa	900 g	3	kontakt grill	10 - 15 perc
zsírszalonna	3 x 250 g	MAX	kontakt grill	10 perc
sertésarja steak	3 darab	MAX	asztali grill	2 x 13 - 16 perc
lazacfilé	4 x 125 g	3	kontakt grill	8 - 10 perc
tonhal steak	4 x 125 g	3	kontakt grill	6 - 8 perc
grillezett zöldség olajjal	1 - 2 Padlizsán szeletben	2	asztali grill	2 x 3 - 6 perc
sajtos szendvics	4 darab	MAX	kontakt grill	3 - 4 perc
bagett, sajttal a tetején	2 darab	3	panini grill	4 - 8 perc

Ötletek és fogások

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

Tisztítás és ápolás

VESZÉLY!

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

FIGYELEM!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- ▶ A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószereket, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.
- A sütőlapok **10** lehűlését követően, húzza végig a sütőlap-kaparót **12** a sütőlapokon **10** úgy, hogy a zsír és a süteményi maradványok egy helyre kerüljenek, majd az egészet tolja a zsírfelfogó tálcába **8**.
- Törölje le a sütőlapokat **10** nedves törölkendővel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert, érdesszivacsot vagy hegyes tárgyakat, ellenkező esetben megsérülhet a tapadásmentes bevonat. Makacs szennyeződések vagy rásült ételmaradványok esetén vegye le a sütőlapokat **10**:
 - Nyissa ki a készüléket.
 - Nyomja meg a RELEASE gombot **7**, ezzel egyidejűleg pedig emelje le az alsó sütőlapot **10**.
 - Tartsa meg a felső sütőlapot **10**, hogy ne billenjen le és nyomja meg a RELEASE gombot **11**. A felső sütőlap **10** most már leválasztható a készülékről.
- Tisztítsa meg a levett sütőlapokat **10** enyhén mosogatószeres, meleg vízben. Makacs lerakódások esetén hagyja a sütőlapokat **10** rövid ideig a mosogatóvízben ázni. A tisztítás után öblítse le tiszta vízzel a sütőlapokat **10**, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer-maradvány.

Töröljön mindent alaposan szárazra. A sütőlapoknak **10** száraznak kell lenniük, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékbe!

Tudnivaló



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

- A sütőlapok **10** visszaszerelése során helyezze a sütőlapokat **10** az alapra úgy, hogy a zsírkifolyó **9** melletti két vágat az alapon lévő kampókba nyúljon. Ezt követően nyomja lefelé a sütőlap **10** elülső részét, hogy az hallhatóan bekattanjon.
- Tegye ugyanezt a másik sütőlappal **10** is.
- A készülék külső részének tisztításához törölje le mosogatószerrel benedvesített kendővel. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törölkendővel törölje le. Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- A sütőlap-kaparót **12** egy nedves törölkendővel törölje le. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe mosogatószert a törölkendőre, vagy mosogassa el mosogatószeres meleg vízben.

Tudnivaló



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

- A kiürített zsírfelfogó tálcát **8** meleg vízzel és mosogatószerrel mossa el. Távolítsa el a tisztítószert-maradványokat tiszta vízzel és szárítsa meg.

Tudnivaló



A zsírfelfogó tálca  kímélő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leirtak szerint kézzel mosogassa el. A zsírfelfogó tálca  viszont mosogatógépben is tisztítható.

Tárolás

A megtisztított készüléket száraz helyen kell tárolni.

Reteszelve be a készüléket a biztonsági záróelem

 helyzetbe állításával.

Receptek

Tudnivaló

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

"Kontakt grill" helyzet

Mexikói burger

- ◆ 900 g darált marhahús
 - ◆ 6 ek. barbecue szósz
 - ◆ 6 ek. apróra vágott hagyma
 - ◆ 3 ek. friss vagy kész salsa szósz
 - ◆ fél tk. chili por
 - ◆ 4 nagy hamburgerzsömle
- 1) Keverje össze a darált húst, a hagymát, a salsát, a chili port és a barbecue szószot egy nagy tálban.
 - 2) Formázzon a masszából négy egyforma nagyságú, kb. 2 cm vastag hamburgerpogácsát.
 - 3) Fűtse fel a készüléket (3. hőfoktartomány/MAX).
 - 4) Süsse a hamburgerpogácsát 8 – 10 percig, az előmelegített készüléken és kontakt grill módban. Végül tálalja a hamburgert a hozzávalókkal ízlés szerint fűszerezve a hamburgerzsömlében.

Újhagymás-zöldfűszeres szószos marhahátszín

- ◆ 500 g sovány marhahátszín (szeletenként 125 g)
 - ◆ 120 g margarín
 - ◆ 1 tk. Worcestershire szósz
 - ◆ 1 apróra vágott fokhagyma
 - ◆ 4 ek. apróra vágott petrezselyem
 - ◆ 4 apróra vágott újhagyma
- 1) Keverje össze a margarint és a Worcestershire szószot egy kis tálban, majd keverje hozzá a fokhagymát, petrezselymet és újhagymát.
 - 2) Fűtse fel a készüléket (MAX hőfok).
 - 3) Grillezze a hátszín 3 percig a MAX hőfokon.
 - 4) Kenje meg a hátszín az újhagymás-zöldfűszeres szósszal és süsse további 4 percig a 2. hőfoktartomány alsó hőfok-beállításán.

Narancsszeletes tonhal

(4 személyre)

- ◆ 4 friss tonhal-szelet (szeletenként 170 g)
 - ◆ 1 narancs
 - ◆ 1 ek. apróra vágott petrezselyem
 - ◆ só
 - ◆ bors
- 1) Hámozza meg a narancsot és vágja kb. 5 mm vastag szeletekre.
 - 2) Melegítse elő a készüléket (3. hőfoktartomány).
 - 3) Helyezze a tonhal-szeleteket az előmelegített grillre, szórja rá a petrezselymet és fűszerezze sóval és borssal.
 - 4) Rakja a narancsszeleteket a tonhal-szeletek-re és grillezze mindezt kb. 6 – 8 percig.
 - 5) Tálalás előtt távolítsa el a grillezett narancsszeleteket.

"Panini grill" helyzet

Spenótos-sajtos panini

- ◆ 250 g leveles spenót
 - ◆ 1 fej hagyma
 - ◆ 1 gerezd fokhagyma
 - ◆ 1 ek. olaj
 - ◆ 2 tk. citromlé
 - ◆ 1 csipetnyi só (és bors)
 - ◆ 4 szelet pirítós/ fehér kenyér
 - ◆ 40 g fűszervaj
 - ◆ 75 g mozzarella
 - ◆ 20 g mandulafenyő-mag
- 1) Válogassa ki és mossa meg a leveles spenótot.
 - 2) Hámozza meg és vágja apróra a hagymát és a fokhagymagerezdet, majd forró olajban párolja üvegesre. Tegye hozzá a spenótot. Ízesítse citromlével, sóval, borssal.
 - 3) Kenje meg a pirítós-szeletet fűszervajjal.
 - 4) Szeletelje fel a mozzarella sajtot.
 - 5) Ossa szét a mozzarellát és a lecsöpögtetett spenótot 2 pirítós szeleten és szórjon rá mandulafenyő-magot.
 - 6) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
 - 7) Helyezze óvatosan a paninit a 3/MAX hőfoktartományban előmelegített panini-sütőre.
 - 8) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
 - 9) Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Csirkemell-filés panini

- ◆ 400 g csirkemell filé
 - ◆ 20 g vaj
 - ◆ bors, só, paprikapor
 - ◆ 120 g bacon, csíkokra vágva
 - ◆ 6 szelet fehér kenyér/pirítós
 - ◆ 3 ek. saláta-dressing (joghurt)
 - ◆ 30 g jéghegy saláta
 - ◆ 2 paradicsom
 - ◆ 1 avokádó
 - ◆ 1 tk. citromlé
 - ◆ 50 g salátauborka
- 1) Öblítse le a csirkemell filét folyó víz alatt és konyhai papírkendővel itassa szárazra. Pirítsa meg kissé kontakt grill módban, a MAX hőfokra előmelegített készülékben.
 - 2) Kapcsolja vissza a készüléket a 3. hőfoktartomány első fokozataira és kb. 10 percig süssse készre a csirkemell-filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, majd tegye félre.
 - 3) Serpenyőben süssse ropogósra a csíkokra vágott bacont.
 - 4) Ossa szét a joghurt-dressinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és helyezze rá.
 - 5) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
 - 6) A bacon-csíkokat tegye a csirkemell filére.
 - 7) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlé az avokádóra, így az nem fog be barnulni. A szeleteket helyezze a paninire.
 - 8) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.

- 9) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
- 10) Helyezze óvatosan a paninit a sütőlapra **10**.
- 11) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 12) Várja meg, hogy a panini aranybarnára süljön és óvatosan vegye ki a panini-sütőből

Mustáros bagett

- ◆ 1 bagett
 - ◆ 1 gerezd fokhagyma
 - ◆ 50 g csemege uborka
 - ◆ 40 g pecorino
 - ◆ 1 ek. csípős mustár
 - ◆ 2 ek. édes mustár
 - ◆ 50 g vaj
 - ◆ 2 ek. vágott metélőhagyma
 - ◆ só, bors
- 1) Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2 – 3 centiméterenként, de ne vágja át.
 - 2) Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelje le a pecorinót.
 - 3) Keverje össze a csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkával, pecorinóval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
 - 4) Töltse bele a mustáros vajat a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
 - 5) Helyezze a bagettet a 3/MAX hőfoktartományra előmelegített sütőlapra **10**.
 - 6) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
 - 7) A bagettnek aranybarnának kell lennie.

