



3-IN-1 GRILL SKGE 2000 C3

(HR)

KONTAKTNI ROŠTILJ 3-U-1

Upute za upotrebu

(RO)

GRĂȚAR 3-ÎN-1

Instrucțiuni de utilizare

(DE)

(AT)

(CH)

KONTAKTGRILL 3-IN-1

Bedienungsanleitung

(RS)

KONTAKTNI GRIL 3 U

Uputstvo za upotrebu

(GR)

(CY)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ 3 ΣΕ 1

Οδηγίες χρήσης



HR

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

RS

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

RO

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

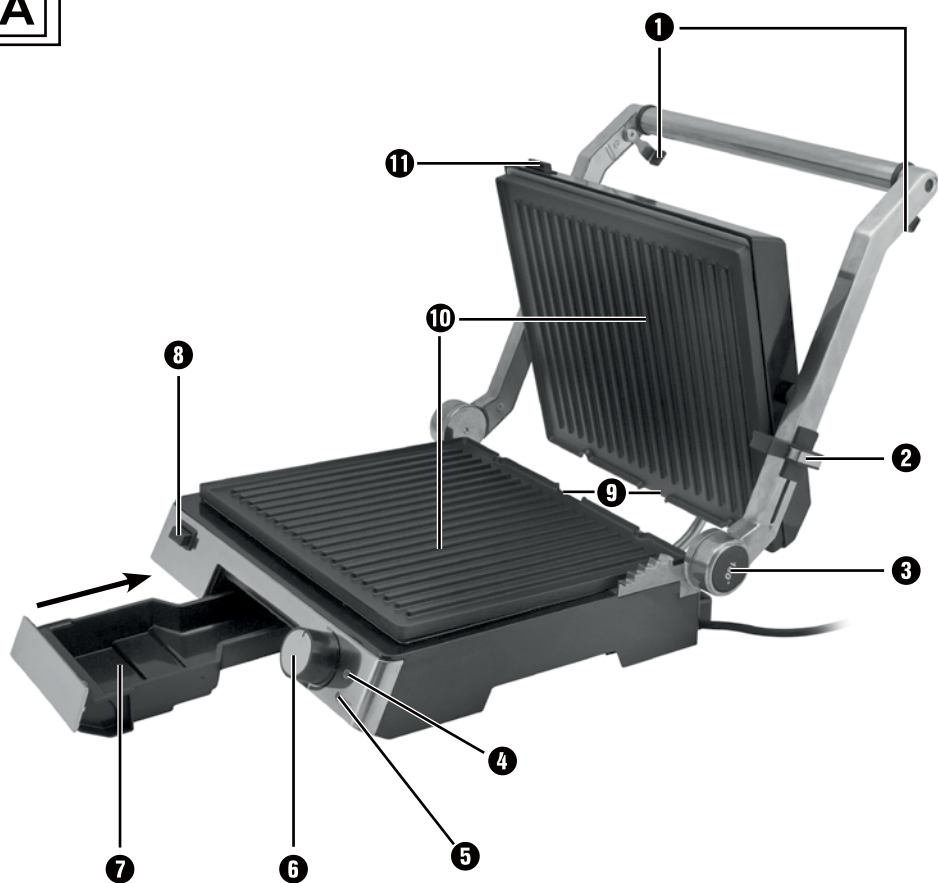
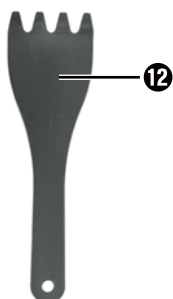
GR CY

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

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	27
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	53
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	79
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	105

A**B****C**

Sadržaj

Uvod	2
Informacije o ovim uputama za uporabu	2
Autorsko pravo	2
Namjenska uporaba	2
Upozorenja	2
Sigurnost	3
Opće sigurnosne napomene	3
Upravljački elementi	7
Raspakiranje i priključivanje	7
Sigurnosne napomene	7
Opseg isporuke i provjera transporta	8
Raspakiranje	8
Zbrinjavanje ambalaže	8
Rukovanje i rad	9
Prije prve uporabe	9
Regulator stupnja zagrijavanja	10
Rukovanje	10
Položaj „Kontaktni roštilj“	11
Položaj „Panini roštilj“	12
Položaj „Stolni roštilj“	13
Savjeti i trikovi	14
Čišćenje i održavanje	15
Sigurnosne napomene	15
Čuvanje	16
Recepti	17
Položaj „Kontaktni roštilj“	17
Položaj „Panini roštilj“	18
Položaj „Stolni roštilj“	21
Zbrinjavanje	23
Prilog	23
Tehnički podaci	23
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	24
Servis	25
Uvoznik	25

Uvod

Informacije o ovim uputama za uporabu

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Autorsko pravo

Ova je dokumentacija zaštićena autorskim pravima.

Svako umnožavanje odnosno svako naknadno tiskanje, čak i djelomično, kao i reprodukcija slika, makar i u promijenjenom stanju, dozvoljeni su isključivo uz pismeno odobrenje proizvođača.

Namjenska uporaba

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

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

Upozorenja

U ovim uputama za uporabu korištena su sljedeća upozorenja:

OPASNOST

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava prijeteću opasnu situaciju.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do smrti ili do teških ozljeda.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli opasnost od smrtnog slučaja ili teških ozljeda osoba.

⚠ UPOZORENJE

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do ozljeda.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju, kako biste izbjegli ozljede osoba.

POZOR

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava mogućnost oštećenja imovine.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može uzrokovati oštećenje predmeta.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli oštećenje predmeta.

NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.

Sigurnost

U ovom se poglavlju nalaze važne sigurnosne napomene za rukovanje uređajem.

Ovaj uređaj zadovoljava propisane sigurnosne odredbe. Nestručna uporaba može uzrokovati ozljede i oštećenja imovine.

Opće sigurnosne napomene

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.

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

** OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!**

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



OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- ▶ Prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice.



OPREZ!

UPOZORENJE: Mogućnost strujnog udara!

Ne otvarati kućište proizvoda!



OPASNOST OD OPEKLINA!



Pozor! Vruća površina!

- ▶ Površina uređaja za vrijeme rada može postati vrlo vruća. Uređaj tada dirajte samo za ručku.



POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODAA!

- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- ▶ Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▶ Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- ▶ Ne koristite ugljen niti slične vrste goriva za pogon ovog uređaja!
- ▶ Sloj protiv lijepljenja zaštitite tako da ne koristite metalni pribor poput noževa, vilica, i sl. Ako se ošteti sloj protiv lijepljenja, prestanite upotrebljavati uređaj.
- ▶ Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.

Upravljački elementi

Slika A:

- ❶ Potporne nožice
- ❷ Sigurnosni zatvarač
- ❸ Tipka za deblokadu 180°
- ❹ crvena kontrolna lampica „Power“
- ❺ zelena kontrolna lampica „Ready“
- ❻ Regulator stupnja zagrijavanja
- ❼ Zdjela za prihvata masnoće
- ❽ Tipka RELEASE (donja ploča za zagrijavanje)
- ❾ Otvor za otjecanje masnoće
- ❿ Ploče za zagrijavanje
- ⓫ Tipka RELEASE (gornja ploča za zagrijavanje)

Slika B:

- ❿ Strugalica za čišćenje

Slika C:

- ⓫ Povišenja stalka

Raspakiranje i priključivanje

Sigurnosne napomene

UPOZORENJE

Prilikom puštanja uređaja u rad može doći do ozljeda i do oštećenja predmeta!

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

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

Opseg isporuke i provjera transporta

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama (vidi isklopnu stranicu):

- Kontakti roštilj 3-u-1
- Zdjela za prihvatanje masnoće
- Strugalica za čišćenje
- Upute za uporabu

NAPOMENA

- Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje Servis).

Raspakiranje

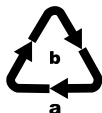
- ◆ Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartona.
- ◆ Odstranite svu ambalažu i eventualne folije i naljepnice.

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od transportnih oštećenja. Materijali pakiranja odabrani su prema ekološkim aspektima i aspektima zbrinjavanja i stoga se mogu reciklirati.



Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja Vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Pakiranje zbrinite na ekološki ispravan način.

Pazite na oznake na različitim ambalažnim materijalima i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:

- 1–7: Plastika,
- 20–22: Papir i karton,
- 80–98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA

- Po mogućnosti sačuvajte originalno pakiranje uređaja za vrijeme trajanja jamstvenog roka, kako biste uređaj u slučaju korištenja prava na jamstvo mogli uredno zapakirati.

Rukovanje i rad

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

Prije prve uporabe

- 1) Očistite sve dijelove opreme na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, kako biste odstranili eventualno prisutne ostatke preostale od proizvodnje.
- 2) Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu.
- 3) Uređaj postavite u skladu sa sigurnosnim napomenama.
- 4) Otključajte uređaj postavljanjem sigurnosnog zatvarača **2** u položaj .
- 5) Otvorite uređaj.
- 6) Ploče za zagrijavanje **10** prebrišite vlažnom krpom.
- 7) Zatvorite uređaj.
- 8) Utikač mrežnog kabela priključite na uredno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, čiji napon odgovara vrijednosti navedenoj u poglavlju „Tehnički podaci“. Ostavite uređaj da se zagrijava približno 5 minuta na maksimalnoj podešenoj temperaturi postavljanjem regulatora stupnja zagrijavanja **6** na MAX.

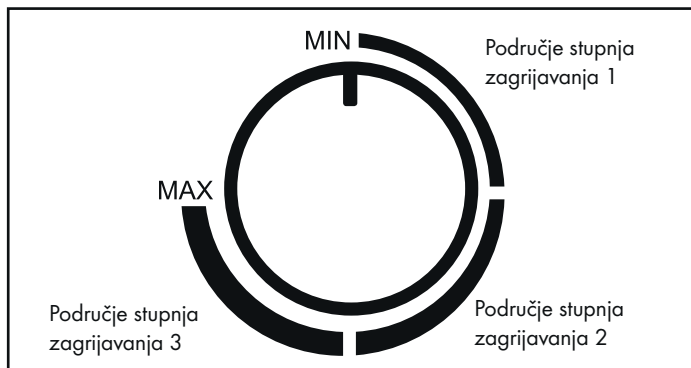
NAPOMENA

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

Regulator stupnja zagrijavanja

Na regulatoru stupnja zagrijavanja **6** podešavate temperaturu.

- Područje stupnja zagrijavanja 1: Područje zagrijavanja/niska temperatura
- Područje stupnja zagrijavanja 2: srednja temperatura (npr. priprema povrća)
- Područje stupnja zagrijavanja 3: visoka temperatura (npr. pečenje mesa)



NAPOMENA

- Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** svijetlit će kada je regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaju MIN. Čim regulator stupnja zagrijavanja **6** postavite u željeni položaj, gasi se zelena kontrolna lampica „Ready“ **5**, sve dok se ne dostigne podešena temperatura.
- Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se povremeno može ugasi. To znači da je podešena temperatura pala ispod granične vrijednosti i da se uređaj ponovno zagrijava.
- Crvena kontrolna lampica „Power“ **4** svijetli čim je uređaj spojen na strujnu mrežu.

Rukovanje

- 1) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
- 2) Gurnite zdjelu za prihvata masnoće **7** u uređaj.
- 3) Mrežni utikač ponovo utaknite u mrežnu utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ **4**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** svijetlit će kada je regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaju MIN.
- 4) Podesite željeni stupanj na regulatoru stupnja zagrijavanja **6**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se gasi. Čim se dostigne podešeni stupanj zagrijavanja, ponovno se pali zelena kontrolna lampica „Ready“ **5**.

NAPOMENA

Ovaj roštilj možete koristiti na 3 različita načina:

- potpuno otklopljen, tako da se obje ploče za zagrijavanje 10 mogu koristiti kao stolni roštilj.
- s pokretnom gornjom pločom za zagrijavanje 10 kao kontaktni roštilj, primjerice za roštiljanje mesa s obje strane.
- s fiksiranom gornjom pločom za zagrijavanje 10 kao roštilj za panini, kako biste mogli npr. zapeći baget.

NAPOMENA

- Kad roštiljate namirnice kod kojih istječu tekućine, kao što je primjerice masnoća, otklopite povišenje stalka 13. Zbog laganog naginjanja donje ploče za zagrijavanje 10, tekućine bolje teku u smjeru otvora za istjecanje masnoće 9 u zdjelu za prihvat masnoće 7.

Položaj „Kontaktni roštilj“

- 1) Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje 10 stavite namirnice koje želite roštiljati.
- 2) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
- 3) Zbog pokretne gornje ploče za zagrijavanje 10 ista će uvijek biti paralelna u odnosu na donju ploču za zagrijavanje 10, čak i kada pripremate deblje namirnice. Na taj način možete postići optimalan rezultat roštiljanja.
- 4) Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki.

NAPOMENA

Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje.

- 5) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

POZOR

Oštećenje uređaja!

- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje 10!
- 6) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja 6 u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

POZOR

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

Položaj „Panini roštilj“

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

NAPOMENA

Počinite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje.

- 4) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

POZOR

Oštećenje uređaja!

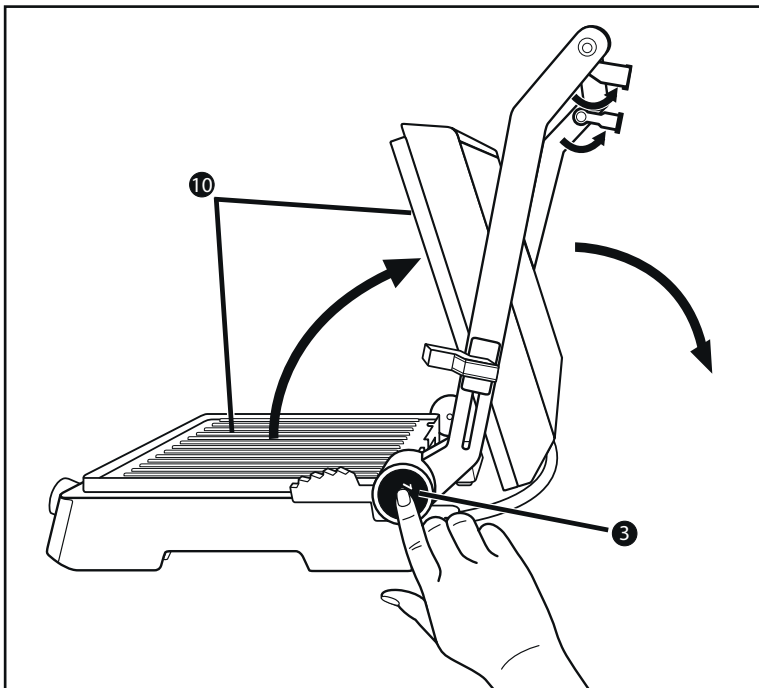
- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje ❿!
- 5) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja ❹ u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

POZOR

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

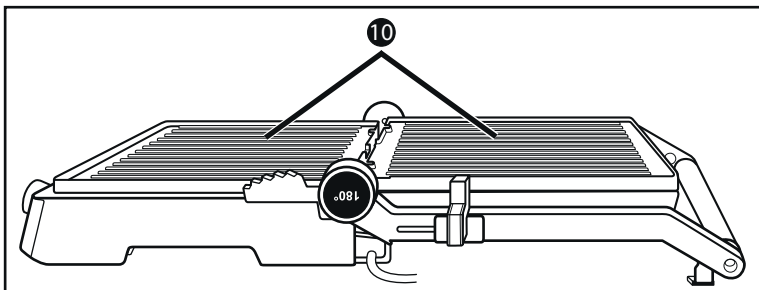
Položaj „Stolni roštilj“

- 1) Otklopite obje potporne nožice ❶ (slika 1).
- 2) Pritisnite tipku za deblokadu 180° ❸ (slika 1) i poklopac uređaja otvorite tako da se obje ploče za zagrijavanje ❷ mogu koristiti kao stolni roštilj.