"Asztali grill" helyzet

Csirkemell/pulykamell

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

Grillezett zöldség

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

Kókusz-curry garnéla

- ◆ 100 g vörös curry paszta
 - ◆ 0,5 dl kókusztej
 - ◆ 400 g garnélarák
(vagy rövid farkú rák vagy garnélarák)
 - ◆ 200 g cukorborsó
 - ◆ 2 paprika
 - ◆ 2 hagyma
 - ◆ 2 gerezd fokhagyma
 - ◆ só és bors
 - ◆ alufólia
- 1) Keverje össze a curry pasztát és a kókusztejet.
 - 2) Mossa meg a garnélát, a cukorborsót és a paprikát.
 - 3) Hámozza meg a hagymát és a fokhagymagerezdeket.
 - 4) Vágja apróra a hagymát, a fokhagymagerezdeket és a paprikát.
 - 5) Ossza el egyenlően a garnélát és a zöltséget négy alufóliára. Az alufólia legyen akkora, hogy a hozzávalókat kis csomagként bele lehessen csomagolni. Csepegtesse rá a curry-kókusz szószt és fűszerezze az egészet sóval és borssal.
 - 6) Jól zárja le a kis csomagokat, hogy ne folyjon ki belőlük folyadék.
 - 7) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
 - 8) Helyezze a megtöltött csomagokat az előmelegített sütőlapra 10 és párolja mindkét oldalát kb. 15-15 percig.

Grillezett kukoricacső

- ◆ 2 cső csemegekukorica
 - ◆ 100 g fűszervaj
 - ◆ fokhagymásó
 - ◆ só
 - ◆ bors
 - ◆ alufólia
- 1) Kenjen be egy darab alufóliát fűszeres vajjal.
 - 2) Sózza meg a kukoricacsöveket, majd csavarja őket az alufóliába.
 - 3) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
 - 4) Helyezze a csomagot a sütőlapra 10.
 - 5) 15 perc elteltével fordítsa meg és párolja a kukoricacsöveket további 15 percig.
 - 6) Fűszerezze a kukoricacsöveket fokhagymásóval és borssal.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az

irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

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

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



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



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



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

Függelék

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220–240 V ~ , 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 490910_2407.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.

- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



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

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 490910_2407 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 490910_2407

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod	20
Predvidena uporaba	20
Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	20
Varna uporaba	21
Osnovni varnostni napotki	21
Upravljalni elementi	24
Razpakiranje in priključitev	24
Vsebina kompleta in pregled po prevozu	24
Jemanje iz embalaže	24
Upravljanje in uporaba	24
Pred prvo uporabo	24
Gumb za stopnjo segrevanja.	25
Uporaba	25
Položaj »kontaktni žar«	25
Položaj »žar za panine«	26
Položaj »namizni žar«	26
Tabela priprave jedi.	27
Koristni nasveti	28
Čiščenje in nega	28
Shranjevanje	29
Recepti	29
Položaj »kontaktni žar«	29
Položaj »žar za panine«	30
Položaj »namizni žar«	32
Odstranjevanje	33
Odstranitev naprave med odpadke.	33
Odstranitev embalaže	33
Priloga	34
Tehnični podatki.	34
Proizvajalec	34
Pooblaščen servisier.	34
Garancijski list	34

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave. Odložili ste se za kakovosten izdelek.

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

Predvidena uporaba

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

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

Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

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

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
---	---

	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Izmenični tok/napetost
	Preberite navodila.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Pozor! Vroča površina!

Varna uporaba

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

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

Osnovni varnostni napotki

Za varno ravnanje z napravo upoštevajte naslednje varnostne napotke:

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.
- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Med garancijsko dobo sme napravo popravljati le služba za stranke, ki jo je za to pooblastil izdelovalec, sicer v primeru kasnejše škode niso več možni zahtevki iz naslova garancije.

- Okvarjene dele naprave lahko zamenjate le za originalne nadomestne dele. Samo pri teh delih je zagotovljeno, da bodo izpolnjevale zahteve glede varnosti naprave.
- Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- Poskrbite za varen položaj naprave.

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

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

- Ohišja naprave ne smete odpirati, naprave pa ne popravljati ali spreminjati. Pri odprtem ohišju ali lastnoročnih spremembah obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara in jamstvo preneha veljati.
- Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami ali brizganjem. Na ali poleg naprave torej ne postavljajte posod, napolnjenih s tekočino, npr. vaz.
- Pri vsaki prekinitvi dela ter po koncu uporabe in pred vsakim čiščenjem izvlecite električni vtič iz vtičnice.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH!



Pozor! Vroča površina!

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

Opomba

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

Upravljalni elementi

Slika A:

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

Slika B:

- ⓬ čistilno strgalo

Razpakiranje in priključitev

⚠ OPOZORILO

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

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

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

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

❶ Opomba

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

Jemanje iz embalaže

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

Upravljanje in uporaba

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

Pred prvo uporabo

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

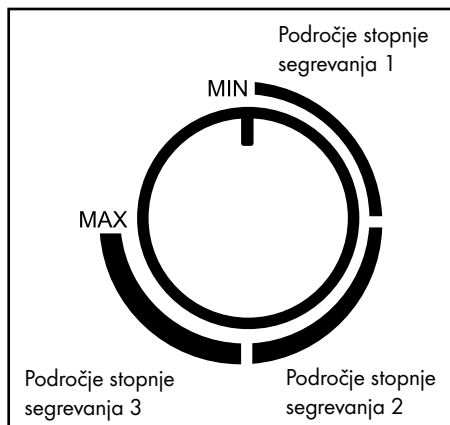
i Opomba

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastaneta rahel dim in vonj. To je popolnoma normalno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.
- 9) Ko se naprava segreje, izvlecite vtič iz vtičnice in pustite, da se naprava ohladi.
- 10) Napravo še enkrat očistite z vlažno krpo.

Gumb za stopnjo segrevanja

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

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



i Opomba

- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** sveti, ko je gumb za stopnjo segrevanja **6** nastavljen na MIN. Ko gumb za stopnjo segrevanja **6** obrnete v zeleni položaj, zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** ugasne, dokler ni temperatura dosežena.

- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** se lahko vmes znova izklopi. To pomeni, da je temperatura padla pod nastavljeno in se naprava znova segreva!
- Rdeča kontrolna lučka »Napajanje« **4** sveti, ko je naprava priključena na električno omrežje.

Uporaba

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

i Opomba

- Ta žar lahko uporabljate na 3 različne načine:
 - V celoti razprt, tako da se obe grelni plošči **10** lahko uporabljata kot namizni žar.
 - s premično zgornjo grelno ploščo **10** kot kontaktni žar, tako da se npr. meso ali ribe pečejo na obeh straneh.
 - S pritrjeno zgornjo grelno ploščo **10** kot žar za panine, tako da lahko na primer popečete štruce.

Položaj »kontaktni žar«

i Opomba

- Za temeljito in higiensko pripravo rib priporočamo uporabo položaja »kontaktni žar«.
- 1) Odprite pokrov naprave in na spodnjo grelno ploščo **10** položite živila, ki jih želite speči na žaru.
- 2) Pokrov naprave zaprite z ročajem.

3) Zgornja grelna plošča **10** ima premične tečaje, tako da je tudi pri debelejših živilih vedno vzporedna spodnji grelni plošči **10**. Tako dosežete optimalne rezultate priprave na žaru.

4) Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem.

❗ Opomba

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

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

❗ POZOR!

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

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

❗ POZOR!

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

Položaj »žar za panine«

1) Odprite pokrov naprave in na spodnjo grelni ploščo **10** položite živila, ki jih želite speči na žaru.

2) Zaprite zgornjo grelni ploščo **10** in jo pritrdite na zeleni višini, tako da varnostno zaporo **2** potisnete nazaj (položaj MIN, II, III, IV, V). Pri prestavljanju varnostnega zapirala **2** malo dvignite grelni ploščo **10**. Bolj ko varnostno zaporo **2** potisnete nazaj, večja bo razdalja med grelnima ploščama **10**.

3) Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem.

❗ Opomba

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

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

❗ POZOR!

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

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

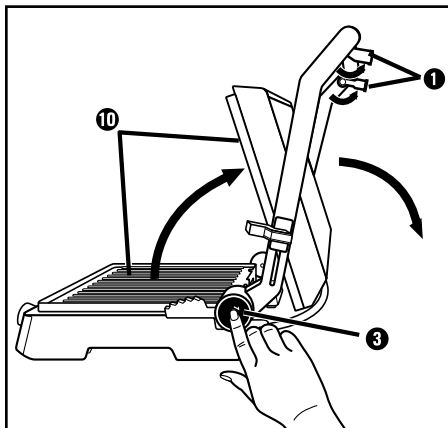
❗ POZOR!