Slika 1

- 3) Ploče za zagrijavanje ❷ sada leže jedna pokraj druge i mogu se koristiti kao stolni roštilj (slika 2).



Slika 2

- 4) Namirnice koje želite roštiljati stavite na ploče za zagrijavanje 10.
- 5) Povremeno okrenite namirnice koje se roštiljaju i skinite ih s ploča za zagrijavanje 10 kada su gotove.

POZOR

Oštećenje uređaja!

- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za okretanje/skidanje namirnica s roštilja. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje 10!
- 6) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja 6 u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

POZOR

- Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada uređaj ne koristite. Nije dovoljno regulator stupnja zagrijavanja 6 staviti u položaj MIN!

Savjeti i trikovi

- Da biste meso učinili mekšim i ubrzali roštiljanje, možete ga prethodno marinirati. Kao podloga za to su prikladni primjerice kiselo vrhnje, crno vino, ocat, mlaćenica ili svježi sok papaje ili ananasa. Prema ukusu dodajte začinsko bilje ili začine. Ne dodajte sol, jer ona iz mesa izvlači vodu i meso postaje tvrđe. Meso umetnite u marinadu tako, da bude potpuno pokriveno i zatvorite posudu. Meso najbolje ostavite u marinadi preko noći.
- Ploče za zagrijavanje 10 obložene su slojem protiv lijepljenja, zbog čega dodatna masnoća nije potrebna. Ukoliko ipak želite koristiti masnoću, obratite pažnju na to da masnoća/ulje bude prikladna za prženje, primjerice ulje uljane repice.
- Ako niste sigurni jesu li namirnice i u unutrašnjosti već gotove, koristite toplomjer za meso.

Čišćenje i održavanje

Sigurnosne napomene

UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT USLIJED STRUJNOG UDARA!

Prilikom čišćenja uređaja može doći do ozljeda!

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

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

POZOR

Oštećenje uređaja!

- ▶ Osigurajte da prilikom čišćenja u unutrašnjost uređaja ne prodre tekućina, kako biste izbjegli nepopravljiva oštećenja uređaja.
- ▶ Za čišćenje površina ne koristite agresivna abrazivna ili kemijska sredstva, niti šiljate ili oštre predmete.
- Provucite strugač za čišćenje **12**, nakon što su se ploče za zagrijavanje **10** ohladile, preko ploča za zagrijavanje **10**, kako biste sakupili masnoću i naslage i gurnite ih u zdjelu za prikupljanje masnoće **7**.
- Ploče za zagrijavanje **10** prebrišite vlažnom krpom. Za čišćenje ne koristite agresivna sredstva, grube spužve ili šiljate predmete kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja. U slučaju tvrdokornog zaprljanja ili zapečenih ostataka skinite ploče za zagrijavanje **10**:
 - Otvorite uređaj.
 - Pritisnite tipu RELEASE **8** i istovremeno podignite donju ploču za zagrijavanje **10**.
 - Čvrsto držite gornju ploču za zagrijavanje **10** kako ne bi pala i pritisnite tipku RELEASE **11**. Gornja grijača ploča **10** se odvaja od uređaja.

Skinute ploče za zagrijavanje 10 operite u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuđa. U slučaju skorenih ostataka, ploče za zagrijavanje 10 ostavite kratko da se namaču u vodi s deterdžentom za pranje posuđa. Ploče za zagrijavanje 10 nakon čišćenja isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Sve dobro osušite. Ploče za zagrijavanje 10 moraju biti suhe prije ponovne ugradnje u uređaj!

NAPOMENA



Za blago čišćenje ploča za zagrijavanje 10 preporučujemo ih prati ručno na opisani način. Međutim, ploče za zagrijavanje 10 možete prati i u perilici posuđa.

Za ponovnu ugradnju ploča za zagrijavanje 10, ploče 10 utaknite u bazu tako da oba utora pored otvora za istjecanje masnoće 9 uđu u kuke na bazi. Zatim pritisnite prednji dio ploče za zagrijavanje 10 prema dolje sve dok zvučno ne nasjedne.

Na isti način postupite i s drugom pločom za zagrijavanje 10.

- Za čišćenje vanjskih površina, uređaj prebrišite vlažnom krpom namočenom u otopinu sredstva za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite brisanjem krpom navlaženom čistom vodom. Obratite pažnju na to da prije ponovne uporabe uređaja svi dijelovi budu potpuno suhi.
- Prebrišite strugač za čišćenje 12 vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa ili ga operite u toploj vodi i deterdžentu za pranje posuđa.

NAPOMENA



Za blago čišćenje strugalice za čišćenje 12 preporučujemo da je na opisani način operete ručno. Strugalicu za čišćenje 12 međutim možete prati i u perilici posuđa.

- Ispraznjenu zdjelu za prihvrat masnoće 7 operite u toploj vodi i sredstvu za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite čistom vodom i osušite je.

NAPOMENA



Za blago čišćenje zdjele za prihvrat masnoće 7 preporučujemo da je operete ručno na opisani način. Međutim, zdjelu za prihvrat masnoće 7 možete prati i u perilici posuđa.

Čuvanje

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

Recepti

NAPOMENA

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

Položaj „Kontaktni roštilj“

Mex-Tex Burger

900 g mljevene govedine

6 jušnih žlica barbecue umaka

6 jušnih žlica sitno sjeckanog luka

3 jušne žlice svježih ili gotove salse

1/2 čajne žličice čilija u prahu

4 velika peciva za hamburgere

- 1) Pomiješajte mljeveno meso, luk, salsu, čili u prahu i barbecue umak u velikoj zdjeli.
- 2) Oblikujte smjesu u četiri jednaka hamburgera otprilike 2 cm debljine.
- 3) Zagrijte uređaj (područje stupnja zagrijavanja 3/Max).
- 4) Hamburgere pecite na zagrijanom uređaju u kontaktnom položaju 8 – 10 min. Hamburgere poslužite zajedno sa sastojcima i začinima po vašem izboru u pecivima za hamburgere.

Ramstek s mladim lukom i začinskim umakom

500 g krutog ramsteka (po 125 g komad)

120 g margarina

1 čajna žličica Worcestershire umaka

1 sitno sjeckani češanj češnjaka

4 jušne žlice kisanog peršina

4 sitno sjeckana mlada luka

- 1) Pomiješajte margarin i Worcestershire umak u maloj zdjeli i umiješajte češnjak, peršin i mladi luk.
- 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja Max).
- 3) Odrezak roštiljajte 3 minute na stupnju zagrijavanja Max.
- 4) Odrezak premažite umakom s lukom i začinima i dodatno ga pecite još 4 minute na početku područja zagrijavanja 2

NAPOMENA

Začinski umak koji se sakuplja u zdjeli za prihvatanje masnoće **7** možete prilikom serviranja prelići preko odreska!

Tuna s ploškama naranče

(4 osobe)

4 svježa odreska tune (od 170 g)

1 Naranča

1 jušna žlica kosanog peršina

Sol

Papir

- 1) Naranče ogulite i narežite na ploške debljine otprilike 5 mm.
- 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja 3).
- 3) Postavite odreske tune na zagrijani roštilj, posipajte peršinom i začinite ih solju i paprom.
- 4) Postavite ploške naranče na odreske tune i sve roštiljajte oko 6-8 min.
- 5) Prije posluživanja uklonite ploške naranče.

Položaj „Panini roštilj“

Panini sa špinatom i sirom

250 g lista špinata

1 luk

1 češanj češnjaka

1 jušna žlica ulja

2 male žlice limunovog soka

1 prstohvat soli (i papra)

4 kriške tosta/bijelog kruha

40 g maslaca sa začinskim biljem

75 g Mozzarella

20 g pinjola

- 1) Očistite i operite špinat.
- 2) Luk i češanj češnjaka ogulite i sitno nasjeckajte, pa zatim staklasto popirjajte na vrućem ulju. Dodajte špinat. Začinite limunovim sokom, solju i paprom.
- 3) Tost premažite maslacem sa začinskim biljem.
- 4) Mozzarellu narežite na ploške.
- 5) Rasporedite mozzarellu i ocijedeni špinat na 2 kriške tosta i posipajte pinjolina.
- 6) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 7) Panini sendviče pažljivo postaviti u roštilj za panini unaprijed zagrijan na stupanj zagrijavanja 3/Max.
- 8) Pomoću sigurnosnog zatvarača ② podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje ⑩ i zatvorite poklopac.
- 9) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini sendviči s pilećim prsima

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

- 1) Filet pilećih prsa nakratko isperite pod mlazom vode i osušite kuhinjskim papirom. Kratko zapecite u uređaju u kontaktnom položaju zagrijanom na stupanj zagrijavanja MAX.
- 2) Uređaj vratite na početak područja zagrijavanja 3 i filete pilećih prsa pecite još otprilike 10 minuta. Nakon pečenja začinite solju, paprom i paprikom, pa stavite na stranu.
- 3) Trakice slanine hrskavo popržite u tavi.
- 4) Na 3 kriške tosta/bijelog kruha rasporedite umak od jogurta, salatu, rajčicu narezanu na ploške, začinite i poklopite.

- 5) Filete pilećih prsa razrežite po dužini i stavite na rajčice.
- 6) Trake slanine stavite na filete pilećih prsa.
- 7) Avokado po dužini zarezite uokolo i kružnim pokretom odvojite od koštice. Ogulite avokado narežite na ploške. Na avokado nakapajte limunov sok, kako ne bi potamnio. Ploške stavite na panini sendviče.
- 8) Krastavac narežite na ploške i postavite na avokado.
- 9) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 10) Panini pažljivo stavite na ploču za zagrijavanje 10.
- 11) Pomoću sigurnosnog zatvarača 2 podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje 10 i zatvorite poklopac.
- 12) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju, pa ih zatim pažljivo izvadite iz roštilja.

Baget sa senfom

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

- 1) Baget poprečno zarezite u razmacima od približno 2 – 3 centimetara, ali pritom nemojte prerezati baguette.
- 2) Ogulite češnjak i zgnječite ga, krastavce nasjeckajte na sitne kockice i naribajte sir.
- 3) Ljuti i slatki senf pomiješajte s omekšalim maslacem, češnjakom, krastavcima, pecorino sirom i vlascem i po ukusu dodajte sol i papar.
- 4) Otvore u baget napunite mješavinom maslaca i senfa, pa baget umotajte u aluminijsku foliju.
- 5) Bagete postavite na ploču za zagrijavanje 10 zagrijanu na stupanj zagrijavanja 3/Max.
- 6) Pomoću sigurnosnog zatvarača 2 podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje 10 i zatvorite poklopac.
- 7) Baget bi trebao biti zlatno-žute boje.

Položaj „Stolni roštilj“

Pileća/pureća prsa

200 pilećih/purećih prsa

malo brašna

- 1) Malo ulja prikladnog za prženje stavite na ploče za zagrijavanje 10 i uređaj zagrijte na stupanj zagrijavanja 3.
- 2) 200 g pilećih/purećih prsa narežite na ploške i lagano ih pobrašnite.
- 3) Oko 4 minute pržite s jedne strane, zatim lagano posolite i oko 4 minute pržite s druge strane.

Povrće s roštilja

2 paprike

1 tikvica

1 patlidžan

Maslinovo ulje

Sol

Papar

Provansalsko začinsko bilje (mješavina začina)

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

Curry sa kozicama i kokosom

100 g crvene curry paste
50 ml kokosovog mlijeka
400 g kozica (alternativno rakova ili škampa)
200 g slatkog graška
2 paprike
2 luka
2 češnja češnjaka
sol i papar
Aluminijska folija

- 1) Pomiješajte curry pastu i kokosovo mlijeko.
- 2) Operite kozice, grašak i papriku.
- 3) Ogulite luk i češnjak.
- 4) Luk, češnjak i papriku narežite na sitne komadiće.
- 5) Kozice i povrće ravnomjerno rasporedite na 4 komada aluminijske folije. Aluminijska folija mora biti dovoljno velika da se sastojci u nju mogu umotati kao paket. Na to dodajte umak curry umak s kokosom i sve začinite solju i paprom.
- 6) Paketiće dobro zatvorite kako tekućina ne bi istjecala.
- 7) Uređaj zagrijte na kraju stupnja zagrijavanja 2.
- 8) Napunjene paketiće postavite na zagrijanu ploču za zagrijavanje 10 i pecite otprilike 15 minuta sa svake strane.

Kukuruz s roštilja

- 2 klipa kukuruza šećerca
- 100 g maslaca sa začinskim biljem
- Sol s češnjakom
- Sol
- Papar
- Aluminijska folija

- 1) Komad aluminijske folije premažite maslacem sa začinskim biljem.
- 2) Klip kukuruza posolite i omotajte ga aluminijskom folijom.
- 3) Uređaj zagrijte na kraju stupnja zagrijavanja 2.
- 4) Paketić stavite na ploče za zagrijavanje 10.
- 5) Nakon 15 minuta okrenite i klip kukuruza roštiljajte daljnjih 15 minuta.
- 6) Klip kukuruza začinite solju s češnjakom i paprom.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.

Prilog

Tehnički podaci

Napajanje	220 – 240 V ~ (izmjenična struja), 50/60 Hz
Snaga uređaja	2000 W
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namenicama, su neutralni za hranu.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

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

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

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisan. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

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

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 12345) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 123456.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 331049_1910

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

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

Proizvođač:

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

Sadržaj

Uvod	28
Informacije o ovom uputstvu za upotrebu	28
Autorsko pravo	28
Namenska upotreba	28
Napomene upozorenja	28
Bezbednost	29
Osnovne bezbednosne napomene	29
Upravljački elementi	33
Raspakivanje i priključivanje	33
Bezbednosne napomene	33
Obim isporuke i pregled posle transporta	34
Raspakivanje	34
Odlaganje ambalaže	34
Rukovanje i rad	35
Pre prve upotrebe	35
Regulator stepena grejanja	36
Rukovanje	36
Položaj „kontaktni roštilj“	37
Položaj „Panini roštilj“	38
Položaj „stoni roštilj“	39
Saveti i trikovi	40
Čišćenje i nega	41
Bezbednosne napomene	41
Čuvanje	42
Recepti	43
Položaj „kontaktni roštilj“	43
Položaj „Panini roštilj“	44
Položaj „stoni roštilj“	47
Odlaganje	49
Dodatak	49
Tehnički podaci	49
Garancija Garantan List	50

Uvod

Informacije o ovom uputstvu za upotrebu

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja aparata upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Uručite svu dokumentaciju sa proizvodom ako ga prosledite trećim licima.

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

Swako umnožavanje odn. preštampavanje, čak i delimično, kao i prosleđivanje slika, i u izmenjenom obliku, dozvoljeno je samo uz pisanu saglasnost proizvođača.

Namenska upotreba

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

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

Napomene upozorenja

U ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeće napomene upozorenja:



OPASNOST

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava preteću opasnu situaciju.

Opasna situacija može da dovede do smrti ili teških povreda, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovom upozorenju, da bi se izbegla opasnost od smrti ili teških povreda.