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

Položaj »namizni žar«

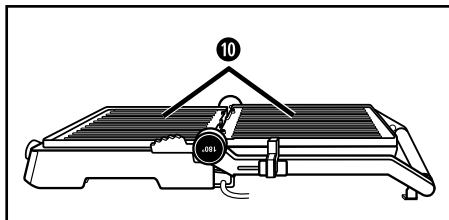
1) Razprite obe oporni nogi **1** (slika 1).

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



Slika 1

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



Slika 2

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

! POZOR

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

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

! POZORI!

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

Tabela priprave jedi

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

ŽIVILLO	KOS/ GRAM	STOPNJA TOPLOTE	POLOŽAJ	ČAS PRIPRAVE
Polpete iz mletega mesa	900 g	3	kontaktni žar	10–15 min
Trebušna slanina	3 x 250 g	MAX	kontaktni žar	10 min
Zrezki iz svinjske vratovine	3 kos	MAX	namizni žar	2 x 13–16 min
Lososovi fileji	4 x 125 g	3	kontaktni žar	8–10 min
Tunini zrezki	4 x 125 g	3	kontaktni žar	6–8 min
Zelenjava na žaru z oljem	1 - 2 jajčevca narezana na rezine	2	namizni žar	2 x 3–6 min
Sendviči s sirom	4 kos	MAX	kontaktni žar	3–4 min
Francoske štruce, popečene s sirom	2 kos	3	žar za panine	4–8 min

Koristni nasveti

- Če si želite mehkejšega mesa in hitrejše priprave na žaru, lahko meso prej marinirate. Kot podlago lahko uporabite kislo smetano, rdeče vino, kis, sirotko ali svež sok papaje ali ananasa. Po okusu dodajte še zelišča in začimbe. Ne dodajte soli, saj ta iz mesa vleče vodo, kar ga naredi tršega. Meso dajte v marinado tako, da je v celoti pokrito, nato pa zaprite posodo. Najbolje, da ga marinirate čez noč.
- Na žaru lahko poleg mesa spečete tudi ribe. Za pripravo rib priporočamo položaj »kontaktni žar«. Med peko na žaru s zaprtim pokrovom naprave se živilo istočasno segreva na obeh straneh.
- Grelni plošči 10 imata oblogo proti priprajanju, zato dodatna maščoba ni potrebna. Če kljub temu želite uporabljati maščobo, pazite, da je mast ali olje primerno za cvrtje, na primer repično olje.
- Če ne veste, ali so živila dovolj skuhana tudi znotraj, uporabite običajen termometer za meso.

Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST!

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

⚠ POZORI!

- Da ne bi prišlo do nepopravljive škode na napravi, poskrbite, da med čiščenjem v napravo ne more zaiti nikakršna vlaga.
- Za čiščenje površin ne uporabljajte abrazivnih ali kemičnih čistil in koničastih ali ostrih predmetov.

- Povlecite čistilno strgalo 12, ko sta grelni plošči 10 ohlajeni, čez grelni plošči 10, tako da maščobo in ostanke potisnete skupaj ter v lovilno posodo za maščobo 8.
- Obrišite grelni plošči 10 z vlažno krpo. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic ali koničastih predmetov, da ne uničite obloge proti priprajanju. Pri trdovratnejši umazaniji ali prilepljenih ostankih grelni plošči 10 snemite:
 - Napravo odprite.
 - Pritisnite tipko za sprostitvev 7 in istočasno dvignite spodnjo grelni ploščo 10.
 - Zgornjo grelni ploščo 10 trdno držite, da ne pade dol, in pritisnite tipko za sprostitvev 11. Zgornja grelna plošča 10 se loči od naprave.
- Očistite odstranjeni grelni plošči 10 v topli vodi z malce sredstva za pomivanje. Pri trdno prijetih oblogah grelni plošči 10 nekaj časa namakajte v vodi za pomivanje. Po čiščenju grelni plošči 10 izperite s čisto vodo, da odpravite ostanke pomivalnega sredstva. Vse dele naprave skrbno osušite. Grelni plošči 10 morata biti pred vstavljanjem nazaj v napravo suhi!

i Opomba



- Za skrbno čiščenje grelnih plošč 10 priporočamo, da ju pomijete ročno, kot je opisano. Grelni plošči 10 pa lahko očistite tudi v pomivalnem stroju. Spodnji strani grelnih plošč 10 se lahko po čiščenju v pomivalnem stroju rahlo razbarvata. Vendar to ne pomeni ovire za uporabo ali delovanje naprave.
- Za namestitvev grelnih plošč 10 v napravo položite grelni plošči 10 nanjo tako, da obe vdolbini poleg iztoka za maščobo 9 segata do kavljev na napravi. Potem potisnite sprednji del grelni plošče 10 navzdol, tako da se slišno zaskoči.
 - Tudi pri drugi grelni plošči 10 ravnejte enako.

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

i Opomba



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

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

i Opomba



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

Shranjevanje

Očiščeno napravo hranite na suhem mestu. Napravo zapahnite, tako da varnostno zaporo 2 prestavite v položaj 1.

Recepti

i Opomba

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

Položaj »kontaktni žar« Burger Mex Tex

- ◆ 900 g govejega mletega mesa
 - ◆ 6 žlic piknik omake
 - ◆ 6 žlic fino nasekljane čebule
 - ◆ 3 žlice sveže ali kupljene omake salsa
 - ◆ 1/2 žličke čilija v prahu
 - ◆ 4 veliki kruhki za hamburger
- 1) V veliki skledi pomešajte mleto meso, čebulo, salso, čili v prahu in piknik omako.
 - 2) Iz te mase iz mletega mesa oblikujte štiri enako velike, približno 2 cm debele polpete za hamburger.
 - 3) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja 3/Max).
 - 4) Hamburgerje 8 – 10 minut pecite na segretem žaru v položaju za kontaktno peko. Potem hamburgerje postrezite v kruhkih skupaj z dodatki in začimbami po lastni izbiri.

Rumpsteak z omako iz spomladanske čebule in zelišč

- ◆ 500 g nemastnega rumpsteaka (po 125 g)
 - ◆ 120 g margarine
 - ◆ 1 čajna žlička omake Worcestershire
 - ◆ 1 fino nasekljan strok česna
 - ◆ 4 žlice sesekljane peteršilja
 - ◆ 4 fino nasekljane spomladanske čebule
- 1) V majhni skledi pomešajte margarino in omako Worcestershire ter primešajte česen, peteršilj in spomladansko čebulo.
 - 2) Napravo segrejte (stopnja segrevanja Max).
 - 3) Steak 3 minute pecite na žaru na stopnji segrevanja Max.
 - 4) Steak premažite z omako iz spomladanske čebule in zelišč ter ga pecite dodatne 4 minute na začetnem področju stopnje ogrevanja 2.

Tuna s pomarančnimi rezinami

(4 osebe)

- ◆ 4 sveži kosi tune (po 170 g)
 - ◆ 1 pomaranča
 - ◆ 1 žlica fino sesekljanega peteršilja
 - ◆ sol
 - ◆ poper
- 1) Olupite pomarančo in jo narežite na rezine debeline pribl. 5 mm.
 - 2) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja 3).
 - 3) Položite rezine tune na segreti žar, jih potresite s peteršiljem in začinite s soljo ter poprom.
 - 4) Položite rezine pomaranče na tuno in vse skupaj pecite na žaru pribl. 6 – 8 minut.
 - 5) Pred postrežbo pečene rezine pomaranče odstranite.

Položaj »žar za panine«

Panini s špinačo in sirom

- ◆ 250 g listov špinače
- ◆ 1 čebula
- ◆ 1 strok česna
- ◆ 1 žlica olja
- ◆ 2 žlički limoninega soka
- ◆ 1 ščepec soli (in popra)
- ◆ 4 rezine kruha za opeko/belega kruha
- ◆ 40 g zeliščnega masla
- ◆ 75 g mocarele
- ◆ 20 g jedrc pinije

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

Panini s piščančjimi prsmi

- ◆ 400 g fileja piščančjih prsi
- ◆ 20 g masla
- ◆ poper, sol, paprika v prahu
- ◆ 120 g slanine v rezinah
- ◆ 6 rezin belega kruha/kruha za opekanje
- ◆ 3 žlice solatnega preliva (jogurt)
- ◆ 30 g solate ledenke
- ◆ 2 paradižnika
- ◆ 1 avokado
- ◆ 1 žlička limoninega soka
- ◆ 50 g solatnih kumaric

- 1) File piščančjih prsi na kratko sperite pod tekočo vodo in posušite s papirnato brisačo. File na kratko popecite pri kontaktnem položaju žara in v napravi, ogreti na stopnjo segrevanja MAX.
- 2) Napravo preklopite nazaj na začetek področja stopnje ogrevanja 3 in fileje piščančjih prsi pribl. 10 minut pecite do konca. Po pečenju jih začinite s soljo, poprom in papriko, nato pa jih vzemite ven in položite na stran.
- 3) V ponvi hrustljivo zapecite rezine slanine.
- 4) Na 3 rezine kruha porazdelite jogurtni solatni preliv, nanj položite solato ledenko, paradižnik pa narežite na rezine, ga začinite in prav tako položite na kruh.
- 5) Razrežite fileje piščančjih prsi po dolgem in jih položite na paradižnike.
- 6) Položite rezine slanine na fileje piščančjih prsi.
- 7) Prerežite avokado po dolgem po celotnem obsegu, nato pa ga zavrtite, da ga ločite od koščice. Olupite ga in razrežite na rezine. Avokado pokaplajte z limoninim sokom, da ne porjavi. Rezine položite na panine.
- 8) Razrežite kumarice na rezine in jih položite na avokado.
- 9) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- 10) Panine previdno položite na grelni ploščo 10.
- 11) Z varnostno zaporo 2 nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče 10 in zaprite pokrov.
- 12) Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve, nato pa jih pazljivo vzemite iz naprave.

Gorčična štruca

- ◆ 1 francoska štruca
 - ◆ 1 strok česna
 - ◆ 50 g gorčičnih kumaric
 - ◆ 40 g pekorina
 - ◆ 1 žlica ostre gorčice
 - ◆ 2 žlici blage gorčice
 - ◆ 50 g masla
 - ◆ 2 žlici narezanega drobnjaka
 - ◆ sol, poper
- 1) V štruco poševno zarezite vsakih 2 – 3 cm, vendar je pri tem ne prerežite.
 - 2) Olupite in zmečkajte česen, gorčične kumarice narežite na drobne kocke ter nastrgajte pekorino.
 - 3) Pekočo in blago gorčico zmešajte z zmečkanim maslom, česnom, kumaricami, pekorinom ter drobnjakom in začinite s soljo ter poprom.
 - 4) Zareze na štruci napolnite z maslom z gorčico, štruco pa zavijte v aluminijasto folijo.
 - 5) Štruco položite na grelni ploščo 10, ogreto na stopnjo ogrevanja 3/Max.
 - 6) Z varnostno zaporo 2 nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče 10 in zaprite pokrov.
 - 7) Štruca naj bo zlatorjava.

Položaj »namizni žar«

Piščanje/puranje prsi

- ◆ 200 g piščančjih/puranjih prsi
- ◆ malce moke
- 1) Napravo segrejte na območje stopnje ogrevanja 3.
- 2) 200 g piščančjih/puranjih prsi narežite na rezine in nanju dajte malce moke.
- 3) Približno 4 minute jih pecite na eni strani, potem jih obrnite, malce posolite in jih tudi na drugi strani pecite pribl. 4 minute.

Zelenjava na žaru

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

Kozice s kokosom in curryjem

- ◆ 100 g paste za rdeči curry
- ◆ 50 ml kokosovega mleka
- ◆ 400 g kozic (ali rakovic ali morskih rakcev)
- ◆ 200 g strokov mladega graha
- ◆ 2 papriki
- ◆ 2 čebuli
- ◆ 2 stroka česna
- ◆ sol in poper
- ◆ aluminijasta folija
- 1) Pomešajte pasto za curry in kokosovo mleko.
- 2) Operite kozice, stroke mladega graha in papriko.
- 3) Olupite čebulo in česnove stroke.
- 4) Narežite čebulo, česnove stroke in papriko narežite na majhne kocke.
- 5) Kozice in zelenjavo enakomerno porazdelite po 4 kosih aluminijaste folije. Aluminijasta folija mora biti tako velika, da lahko sestavine zavijete vanjo kot v zavojček. Na kozice in zelenjavo nakapljajte omako za curry s kokosovim mlekom ter vse skupaj začinite s soljo in poprom.
- 6) Zavojčke dobro zaprite, da iz njih ne more uhajati tekočina.
- 7) Napravo segrejte do konca področja stopnje segrevanja 2.
- 8) Položite napolnjene zavojčke na ogreti grelni plošči 10 in jih na vsaki strani pecite pribl. 15 minut.

Koruzni storži na žaru

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

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



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

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

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



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

Odstranitev embalaže



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



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

Priloga

Tehnični podatki

Električno napajanje	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Vhodna moč	2000 W

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen servis



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 490910_2407

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.

4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak.

Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

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

Obsah

Úvod	38
Použití v souladu s určením	38
Použitá výstražná upozornění a symboly	38
Bezpečnost	39
Základní bezpečnostní pokyny	39
Ovládací prvky	42
Vybalení a zapojení	42
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	42
Vybalení.	42
Obsluha a provoz	42
Před prvním použitím	42
Regulátor topných stupňů	43
Obsluha	43
Poloha „kontaktní gril“	43
Poloha „gril na panini“	44
Poloha „stolní gril“	44
Tabulka tepelné úpravy	45
Tipy a triky	46
Čištění a údržba	46
Uložení	47
Recepty	47
Poloha „kontaktní gril“	47
Poloha „gril na panini“	48
Poloha „stolní gril“	49
Likvidace	50
Likvidace přístroje	50
Likvidace obalu	51
Příloha	51
Technické údaje	51
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	51
Servis	52
Dovozce	52

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek.

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

Použití v souladu s určením

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

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

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
---	--

	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Střídavý proud/napětí
	Přečtěte si návod.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	POZOR! Horký povrch!

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.

- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Přípojné vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahujte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokrými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.

- Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



POZOR! Horký povrch!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

i Upozornění

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- 12 stěrka na čištění

Vybalení a zapojení

⚠ VÝSTRAHA

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

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

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

i Upozornění

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

Vybalení

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

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

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

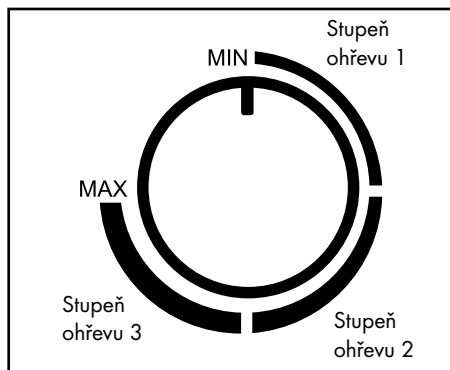
i Upozornění

- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- 9) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 10) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Regulátor topných stupňů

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

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



i Upozornění

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

- Červená kontrolní indikace „Power“ **4** se rozsvítí, jakmile přístroj zapojíte do elektrické sítě.

Obsluha

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

i Upozornění

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

Poloha „kontaktní gril“

i Upozornění

- Aby se dosáhlo hygienického tepelného zpracování ryby, doporučujeme použít polohu „Kontaktní gril“.
- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku **10**.
- 2) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.

3) Díky pohyblivě uložené horní topné desce **10** je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou **10**. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.

4) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Krypt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

! Upozornění

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

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

! POZOR!

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

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

! POZOR!

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

Poloha „gril na panini“

1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku **10**.

2) Zavřete horní topnou desku **10** a zajistěte ji v požadované výšce tím, že posunete bezpečnostní uzávěr **2** směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Při nastavení bezpečnostního uzávěru **2** mírně nadzvedněte topnou desku **10**. Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr **2** posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami **10**.

3) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Krypt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

i Upozornění

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

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

! POZOR!

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

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

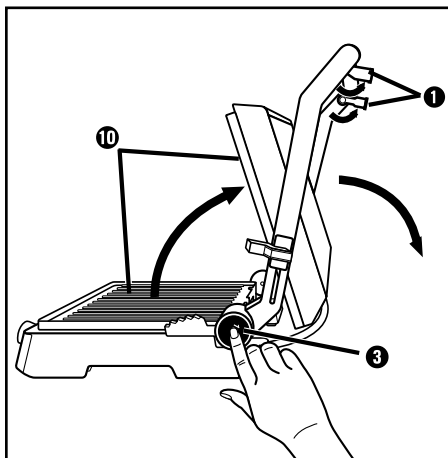
! POZOR!

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

Poloha „stolní gril“

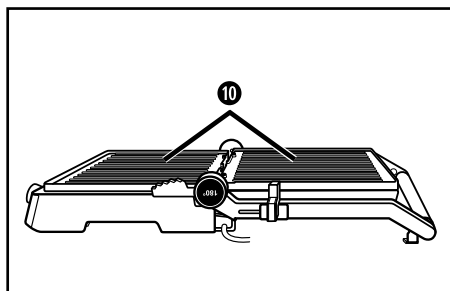
1) Vyklopte obě opěrné nožky **1** (obr. 1).

2) Stiskněte odjišťovací tlačítko 180° **3** (obr. 1) a otevřete víko přístroje natolik, abyste mohli obě topné desky **10** používat jako stolní gril.



Obr. 1

- 3) Topné desky 10 nyní leží vedle sebe a mohou být použity jako stolní gril (obr. 2).



Obr.2

- 4) Položte na topné desky 10 potraviny, které chcete grilovat.
- 5) Grilované potraviny průběžně otáčejte a když jsou připravené, odeberte je z topných desek 10.

! POZOR!

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

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

! POZOR!

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

Tabulka tepelné úpravy

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

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

Tipy a triky

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

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

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

⚠ POZOR!

- Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Po vychladnutí přejedte stěrkou na čištění 12 po topných deskách 10 tak, abyste seškráblí tuk a zbytky do odkapávací misky na tuk 8.