⚠ UPOZORENJE

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Opasna situacija može da dovede do povreda, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovom upozorenju, da bi se izbegle telesne povrede.

PAŽNJA

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću materijalnu štetu.

Opasna situacija može da dovede do materijalnih šteta, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovom upozorenju, da bi se izbegla materijalna šteta.

NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.

Bezbednost

U ovom poglavlju se nalaze važne bezbednosne napomene u vezi sa rukovanjem aparatom.

Ovaj aparat je u skladu sa propisanim bezbednosnim odredbama. Nestručna upotreba može da dovede do telesnih povreda i materijalne štete.

Osnovne bezbednosne napomene

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

- Kontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne puštajte u rad aparat koji je oštećen ili je pao.
- U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.

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

- Postavite aparat, po mogućnosti, u blizini utičnice. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti i da električni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.

**OPASNOST USLED ELEKTRIČNOG UDARA!**

- ▶ Priključite aparat samo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora da se podudara sa podacima na tipskoj pločici aparata.
- ▶ Da bi se izbegle opasnosti, korisnička služba treba odmah da popravi ili zameni neispravne ili oštećene priključne vodove, odn. aparate.
- ▶ Ne izlažite aparat kiši i nikada ga ne koristite u vlažnom ili mokrom okruženju.
- ▶ Vodite računa da se mrežni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata.
- ▶ Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.
- ▶ Uzmite električni kabl uvek za utikač. Ne povlačite sam električni kabl i nikada ga ne dirajte mokrim rukama, jer to može da prouzrokuje kratak spoj ili električni udar.
- ▶ Ne stavljajte aparat, niti komade nameštaja ili tome slično, na električni kabl i vodite računa da se kabl ne uklešti.
- ▶ Ne smete da otvarate kućište aparata, niti smete da popravljate ili modifikujete aparat. Kod otvorenog kućišta ili svojevolnih promena postoji opasnost po život usled električnog udara i garancija prestaje da važi.

OPASNOST USLED ELEKTRIČNOG UDARA!

- ▶ Zaštitite aparat od vodenih kapi i prskajuće vode. Zbog toga ne stavljajte predmete napunjene tečnošću (npr. vaze) na aparat ili pored njega.
- ▶ Izvadite mrežni utikač iz utičnice prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka rada i pre svakog čišćenja aparata.

OPASNOST OD OPEKOTINA!



Pažnja! Vrela površina!

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

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

Upravljački elementi

Slika A:

- ❶ Noseće stope
- ❷ Sigurnosni zatvarač
- ❸ Taster za deblokiranje pod uglom od 180°
- ❹ Crvena kontrolna lampica „Power“
- ❺ Zelena kontrolna lampica „Ready“
- ❻ Regulator stepena grejanja
- ❼ Sakupljač masti
- ❽ Taster RELEASE (donja grejna ploča)
- ❾ Izlaz za mast
- ❿ Grejne ploče
- ⓫ Taster RELEASE (gornja grejna ploča)

Slika B:

- ❿ Strugač za čišćenje

Slika C:

- ⓫ Uzvišenja stalka

Raspakivanje i priključivanje

Bezbednosne napomene

UPOZORENJE

Prilikom puštanja aparata u rad može da dođe do telesnih povreda i materijalne štete!

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena da bi se izbegle opasnosti:

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

Obim isporuke i pregled posle transporta

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima (pogledajte preklapnu stranu):

- Kontaktni gril 3 u 1
- Sakupljač masti
- Strugač za čišćenje
- Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

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

Raspakivanje

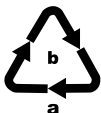
- ◆ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- ◆ Uklonite sav ambalažni materijal, kao i folije i nalepnice ako postoje.

Odlaganje ambalaže

Ambalaža štiti aparat od transportnih oštećenja. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.



Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:

1–7: Plastika

20–22: Hartija i karton

80–98: Kompozitni materijal.

NAPOMENA

- Ako je moguće, sačuvajte originalnu ambalažu za vreme važenja garancije aparata da biste ga mogli propisno zapakovati u slučaju potraživanja na osnovu garancije.

Rukovanje i rad

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

Pre prve upotrebe

- 1) Očistite sve delove pribora kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“, da bi se uklonili mogući ostaci od proizvodnje.
- 2) Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.
- 3) Postavite aparat u skladu sa bezbednosnim napomenama.
- 4) Otključajte aparat, tako što ćete sigurnosni zatvarač **2** pomeriti u položaj .
- 5) Otvorite aparat.
- 6) Obrišite grejne ploče **10** vlažnom krpom.
- 7) Zatvorite aparat.
- 8) Umetnite utikač električnog kabla u propisno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, koja daje napon koji je naveden u poglavlju „Tehnički podaci“. Pustite da se aparat zagreje oko 5 minuta na maksimalnoj postavci temperature, tako što ćete regulator stepena grejanja **6** staviti u položaj MAX.

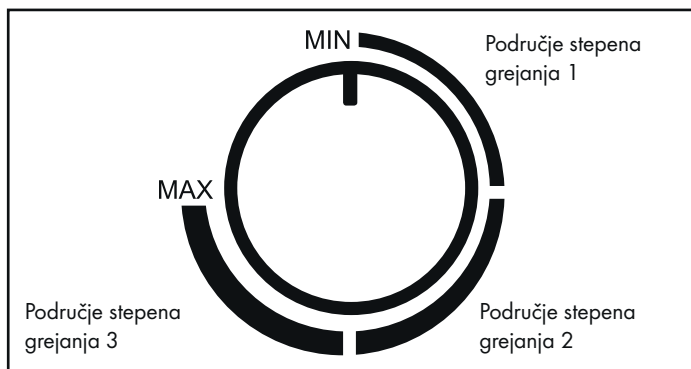
NAPOMENA

- Prilikom prvog zagrevanja aparata, može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i potpuno bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.
- 9) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice kada se aparat zagreje i ostavite aparat da se ohladi.
 - 10) Obrišite aparat još jednom vlažnom krpom.

Regulator stepena grejanja

Temperaturu podešavate pomoću regulatora stepena grejanja ⑥.

- Područje stepena grejanja 1: Područje zagrevanja/niska temperatura
- Područje stepena grejanja 2: srednja temperatura (npr. pečenje povrća)
- Područje stepena grejanja 3: visoka temperatura (npr. pečenje ribe)



NAPOMENA

- Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ svetli kada se regulator stepena grejanja ⑥ nalazi u položaju MIN i u prednjem delu područja, kada je stepen grejanja na 1. Čim regulator stepena grejanja ⑥ stavite u željeni položaj, zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ će biti ugašena dok se ne postigne temperatura.
- Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ može povremeno ponovo da se uključi. To znači da je temperatura niža od podešene temperature i da se aparat ponovo zagreva!
- Crvena kontrolna lampica „Power“ ④ svetli, čim je aparat povezan sa električnom mrežom.

Rukovanje

- 1) Zatvorite poklopac aparata na ručki.
- 2) Gurnite sakupljač masti ⑦ u aparat.
- 3) Ponovo umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Crvena kontrolna lampica „Power“ ④ svetli. Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ će zasvetleti kada se regulator stepena grejanja ⑥ nalazi u položaju MIN.
- 4) Postavite željeni stepen na regulatoru stepena grejanja ⑥. Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ se gasi. Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ će ponovo zasvetleti, čim se postigne podešeni stepen grejanja.

NAPOMENA

Vi možete da koristite ovaj roštilj na 3 različita načina:

- potpuno rasklopljen, tako da obe grejne ploče 10 mogu da se koriste kao stoni roštilj.
- sa pokretnom gornjom grejnom pločom 10 kao kontaktni roštilj, tako da se npr. meso peče s obe strane.
- sa fiksiranom gornjom grejnom pločom 10 kao Panini roštilj, tako da npr. bageti mogu da se zapeku.

NAPOMENA

- Kada roštiljate namirnice kod kojih izlazi tečnost, kao što je npr. mast, rasklopite uzvišenja stalka 13. Postavljanjem donje grejne ploče 10 u blago ukošeni položaj, tečnosti bolje teku u smeru izlaza za mast 9 u sakupljač masti 7.

Položaj „kontakti roštilj“

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

NAPOMENA

Počnite sa kratkim vremenima roštiljanja i povećavajte vreme, dok ne ustanovite ispravno trajanje roštiljanja.

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

PAŽNJA

Oštećenje aparata!

- Ne skidajte namirnice sa roštilja šiljatim ili oštrim predmetima. Oni mogu da oštete površinu grejnih ploča 10!
- 6) Okrenite regulator stepena grejanja 6 na MIN i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

PAŽNJA

- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne koristite aparat. Nije dovoljno da stavite regulator stepena grejanja 6 na MIN!

Položaj „Panini roštilj“

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

NAPOMENA

Počnite sa kratkim vremenima roštiljanja i povećavajte vreme, dok ne ustanovite ispravno trajanje roštiljanja.

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

PAŽNJA

Oštećenje aparata!

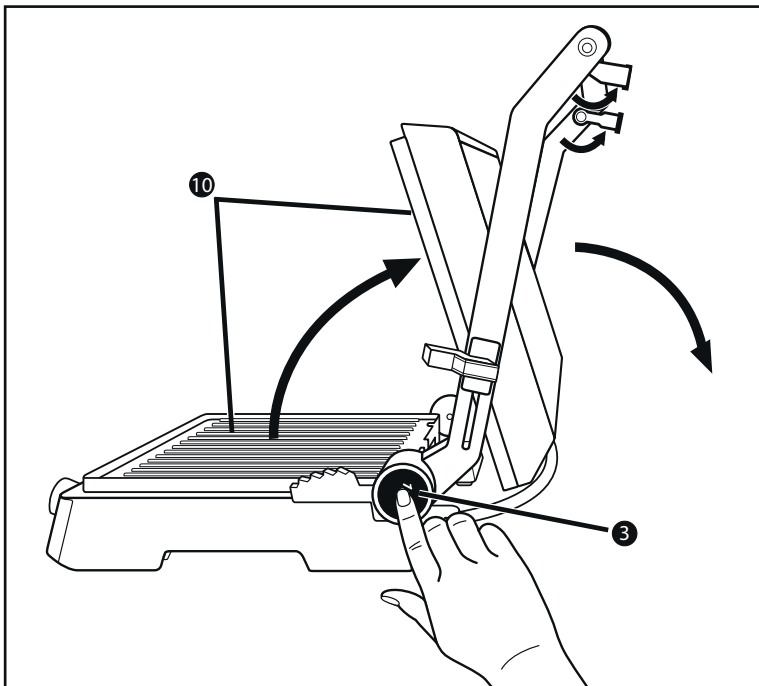
- Ne skidajte namirnice sa roštilja šiljatim ili oštrim predmetima. Oni mogu da oštete površinu grejnih ploča 10!
- 5) Okrenite regulator stepena grejanja 6 na MIN i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

PAŽNJA

- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne koristite aparat. Nije dovoljno da stavite regulator stepena grejanja 6 na MIN!

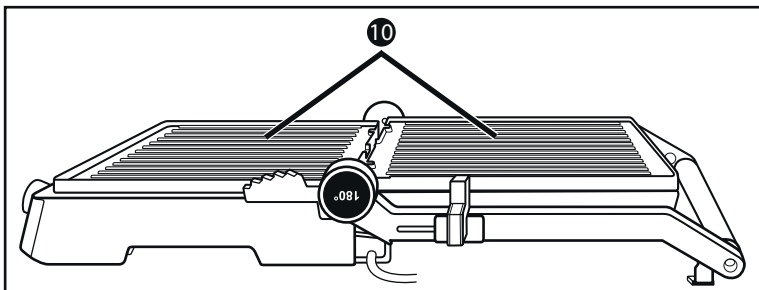
Položaj „stoni roštilj“

- 1) Rasklopite obe noseće stope ❶ (slika 1).
- 2) Pritisnite taster za deblokiranje pod uglom od 180° ❸ (slika 1) i otvorite poklopac toliko da obe grejne ploče ❷ mogu da se koristiti kao stoni roštilj.



Slika 1

- 3) Grejne ploče ❷ se sada nalaze jedna pored druge i mogu da se koriste kao stoni roštilj (slika 2).



Slika 2

- 4) Stavite namirnice koje treba peći na grejne ploče 10.
- 5) Okrenite namirnice povremeno i skinite ih sa grejnih ploča 10 kada su pečene.

PAŽNJA

Oštećenje aparata!

- Ne okrećite namirnice sa roštilja i ne skidajte ih sa roštilja šiljatim ili oštrim predmetima. Oni mogu da oštete površinu grejnih ploča 10!
- 6) Okrenite regulator stepena grejanja 6 na MIN i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

PAŽNJA

- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne koristite aparat. Nije dovoljno da stavite regulator stepena grejanja 6 na MIN!

Saveti i trikovi

- Meso možete prethodno da marinirate da bi bilo mekše i da bi se roštiljanje ubrzalo. Kao podloga za marinadu pogodni su na primer kisela pavlaka, crveno vino, sirće, mlaćenica ili sveži sok od papaje ili ananasa. Dodajte bilje i začine, prema ukusu. Ne dodavajte so, jer ona izvlači vodu iz mesa i tako meso postaje tvrdo. Stavite meso u marinadu, tako da bude potpuno prekriveno i zatvorite posudu. Najbolje je da ga ostavite preko noći da povuče mariniranu tečnost.
- Grejne ploče 10 imaju neprianjajuću prevlaku, tako da dodavanje masnoće nije potrebno. Ako ipak želite da dodate masnoću, vodite računa da mast/ulje bude pogodno za pečenje, npr. ulje repice.
- Ako niste sigurni da li je namirnica već i iznutra pečena, koristite komercijalni termometar za meso.

Čišćenje i nega

Bezbednosne napomene



UPOZORENJE!

OPASNOST PO ŽIVOT USLED ELEKTRIČNOG UDARA!

Prilikom čišćenja aparata mogu da nastanu telesne povrede!

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena da bi se izbegle opasnosti:

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

PAŽNJA

Oštećenje aparata!

- ▶ Obezbedite da tečnost ne uđe u aparat prilikom čišćenja, da bi se izbeglo nepopravljivo oštećenje aparata.
- ▶ Kada čistite površine, ne koristite agresivna abrazivna ili hemijska sredstva za čišćenje niti šiljate predmete ili predmete koji grebu.
- Kada se grejne ploče 10 ohlade, povucite strugač za čišćenje 12 preko grejnih ploča 10, tako da sakupite masnoću i ostatke, pa ih gurnite u sakupljač masti 7.
- Obrišite grejne ploče 10 vlažnom krpom. Ne koristite agresivna sredstva, grube sunđere ili šiljate predmete za čišćenje, da se neprianjajuća prevlaka ne bi oštetila.
Kod tvrdokornijih zaprljanja ili zapečenih ostataka, skinite grejne ploče 10:
 - Otvorite aparat.
 - Pritisnite taster RELEASE 8 i istovremeno podignite donju grejnu ploču 10.
 - Držite gornju grejnu ploču 10 da ne padne i pritisnite taster RELEASE 11. Gornja grejna ploča 10 se oslobađa od aparata.

Očistite uklonjene grejne ploče 10 u toploj vodi sa malo sredstva za pranje posuđa. Kod jako zapečenih ostataka, ostavite grejne ploče 10 u vodi za ispiranje da bi ostaci omekšali. Nakon čišćenja isperite grejne ploče 10 čistom vodom da bi se uklonili ostaci od sredstva za pranje posuđa. Sve dobro osušite. Grejne ploče 10 moraju da budu suve, pre nego što ih ponovo ugradite u aparat!