- Očistěte topné desky 10 vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezního povrchu.
- Vyskytl-li se silnější znečištění nebo připečené zbytky, topné desky 10 odeberte:
 - Přístroj otevřete.
 - Stiskněte tlačítko RELEASE 7 a současně nadzdvihněte dolní topnou desku 10.
 - Pevně přidržte horní topnou desku 10, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE 11. Horní topná deska 10 se uvolní od přístroje.
- Uvolněné topné desky 10 omyjte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. Je-li znečištění silnější, nechte topné desky 10 nejprve odmočit v trošce vody. Topné desky 10 opláchněte po vyčištění čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše dobře osušte. Topné desky 10 musí být suché, než je nasadíte zpět do přístroje!

i Upozornění



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

- Chcete-li topné desky 10 vrátit zpátky do přístroje, nasadte je na základnu tak, aby obě prohlubně vedle odtoku tuku 9 zasahovaly do výstupků na základně. Poté stlačte přední část topné desky 10 směrem dolů, až se slyšitelně zajistí.
- U druhé topné desky 10 postupujte stejně.
- Vnější plochy přístroje vyčistěte ořtením vlhkým hadříkem navlhčeným v mycím prostředku. Očistěte zbytky čisticího prostředku hadříkem navlhčeným pouze vodou. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.

- Otřete stěrku na čištění 12 vlhkým hadříkem. Je-li znečištění silnější, naneste na hadřík jemný čistící prostředek nebo stěrku umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

i Upozornění



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

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

i Upozornění



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

Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě. Přístroj zablokujte posunutím bezpečnostního uzávěru 2 do polohy 1.

Recepty

i Upozornění

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

Poloha „kontaktní gril“

Mexiko burger

- 900 g mletého hovězího masa
- 6 PL barbecue omáčky
- 6 PL jemně nakrájené cibule
- 3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy
- 1/2 lžičky čili prášku
- 4 velké hamburgerové bulky

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

Rumpsteak s omáčkou z bylinek a jarní cibulky

- ◆ 500 g libového hovězího masa na rumpsteak (1 porce = 125 g)
 - ◆ 120 g margarínu
 - ◆ 1 ČL worcesterové omáčky
 - ◆ 1 jemně utřený stroužek česneku
 - ◆ 4 PL jemně nasekané petrželky
 - ◆ 4 jemně nakrájené jarní cibulky
- 1) V malé misce smíchejte margarín a worcesterovou omáčku a přidejte česnek, petrželku a jarní cibulku.
 - 2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu MAX).
 - 3) Na stupni ohřevu MAX grilujte steak po dobu 3 minut.
 - 4) Potřete steak omáčkou s bylinkami a jarní cibulkou a upravujte ho další 4 minuty na začátku stupně ohřevu 2.

Tuňák s plátky pomeranče

- ◆ (pro 4 osoby)
- ◆ 4 čerstvé steaky z tuňáka (po 170 g)
- ◆ 1 pomeranč
- ◆ 1 PL jemně nasekané petrželky
- ◆ sůl
- ◆ pepř

- 1) Oloupejte pomeranč a nakrájejte ho na plátky silné asi 5 mm.
- 2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 3).
- 3) Položte steaky z tuňáka na předehřátý gril, posypte je petrželkou, osolte a opepřete.
- 4) Na steaky z tuňáka položte plátky pomeranče a grilujte asi 6 až 8 minut.
- 5) Před servírováním grilované plátky pomeranče odeberte.
- 8) Pomocí bezpečnostního uzávěru ❷ nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ❶ a zavřete víko.
- 9) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Poloha „gril na panini“

Panini se špenátem a sýrem

- ◆ 250 g listového špenátu
 - ◆ 1 cibule
 - ◆ 1 stroužek česneku
 - ◆ 1 PL oleje
 - ◆ 2 ČL citronové šťávy
 - ◆ 1 špetka soli (a pepře)
 - ◆ 4 krajíce toastového/bílého chleba
 - ◆ 40 g bylinkového másla
 - ◆ 75 g mozzarely
 - ◆ 20 g piniových oříšků
- 1) Listový špenát rozeberte a opláchněte.
 - 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklovatět v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte soli a pepřem.
 - 3) Pořete toast bylinkovým máslem.
 - 4) Nakrájejte mozzarellu na kolečka.
 - 5) Položte kolečka mozzarely na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypejte ji piniovými oříšky.
 - 6) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
 - 7) Panini opatrně položte na sendvičovač rozeřtý na stupeň ohřevu 3/Max.

Panini s kuřecími prsíčky

- ◆ 400 g kuřecích prsíček
 - ◆ 20 g másla
 - ◆ pepř, sůl, paprika v prášku
 - ◆ 120 g slaniny, proužky
 - ◆ 6 krajců bílého/toastového chleba
 - ◆ 3 PL salátového dresinku (jogurt)
 - ◆ 30 g ledového hlávkového salátu
 - ◆ 2 rajčata
 - ◆ 1 avokádo
 - ◆ 1 ČL citronové šťávy
 - ◆ 50 g salátové okurky
- 1) Kuřecí prsíčka krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte papírovou utěrkou. Krátce je opečte na rozeřtém přístroji v kontaktní pozici a rozeřtém na stupeň MAX.
 - 2) Přístroj nastavte na začátek stupně ohřevu 3 a kuřecí prsíčka dále grilujte cca 10 minut. Po dokončení je okořeňte solí, pepřem a paprikou a odložte stranou.
 - 3) Na pánvi si opečte slaninu do křupava.
 - 4) Na 3 plátky toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte je položte je navrch.
 - 5) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
 - 6) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
 - 7) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezžhnědlo. Plátky položte na panini.

- 8) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 9) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 10) Panini opatrně položte na grilovací desku **10**.
- 11) Pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **10** a zavřete víko.
- 12) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

- ◆ 1 bageta
 - ◆ 1 stroužek česneku
 - ◆ 50 g nakládaných okurek
 - ◆ 40 g Pecorino
 - ◆ 1 PL ostré hořčice
 - ◆ 2 PL sladké hořčice
 - ◆ 50 g másla
 - ◆ 2 PL pažitky
 - ◆ sůl, pepř
- 1) Bagetu příčně nařízněte na plátky, hrubě cca 2 – 3 cm, ale ji úplně neprořízněte.
 - 2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
 - 3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, okurkami, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
 - 4) Veřte hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu do alobalu.
 - 5) Bagety položte na topnou desku **10** předehřátou na stupeň ohřevu 3/Max.
 - 6) Pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **10** a zavřete víko.
 - 7) Bageta by měla být dozlatova.

Poloha „stolní gril“

Kuřecí nebo krůtí prsa

- ◆ 200 g kuřecích nebo krůtích prsou
 - ◆ troška mouky
- 1) Přístroj zahřejte na stupeň ohřevu 3.
 - 2) 200 g kuřecích nebo krůtích prsou nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
 - 3) Grilujte asi 4 minuty z jedné strany, otočte, lehce osolte a druhou stranu grilujte další 4 minuty.

Grilovaná zelenina

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

Kari garnáty s kokosovým mlékem

- ◆ 100 g červené kari pasty
 - ◆ 50 ml kokosového mléka
 - ◆ 400 g garnátů (alternativně krabů nebo krevet)
 - ◆ 200 g cukrových lusků
 - ◆ 2 papriky
 - ◆ 2 cibule
 - ◆ 2 stroužky česneku
 - ◆ sůl a pepř
 - ◆ alobal
- 1) Smíchejte kari pastu a kokosové mléko.
 - 2) Omyjte garnáty, cukrové lusky a papriku.
 - 3) Oloupejte cibuli a stroužky česneku.
 - 4) Nakrájejte cibuli, stroužky česneku a papriku na malé kousky.
 - 5) Garnáty a zeleninu rozdělte stejnoměrně do 4 alobalových balení. Alobal musí být tak velký, aby se suroviny mohly do něj zabalit jako do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z kari a kokosu a vše okořeňte solí a pepřem.
 - 6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
 - 7) Předehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
 - 8) Takto naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky 10 a nechte vše grilovat po obou stranách vždy cca 15 minut.

Grilovaná kukuřice

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

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

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje

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

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

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



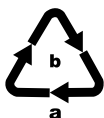
Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný

obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami

(a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka,
80–98: kompozitní materiály.

Pro Španělsko platí:



Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.



Obal obsahuje plast a/nebo kov.

Příloha

Technické údaje

Napájení napětím	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Příkon	2000 W

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 490910_2407 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 490910_2407 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 490910_2407

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	54
Používanie v súlade s určením	54
Použitie výstražné upozornenia a symboly	54
Bezpečnosť	55
Základné bezpečnostné upozornenia	55
Ovládacie prvky	58
Vybalenie a zapojenie	58
Rozsah dodávky a kontrola po doručení.	58
Vybalenie.	58
Obsluha a prevádzka	59
Pred prvým použitím	59
Regulátor stupňov ohrevu	59
Obsluha	60
Poloha „kontaktný gril“	60
Poloha „Panini gril“	60
Poloha „stolový gril“	61
Tabuľka časov pečenia	61
Tipy a triky	62
Čistenie a údržba	62
Uskladnenie	64
Recepty	64
Poloha „kontaktný gril“	64
Poloha „Panini gril“	65
Poloha „stolový gril“	66
Likvidácia	67
Likvidácia prístroja	68
Likvidácia obalu.	68
Dodatok	68
Technické údaje	68
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	68
Servis	70
Dovozca	70

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja. Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality.

Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

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

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

Použitie výstražné upozornenia a symboly

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

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
---	---

	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Prečítajte si návod.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	POZOR! Horúci povrch!

Bezpečnosť

V tejto kapitole sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia na zaobchádzanie s prístrojom.

Tento prístroj je v súlade s príslušnými bezpečnostnými ustanoveniami. Jeho neodborné používanie môže viesť k zraneniam osôb a vecným škodám.

Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

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

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

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Prípojné káble alebo prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



POZOR! Horúci povrch!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- Na prevádzku prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!

- Chráňte antiadhéznú vrstvu, a preto nepoužívajte kovové pomôcky, napr. nože, vidličky atď. Ak sa antiadhézná vrstva poškodí, prístroj ďalej nepoužívajte.
- Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

i Upozornenie

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

Ovládacie prvky

Obrázok A:

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

Obrázok B:

- 12 škrabka na čistenie

Vybalenie a zapojenie

⚠ VÝSTRAHA

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

Rozsah dodávky a kontrola po doručení

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

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

i Upozornenie

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

Vybalenie

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

Obsluha a prevádzka

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

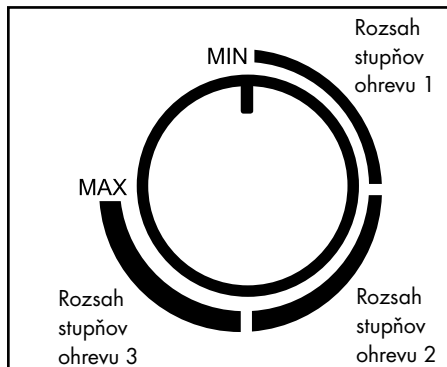
Pred prvým použitím

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

Regulátor stupňov ohrevu

Regulátorm stupňov ohrevu **6** nastavíte teplotu.

- Rozsah stupňa ohrevu 1: vyhrievací rozsah/nízka teplota
- Rozsah stupňa ohrevu 2: stredná teplota (napr. dusenie zeleniny)
- Rozsah stupňa ohrevu 3: vysoká teplota (napr. pečenie mäsa)



i Upozornenie

- Zelená kontrolka „Ready“ **5** sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu **6** nachádza na MIN a v prednej oblasti rozsahu stupňov ohrevu 1. Po nastavení regulátora stupňov ohrevu **6** do želanej polohy zhasne zelená kontrolka „Ready“ **5**, dokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota.
- Zelená kontrolka „Ready“ **5** sa môže z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znovu zohrieva!
- Červená kontrolka „Power“ **4** svieti, pokiaľ je prístroj zapojený do elektrickej siete.

Obsluha

- 1) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
- 2) Zastrčte zbernú misku na tuk **8** do prístroja.
- 3) Znovu zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ **4** svieti. Zelená kontrolka „Ready“ **5** sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu **6** nachádza na MIN.
- 4) Pomocou regulátora stupňov ohrevu **6** nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolka „Ready“ **5** zhasne. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota ohrevu, znova sa rozsvieti zelená kontrolka „Ready“ **5**.

i Upozornenie

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

Poloha „kontaktný gril“

i Upozornenie

- Na dosiahnutie hygienického prepečenia ryby odporúčame použitie polohy „Kontaktný gril“.
- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
 - 2) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
 - 3) Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa **10** na spodnú vyhrievaciu platňu **10** vždy rovnobežne, a to aj pri tlstších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.

- 4) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

i Upozornenie

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

! POZOR!

- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!
- 6) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

! POZOR!

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestlačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu **6** do polohy MIN!

Poloha „Panini gril“

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

❗ Upozornenie

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

❗ POZOR!

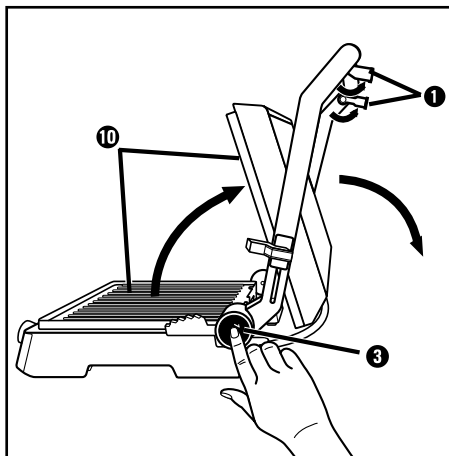
- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní 10!
- 5) Otočte regulátor stupňov ohrevu 6 na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

❗ POZOR!

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu 6 do polohy MIN!

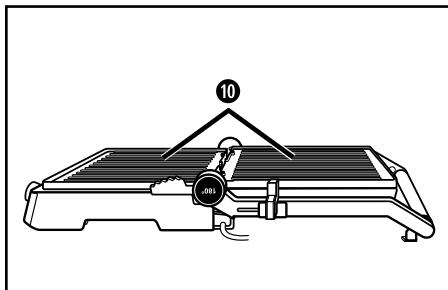
Poloha „stolový gril“

- 1) Vyklopte obidve oporné nohy 1 (obr. 1).
- 2) Stlačte tlačidlo odblokovania 180° 3 (obr. 1) a otvorte veko prístroja natoľko, aby sa obidve vyhrievacie platne 10 mohli používať ako stolový gril.



Obr. 1

- 3) Vyhrievacie platne 10 ležia teraz vedľa seba a môžu sa používať ako stolový gril (obr. 2).



Obr. 2

- 4) Na vyhrievaciu platňu 10 položte potraviny určené na grilovanie.
- 5) Z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z vyhrievacej platne 10, keď sú prepečené.

❗ POZOR!

- Na otáčanie/odoberanie grilovaných potravín nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní 10!
- 6) Otočte regulátor stupňov ohrevu 6 na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

❗ POZOR!

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu 6 do polohy MIN!

Tabuľka časov pečenia

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

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

Tipy a triky

- Na jemnú prípravu mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ na to sa hodia napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šřava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesolte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu a toto by mohlo následne stvrdnúť. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené a uzatvorte nádobu. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Môžete grilovať nielen mäso, ale aj rybu. Pre rybu odporúčame prípravu v polohe „Kontaktný gril“. Grilovaním pri zatvorenom veku prístroja sa grilované jedlo rovnomerne zohreje z oboch strán.

- Vyhrievacie platne ⑩ sú potiahnuté anti-adhéznou vrstvou, ktorá bráni prilepeniu, a preto nemusíte pridávať žiadny tuk. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napr. repkový olej.
- Ak si nie ste istí, či sú grilované potraviny tepelne upravené aj vo vnútri, použite bežný teplomer na mäso.

Čistenie a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

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

❗ POZOR!

- Uistite sa, že sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa zabránilo jeho nenapraviteľnému poškodeniu.
- Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškrabať.
- Prejdite škrabkou na čistenie 12, po vychladnutí vyhrievacích platní 10, po povrchu vyhrievacích platní 10 tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky a zosunúť ich do zbernej misky na tuk 8.
- Poutierajte vyhrievacie platne 10 vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabráňte tak poškodeniu nepríľnavej povrchovej úpravy. V prípade neodolných nečistôt alebo pripálených zvyškov odoberte vyhrievacie platne 10:
 - Otvorte prístroj.
 - Stlačte tlačidlo RELEASE 7 a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu 10.
 - Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu 10, aby nespadla a stlačte tlačidlo RELEASE 11. Horná vyhrievacia platňa 10 sa uvoľní z prístroja.
- Umyte odobraté vyhrievacie platne 10 v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku. Pri veľmi príľnavých nečistotách nechajte vyhrievacie platne 10 trochu namočiť vo vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení opláchnite vyhrievacie platne 10 čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Všetko poriadne vytrite dosucha. Vyhrievacie platne 10 musia byť suché, než ich znova nasadíte na prístroj!

i Upozornenie



Na zabezpečenie šetrného čistenia vyhrievacích platní 10 odporúčame, umývať ich ručne tak, ako je popísané vyššie. Vyhrievacie platne 10 môžete však umývať aj v umývačke riadu. Spodné strany grilovacích platní 10 môžu po umytí v umývačke riadu ľahko stratiť farbu. To avšak nepredstavuje žiadne obmedzenie prístroja alebo funkcie.

- Na opätovné nasadenie vyhrievacích platní 10 zastrčte vyhrievacie platne 10 na základňu tak, aby oba výrezy vedľa odtoku tuku 9 zaskočili do hákov na základne. Zatlačte potom predný diel vyhrievacej platne 10 nadol, aby počuteľne zaskočil.
- Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni 10.
- Na čistenie vonkajších plôch prístroja použite utierku navlhčenú umývacím prostriedkom. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou navlhčenou vodou. Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.
- Poutierajte škrabku na čistenie 12 vlhkou utierkou. V prípade neodolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok alebo ich opláchnite v teplej vode a umývacom prostriedku.

i Upozornenie



Kvôli šetrnému čisteniu škrabky na čistenie 12 odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie. Škrabku na čistenie 12 môžete však umývať tiež v umývačke riadu.