NAPOMENA



Za nežno čišćenje grejnih ploča 10 preporučujemo ručno čišćenje, kao što je opisano. Međutim, grejne ploče 10 možete da čistite i u mašini za pranje posuđa.

Da biste ponovo ugradili grejne ploče 10, stavite grejne ploče 10 na osnovu, tako da se oba preseza pored izlaza za mast 9 zakače za kuku na osnovi. Zatim pritisnite prednji deo grejne ploče 10, tako da čujno usadne.

Postupite sa drugom grejnom pločom 10 na isti način.

- Obrišite spoljne površine aparata vlažnom krpom, na koju ste naneli malo sredstva za pranje posuđa. Zatim obrišite ostatke sredstva za pranje posuđa krpom koja je navlažena samo vodom. Vodite računa da svi delovi budu potpuno suvi pre ponovne upotrebe aparata.
- Obrišite strugač za čišćenje 12 vlažnom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu.

NAPOMENA



Za nežno čišćenje strugača za čišćenje 12 preporučujemo ručno čišćenje, kao što je opisano. Međutim, strugač za čišćenje 12 možete da čistite i u mašini za pranje posuđa.

- Operite ispražnjen sakupljač masti 7 u toploj vodi i sredstvu za pranje posuđa. Uklonite ostatke sredstva za pranje posuđa čistom vodom i osušite sakupljač masti.

NAPOMENA



Za nežno čišćenje sakupljača masti 7 preporučujemo ručno čišćenje, kao što je opisano. Međutim, sakupljač masti 7 možete da čistite i u mašini za pranje posuđa.

Čuvanje

Čuvajte očišćen aparat na suvom mestu.

Zaključajte aparat, tako što ćete sigurnosni zatvarač 2 pomeriti u položaj 1.

Recepti

NAPOMENA

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

Položaj „kontaktni roštilj“

Meksički burger

900 g junećeg mlevenog mesa

6 supenih kašika sosa za roštilj

6 supenih kašika sitno iseckanog crnog luka

3 supene kašike sveže ili gotove salse

1/2 kašičice čilija u prahu

4 velike kifle za hamburger

- 1) Pomešajte mleveno meso, luk, salsu, čili u prahu i sos za roštilj u velikoj činiji.
- 2) Oblikujte smesu od mlevenog mesa, tako da dobijete četiri jednako velike hamburger-pljeskavice debljine skoro 2 cm.
- 3) Zagrejte aparat (područje stepena grejanja 3/Max).
- 4) Pecite hamburgere 8 – 10 min. na zagrejanom aparatu u kontaktnom položaju. Nakon toga servirajte hamburgere u kiflama za hamburger zajedno sa sastojcima i začinima po Vašoj želji.

Ramstek sa sosom od mladog luka i začinskog bilja

500 g posnog ramsteka (po 125 g)

120 g margarina

1 kašičica vorčester sosa

1 sitno iseckani čen belog luka

4 supenih kašika sitno iseckanog peršuna

4 komada sitno iseckanog mladog luka

- 1) Pomešajte margarin i vorčester sos u maloj činiji, dodajte beli luk, peršun i mladi luk, pa sve promešajte.
- 2) Zagrejte aparat (stepen grejanja Max).
- 3) Pecite stek 3 min. na stepenu grejanja Max.
- 4) Namažite stek sosom od mladog luka i začinskog bilja, pa ga pecite još 4 min. u početnom području stepena grejanja 2.

Tuna stek sa kolotovima od narandže

(za 4 osobe)

4 sveža tuna steka (po 170 g)

1 narandža

1 supena kašika sitno iseckanog peršuna

So

Biber

- 1) Oljuštite narandžu i isecite je na kolutove debljine oko 5 mm.
- 2) Zagrejte aparat (područje stepena grejanja 3).
- 3) Stavite komade tuna steka na zagrejani roštilj, pospite ih peršunom i začinite solju i biberom.
- 4) Stavite kolutove od narandže na komade tuna steka i pecite sve zajedno oko 6 – 8 min.
- 5) Uklonite ispečene kolutove narandže pre serviranja.

Položaj „Panini roštilj“

Panini sa spanaćem i sirom

250 g spanaća u listu

1 crni luk

1 čen belog luka

1 supena kašika ulja

2 kašičice soka od limuna

1 prstohvat soli (i bibera)

4 kriške tost hleba/belog hleba

40 g maslaca sa začinskim biljem

75 g mocarele

20 g pinjola

- 1) Preberite spanać i operite ga.
- 2) Oljuštite luk i čen belog luka, sitno ih iseckajte, pa dinstajte u vrućem ulju, dok ne bude prozirno. Dodajte spanać. Začinite sokom od limuna, solju i biberom.
- 3) Namažite tost sa maslacem sa začinskim biljem.
- 4) Isecite mocarelu na kolutove.
- 5) Rasporedite mocarelu i oceden spanać na 2 kriške tosta i pospite ih pinjonom.
- 6) Prekrijte panini sa drugom kriškom tosta.
- 7) Pažljivo stavite panini na Panini roštilj, koji je zagrejan u području stepena grejanja 3/Max.
- 8) Podesite željeno rastojanje gornje grejne ploče ⑩ pomoću sigurnosnog zatvarača ② i zatvorite poklopac.
- 9) Sačekajte dok pečeni panini dobije zlatno-smeđu boju. Zatim ga skinite sa Panini roštilja.

Panini sa pilećim prsima

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

- 1) Kratko isperite pileće filete pod tekućom vodom i osušite ih tapkanjem pomoću ubrusa. Kratko ih pecite na zagrejanom aparatu u kontaktnom položaju na stepenu grejanja MAX.
- 2) Vratite aparat na početak područja stepena grejanja 3 i pecite pileće filete oko 10 minuta, dok ne budu ispečeni. Začinite ispečene pileće filete solju, biberom i paprikom, pa ih stavite na stranu.
- 3) Ispržite trake slanine u tiganju, tako da budu hrskave.
- 4) Rasporedite preliv od jogurta na 3 kriške tosta/belog hleba, stavite ajsberg salatu, isecite paradajz na kolutove, začinite i stavite ga na ajsberg salatu.

- 5) Razrežite pileće filete uzdužno i stavite ih na paradajz.
- 6) Stavite trake slanine na pileće filete.
- 7) Razrežite avokado uzdužno po celom obodu i odvojite ga od koštice pokretom okreta. Svcute koru i isecite avokado na kolutove. Pokapajte sok od limuna na avokado, da ne bi potamneo. Stavite kolutove na panini.
- 8) Isecite sveži krastavac na kolutove i stavite kolutove na avokado.
- 9) Prekrijte panini sa drugom kriškom tosta.
- 10) Stavite panini pažljivo na grejnu ploču 10.
- 11) Podesite željeno rastojanje gornje grejne ploče 10 pomoću sigurnosnog zatvarača 2 i zatvorite poklopac.
- 12) Sačekajte dok pečeni panini dobije zlatno-smeđu boju i onda ga pažljivo skinite sa Panini roštilja.