- Vyprázdnenú zbernú misku na tuk 8 umyte v teplej vode a s umývacím prostriedkom. Odstráňte zvyšky umývacieho prostriedku čistou vodou a vysušte ju.

i Upozornenie



Kvôli šetrnému čisteniu zbernej misky na tuk **8** odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie. Zbernú misku na tuk **8** môžete však umývať aj v umývačke riadu.

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávať na suchom mieste. Prístroj zablokujete posunutím bezpečnostného uzáveru **2** do polohy

Recepty

i Upozornenie

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

Poloha „kontaktný gril“

Mexický burger

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

Rumpsteak s omáčkou zo zelenej cibulky a bylín

- ◆ 500 g chudého rumpsteaku (po 125 g)
 - ◆ 120 g margarínu
 - ◆ 1 ČL worcestrovej omáčky
 - ◆ 1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku
 - ◆ 4 PL jemne nakrájaného petržlenu
 - ◆ 4 jemne nakrájané jarné cibulky
- 1) V malej miske zmiešame margarín a worcestrovú omáčku a primiešame cesnak, petržlen a jarné cibulky.
 - 2) Predhrejeme prístroj (stupeň ohrevu Max).
 - 3) Steak grilujeme 3 min. na stupni ohrevu Max.
 - 4) Steak potrieme bylinkovou omáčkou s jarnou cibuľkou a pečieme ďalšie 4 min. v počiatočnom rozsahu stupňov ohrevu 2.

Tuniak s pomarančovými plátkami

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

Poloha „Panini gril“

Panini so špenátom a syrom

- ◆ 250 g listového špenátu
- ◆ 1 cibuľa
- ◆ 1 strúčik cesnaku
- ◆ 1 PL oleja
- ◆ 2 ČL citrónovej šľavy
- ◆ 1 štipka soli (a čierneho korenia)
- ◆ 4 plátky toastového chleba/bieleho chleba
- ◆ 40 g bylinkového masla
- ◆ 75 g syra Mozzarella
- ◆ 20 g píniových jadier

- 1) Preberieme a umyjeme listový špenát.
- 2) Olúpeme cibuľu a strúčik cesnaku, najemno ich nakrájame a opečieme ich na oleji do sklovita. Pridáme špenát. Ochutíme citrónovou šľavou, soľou a čiernym korením.
- 3) Toast natrieme bylinkovým maslom.
- 4) Mozzarellu nakrájame na plátky.
- 5) Rozdelíme Mozzarellu a odkvapkaný špenát na 2 toastové plátky a posypeme ich píniovými jadrami.
- 6) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 7) Panini opatrne položíme na sendvičovač na panini nahriaty na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.
- 8) Pomocou bezpečnostného uzáveru ② nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ⑩ a zatvoríme kryt.
- 9) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda. Potom ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Panini s kuracími prsiami

- ◆ 400 g filé z kuracích prs
- ◆ 20 g masla
- ◆ čierne korenie, soľ, mletá paprika
- ◆ 120 g slaniny v plátkoch
- ◆ 6 plátok bieleho/toastového chleba
- ◆ 3 PL šalátového dresingu (jogurtu)
- ◆ 30 g ľadového šalátu
- ◆ 2 paradajky
- ◆ 1 avokádo
- ◆ 1 ČL limetkovej šľavy
- ◆ 50 g šalátovej uhorky

- 1) Kuracie prsia krátko opláchneme pod tečúcou vodou a osušíme ich kuchynskými papierovými utierkami. Krátko opečieme na prístroji nastavenom v kontaktnej pozícii a na vyhrievacom stupni MAX.
- 2) Prístroj prepne na začiatok rozsahu stupňov ohrevu 3 a dopečieme filety z kuracích prs ca. 10 minút. Po upečení ochutíme soľou, čiernym korením a paprikou a odložíme.
- 3) Na panvici opečieme plátky slaniny do chrumkava.
- 4) Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba rozdelíme jogurtový dressing, na to položíme ľadový šalát, narežeme paradajky na plátky, okoreníme ich a poukladáme.
- 5) Narežeme filé z kuracích prs po dĺžke a uložíme ich na paradajky.
- 6) Na filé z kuracích prs položíme plátky slaniny.
- 7) Rozrežeme avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberieme kôstku. Olúpeme ho a narežeme na plátky. Avokádo pokvapkáme limetkovou šľavou, aby nezhnedlo. Tieto plátky poukladáme na panini.

- 8) Nakrájame šalátovú uhorku na plátky a položíme ju na avokádo.
- 9) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 10) Panini opatrne položíme na vyhrievaciu platňu 10.
- 11) Pomocou bezpečnostného uzáveru 2 nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne 10 a zatvoríme kryt.
- 12) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda a opatrne ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Bageta s horčicou

- ◆ 1 bageta
 - ◆ 1 strúčik cesnaku
 - ◆ 50 g naložených uhoriek
 - ◆ 40 g syru Pecorino
 - ◆ 1 PL pikantnej horčice
 - ◆ 2 PL sladkej horčice
 - ◆ 50 g masla
 - ◆ 2 PL nakrájanej pažitky
 - ◆ soľ, čierne korenie
- 1) Bagetu narežeme priečne každé 2 – 3 centimetre, ale neprekrajujeme ju.
 - 2) Olúpeme cesnak a roztlačíme ho, sterilizované uhorky nakrájame na drobné kocky a nastrúhame syr Pecorino.
 - 3) Zmiešame pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, uhorkami, syrom Pecorino a pažitkou a túto zmes ochutíme soľou a čiernym korením
 - 4) Naplníme horčicové maslo do narezaných miest na bagete a zabalíme ju do alobalu.
 - 5) Bagety položíme na vyhrievaciu platňu 10 predhriatu na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.
 - 6) Pomocou bezpečnostného uzáveru 2 nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne 10 a zatvoríme kryt.
 - 7) Bageta by mala byť zlatohnedá.

Poloha „stolový gril“

Kuracie/morčacie prsia

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

Grilovaná zelenina

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

Krevety s kokosom a karí korením

- ◆ 100 g červenej karí pasty
- ◆ 50 ml kokosového mlieka
- ◆ 400 g kreviet (môžu byť aj kraby alebo morské raky)
- ◆ 200 g cukrového hrášku
- ◆ 2 papriky
- ◆ 2 cibule
- ◆ 2 strúčiky cesnaku
- ◆ soľ a čierne korenie
- ◆ alobal

- 1) Zmiešame karí pastu a kokosové mlieko.
- 2) Umyjeme krevety, cukrový hrášok a papriky.
- 3) Olúpeme cibuľu a strúčiky cesnaku.
- 4) Cibuľu, cesnak a papriku nakrájame na malé kúsky.
- 5) Krevety a zeleninu rozložíme rovnomerne na 4 kusy alobalu. Kusy alobalu musia byť také veľké, aby sa do nich prísady dali zavinúť, ako do baličkov. Pokvapkáme šľavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okoreníme čiernym korením.
- 6) Baličky dobre uzatvoríme, aby šľava nemohla vytekať.
- 7) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu 2.
- 8) Naplnené baličky poukladáme na predhriatu vyhrievaciu platňu 10 a všetko pečieme z oboch strán vždy ca. 15 minút.

Grilovaná kukurica

- ◆ 2 kusy cukrovej kukurice
- ◆ 100 g bylinkového masla
- ◆ cesnaková soľ
- ◆ soľ
- ◆ čierne korenie
- ◆ alobal

- 1) Kus alobalu natrieme bylinkovým maslom.
- 2) Kukuričné klásky posolíme a zabalíme do alobalu.
- 3) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu 2.
- 4) Na vyhrievacie platne 10 položíme baličky.
- 5) Po 15 minútach alobalový baliček otočíme a kukuričné klásky dusíme ďalších 15 minút.
- 6) Kukuričné klásky osolíme cesnakovou soľou a okoreníme čiernym korením.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č.

2012/19/EU. Táto smernica

stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Prí výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné

obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami

(b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Pre Španielsko platí:



Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.



Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.

Dodatok

Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Príkon	2000 W

Záruka spoločnosti

Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 490910_2407 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláciu softvéru.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 490910_2407 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 490910_2407

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	72
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	72
Verwendete Warnhinweise und Symbole	72
Sicherheit	73
Grundlegende Sicherheitshinweise	73
Bedienelemente	77
Auspacken und Anschließen	77
Lieferumfang und Transportinspektion	77
Auspacken	77
Bedienung und Betrieb	77
Vor dem ersten Gebrauch	77
Heizstufenregler	78
Bedienen	78
Position „Kontaktgrill“	79
Position „Paninigrill“	79
Position „Tischgrill“	80
Gartabelle	80
Tipps und Tricks	81
Reinigen und Pflegen	82
Aufbewahren	83
Rezepte	83
Position „Kontaktgrill“	83
Position „Paninigrill“	84
Position „Tischgrill“	86
Entsorgung	87
Gerät entsorgen	87
Verpackung entsorgen	87
Anhang	88
Technische Daten	88
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	88
Service	89
Importeur	89

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Bedienungsanleitung beachten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Achtung! Heiße Oberfläche!

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

ⓘ **Hinweis**

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Stützfüße
- ❷ Sicherheitsverschluss
- ❸ Entriegelungstaste 180°
- ❹ rote Indikationsleuchte „Power“
- ❺ grüne Indikationsleuchte „Ready“
- ❻ Heizstufenregler
- ❼ Taste RELEASE (untere Grillplatte)
- ❽ Fettauffangschale
- ❾ Fettauslauf
- ❿ Grillplatten
- ⓫ Taste RELEASE (obere Grillplatte)

Abbildung B:

- ⓬ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

⚠️ WARNUNG!

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

❶ Hinweis

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

Auspacken

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

i Hinweis

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

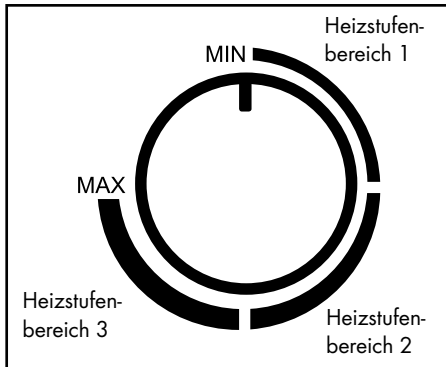
9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

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

Heizstufenregler

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

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



i Hinweis

- Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** leuchtet, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1 steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **6** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5**, bis die Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!
- Die rote Indikationsleuchte „Power“ **4** leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fettauffangschale **8** in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **4** leuchtet. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN steht.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **6** ein. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** wieder auf.

i Hinweis

- Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:
 - komplett aufgeklappt, so dass beide Grillplatten **10** als Tischgrill genutzt werden können.
 - mit beweglicher oberer Grillplatte **10** als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch oder Fisch von beiden Seiten gegrillt wird.
 - mit festgestellter oberer Grillplatte **10** als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

Position „Kontaktgrill“

i Hinweis

- Um ein hygienisches Durchgaren von Fisch zu erreichen, empfehlen wir die Benutzung der Position „Kontaktgrill“.
- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **10**.
 - 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
 - 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **10** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **10**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
 - 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

i Hinweis

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Gartabelle“.
- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

! ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **10** beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

! ACHTUNG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

Position „Paninigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte **10**.
- 2) Schließen Sie die obere Grillplatte **10** und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses **2** die obere Grillplatte **10** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Grillplatten **10**.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

i Hinweis

- Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Gartabelle“.
- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

! ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **10** beschädigen!
- 5) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

! ACHTUNG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

Position „Tischgrill“

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

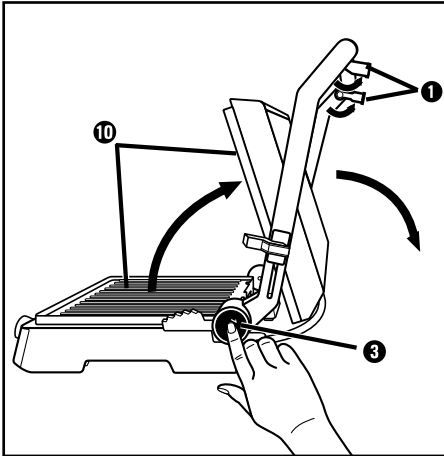


Abb. 1

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

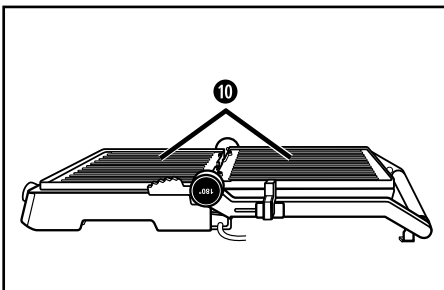


Abb. 2

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

⚠ ACHTUNG!

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

- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

⚠ ACHTUNG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an. Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus. Achten Sie zudem darauf, dass Sie das Grillgut bei der Position „Tischgrill“ zwischendurch wenden müssen, daher wird die Garzeit verlängert.

LEBENSMITTEL	STÜCK/ GRAMM	HEIZSTUFE	POSITION	GARZEIT
Hackfleischfrikadellen	900 g	3	Kontaktgrill	10 - 15 min
Bauchspeck	3 x 250 g	MAX	Kontaktgrill	10 min
Schweinenackensteaks	3 Stück	MAX	Tischgrill	2 x 13 - 16 min
Lachsfilets	4 x 125 g	3	Kontaktgrill	8 - 10 min
Thunfischsteaks	4 x 125 g	3	Kontaktgrill	6 - 8 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	1 - 2 Auberginen in Scheiben	2	Tischgrill	2 x 3 - 6 min
Käsesandwiches	4 Stück	MAX	Kontaktgrill	3 - 4 min
Baguettes mit Käse überbacken	2 Stück	3	Paninig grill	4 - 8 min

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Nicht nur Fleisch, auch Fisch können Sie grillen. Wir empfehlen für Fisch die Zubereitung in der Position „Kontaktgrill“. Durch das Grillen bei geschlossenem Gerätedeckel wird das Grillgut gleichzeitig von beiden Seiten erhitzt.
- Die Grillplatten 10 sind antihafbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG!

- Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber 12, nachdem sich die Grillplatten 10 abgekühlt haben, über die Grillplatten 10, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale 8.

- Wischen Sie die Grillplatten 10 mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Grillplatten 10 ab:

- Öffnen Sie das Gerät.
- Drücken Sie die Taste RELEASE 7 und heben Sie gleichzeitig die untere Grillplatte 10 ab.
- Halten Sie die obere Grillplatte 10 fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE 11. Die obere Grillplatte 10 löst sich aus dem Gerät.

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

i Hinweis



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

- Um die Grillplatten 10 wieder einzubauen, stecken Sie die Grillplatten 10 so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf 9 in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Grillplatte 10 nach unten, so dass diese hörbar einrastet.
- Verfahren Sie mit der zweiten Grillplatte 10 genauso.
- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie den Reinigungsschaber 12 mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

Hinweis



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

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

Hinweis



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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

Hinweis

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

- ◆ 900 g Rinderhackfleisch
 - ◆ 6 EL Barbecuesauce
 - ◆ 6 EL fein gehackte Zwiebeln
 - ◆ 3 EL frische oder fertige Salsa
 - ◆ 1/2 TL Chilipulver
 - ◆ 4 große Hamburgerbrötchen
- 1) Vermischen Sie das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel.
 - 2) Formen Sie die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburgerseiben.
 - 3) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufenbereich 3/Max).
 - 4) Die Hamburger 8 – 10 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

- ◆ 500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)
 - ◆ 120 g Margarine
 - ◆ 1 TL Worcestershiresauce
 - ◆ 1 fein gehackte Knoblauchzehe
 - ◆ 4 EL fein gehackte Petersilie
 - ◆ 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln
- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
 - 2) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufe Max).
 - 3) Grillen Sie das Steak 3 Min. auf Heizstufe Max.

- 4) Bestreichen Sie das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce und garen Sie es weitere 4 Min. im Anfangsbereich von Heizstufenbereich 2.

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

- ◆ 4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)
 - ◆ 1 Orange
 - ◆ 1 EL fein gehackte Petersilie
 - ◆ Salz
 - ◆ Pfeffer
- 1) Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
 - 2) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 3).
 - 3) Legen Sie die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill, streuen Sie die Petersilie darüber und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
 - 4) Legen Sie die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks und grillen Sie alles ca. 6 – 8 Min.
 - 5) Entfernen Sie vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben.

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

- ◆ 250 g Blattspinat
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1 EL Öl
- ◆ 2 TL Zitronensaft
- ◆ 1 Prise Salz (und Pfeffer)
- ◆ 4 Scheiben Toast/Weißbrot
- ◆ 40 g Kräuterbutter
- ◆ 75 g Mozzarella
- ◆ 20 g Pinienkerne

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Schälen Sie die Zwiebel und Knoblauchzehe und hacken Sie diese. Dünsten Sie sie in heißem Öl glasig. Den Spinat zufügen. Würzen Sie alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Bedecken Sie die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast.
- 7) Legen Sie die Panini vorsichtig auf das auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Gerät.
- 8) Stellen Sie mit dem Sicherheitsverschluss ② den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte ⑩ ein und schließen Sie den Deckel.
- 9) Warten Sie, bis die Panini gold-braun geröstet sind.

Hähnchenbrust-Panini

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

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Grillplatte 10 legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss 2 den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte 10 einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

- ◆ 200 g Hühner-/Putenbrust
 - ◆ etwas Mehl
- 1) Das Gerät auf den Heizstufenbereich 3 aufheizen.
 - 2) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
 - 3) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

Gegrilltes Gemüse

- ◆ 2 Paprika
 - ◆ 1 Zucchini
 - ◆ 1 Aubergine
 - ◆ Olivenöl
 - ◆ Salz
 - ◆ Pfeffer
 - ◆ Kräuter der Provence (Gewürzmischung)
- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie sie in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
 - 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
 - 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
 - 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Grillplatte ⑩ und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 – 10 Minuten, bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
 - 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

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

Gegrillte Maiskolben

- ◆ 2 Zucker-Maiskolben
- ◆ 100 g Kräuterbutter
- ◆ Knoblauchsatz
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 auf.
- 4) Legen Sie das Päckchen auf die Grillplatten **10**.
- 5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

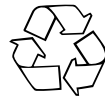
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen,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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerkennung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 490910_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 490910_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 490910_2407

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

09/2024 · Ident.-No.: SKGE2000D3-092024-1

IAN 490910_2407