Baget sa senfom

- 1 baget
- 1 čen belog luka
- 50 g kiselih krastavaca
- 40 g pekorino sira
- 1 supena kašika ljutog senfa
- 2 supene kašike slatkog senfa
- 50 g maslaca
- 2 supene kašike vlašca u sitnim kolutovima
- So, biber

- 1) Zarežite baget popreko na razmacima od 2 – 3 centimetara, ali ga nemojte raseći.
- 2) Oljušite beli luk i zgnječite ga, isecite kisele krastavce na veoma sitne kocke i izrenadajte pekorino sir.
- 3) Pomešajte ljuti i slatki senf sa mekim maslacem, belim lukom, krastavcima, pekorino sirom i vlašcem, pa začinite solju i biberom.
- 4) Napunite proreze u bagetu smešom od senfa i maslaca i umotajte baget u alu-foliju.
- 5) Stavite baget na zagrejanju grejnu ploču 10 u poručuju stepena grejanja 3/Max.
- 6) Podesite željeno rastojanje gornje grejne ploče 10 pomoću sigurnosnog zatvarača 2 i zatvorite poklopac.
- 7) Baget bi trebalo da bude zlatno-smeđe boje.

Položaj „stoni roštilj“

Pileća/ćureća prsa

200 g pilećih/ćurećih prsa

malo brašna

- 1) Stavite malo ulja koje je pogodno za pečenje na grejne ploče **10** i zagrejte aparat u području stepena grejanja 3.
- 2) Isecite 200 g pilećih/ćurećih prsa u filete i malo ih pospite brašnom.
- 3) Pecite ih oko 4 minuta sa jedne strane, zatim ih okrenite, malo posloite, pa ih pecite oko 4 minuta sa druge strane.

Grilovano povrće

2 paprike

1 tikvica

1 patlidžan

Maslinovo ulje

So

Biber

Provansalsko začinsko bilje (mešavina začina)

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

Kozice sa kokosom i karijem

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

- 1) Pomešajte pastu karija sa kokosovim mlekom.
- 2) Operite kozice, slatke mahune i papriku.
- 3) Oljuštite luk i čenove belog luka.
- 4) Isecite luk, čenove belog luka i papriku na male komade.
- 5) Ravnomerno rasporedite kozice i povrće na 4 komada alu-folije. Alu-folija mora da bude dovoljno velika, tako da se sastojci mogu umotati u nju kao paketić. Pokapajte sos od karija i kokosa preko kozica i povrća i začinite sve solju i biberom.
- 6) Dobro zatvorite paketiće, tako da tečnost ne može da izađe.
- 7) Zagrejte aparat na kraju područja stepena grejanja 2.
- 8) Stavite napunjene paketiće na zagrejane grejne ploče 10 i pecite sve sa obe strane oko 15 minuta.

Grilovani klipovi kukuruza

2 klipa kukuruza šećerca
100 g maslaca sa začinskim biljem
So sa belim lukom
So
Biber
Alu-folija

- 1) Namažite jedan komad alu-folije maslacem sa začinskim biljem.
- 2) Posolite klipove kukuruza i umotajte ih u alu-foliju.
- 3) Zagrejte aparat na kraju područja stepena grejanja 2.
- 4) Stavite paketiće na grejne ploče 10.
- 5) Okrenite ih nakon 15 minuta i pecite klipove kukuruza još 15 minuta.
- 6) Začinite klipove kukuruza solju sa belim lukom i biberom.

Odlaganje



Nipošto ne odlažite aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



O mogućnostima za odlaganje trajalnih proizvoda saznaćete u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Dodatak

Tehnički podaci

Električni napon	220 – 240 V ~ (naizmenična struja), 50/60 Hz
Ulazna snaga	2000 W
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Garancija I Garantni List

Poštovani,

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

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

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

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predana kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

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

Naziv proizvoda:	Kontaktni gril 3 u 1
Model:	SKGE 2000 C3
IAN/Serijski broj:	331049_1910
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejić 39b, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	54
Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare	54
Dreptul de autor	54
Utilizarea conform destinației	54
Avertizări	54
Siguranța	55
Indicații de bază privind siguranța	55
Elemente de operare	59
Dezambalarea și conectarea	59
Indicații de siguranță	59
Furnitura și verificarea transportului	60
Dezambalarea	60
Eliminarea ambalajului	60
Operarea și funcționarea	61
Înainte de prima utilizare	61
Regulatorul treptelor de căldură	62
Utilizarea	62
Poziție „grătar de contact”	63
Poziție „grătar panini”	64
Poziție „grătar tip masă”	65
Sugestii și idei	66
Curățarea și îngrijirea	67
Indicații de siguranță	67
Depozitarea	68
Rețete	69
Poziție „grătar de contact”	69
Poziție „grătar panini”	70
Poziție „grătar tip masă”	73
Eliminarea	75
Anexă	75
Date tehnice	75
Garanția Kompernass Handels GmbH	76
Service-ul	77
Importator	77

Introducere

Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Dreptul de autor

Această documentație este protejată prin drepturi de autor.

Reproducerea, respectiv retipărirea, chiar și numai parțială, precum și redarea imaginilor, chiar și modificate, sunt permise numai cu acordul scris al producătorului.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv preparării pe grătar a alimentelor în spațiul interior. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea în scopuri comerciale sau industriale.

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

Avertizări

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare sunt folosite următoarele avertizări:



Avertizările pentru acest grad de pericol marchează o situație periculoasă iminentă.

Dacă nu se va evita situația periculoasă, aceasta poate provoca moartea sau rănirea gravă.

- Respectați instrucțiunile prezentate în această avertizare pentru a evita pericolul de moarte sau rănire gravă a persoanelor.

**AVERTIZARE**

O avertizare pentru acest grad de pericol marchează o situație potențial periculoasă.

Dacă situația periculoasă nu este evitată, aceasta poate provoca răni.

- Respectați indicațiile din această avertizare pentru a evita rănirea persoanelor.

ATENȚIE

O avertizare pentru acest grad de pericol marchează posibile pagube materiale.

În cazul în care situația respectivă nu este evitată, aceasta poate provoca pagube materiale.

- Respectați instrucțiunile prezentate în această avertizare pentru a evita pagubele materiale.

INDICAȚIE

- O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.

Siguranța

În acest capitol sunt cuprinse indicații importante privind siguranța în manipularea aparatului.

Acest aparat corespunde dispozițiilor prezentate cu privire la siguranță. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca rănirea persoanelor și pagube materiale.

Indicații de bază privind siguranța

Respectați următoarele indicații de siguranță, pentru o manipulare sigură a acestui aparat:

- Înainte de punerea în funcțiune, verificați dacă aparatul prezintă deteriorări la exterior. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.

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

** PERICOL DE ELECTROCUTARE!**

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar și împământată. Tensiunea rețelei trebuie să corespundă indicațiilor de pe plăcuța de fabricație a aparatului.
- ▶ Solicitați imediat repararea sau înlocuirea de către serviciul clienți a cablurilor de conexiune sau aparatelor care nu funcționează corespunzător sau care au fost avariate.
- ▶ Nu expuneți aparatul ploii și nu îl utilizați niciodată în medii umede sau ude.
- ▶ Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se udă și nu se umezește niciodată.
- ▶ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă, în timpul funcționării, ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.
- ▶ Apucați cablul de alimentare întotdeauna de ștecăr. Nu trageți de cablu și nu puneți mâinile umede pe cablul de alimentare, deoarece s-ar putea produce un scurtcircuit sau electrocutare.
- ▶ Nu așezați aparatul și nici corpuri de mobilier pe cablul de alimentare și asigurați-vă că acesta nu este strangulat.
- ▶ Nu este permisă deschiderea carcasei aparatului, repararea sau modificarea aparatului. În cazul deschiderii carcasei sau transformărilor arbitrare există pericol de moarte prin electrocutare, iar garanția devine nulă.

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Protejați aparatul împotriva picăturilor de apă și a apei pulverizate. Nu așezați obiecte umplute cu lichide (de ex. vase cu flori) pe sau lângă aparat.
- ▶ Scoateți ștecărul din priză la fiecare întrerupere a utilizării, după încheierea utilizării și înaintea curățării.

PERICOL DE ARSURI!



Atenție! Suprafață fierbinte!

- ▶ Suprafața aparatului se poate încinge foarte mult pe durata funcționării. De aceea, este indicat să atingeți numai mânerul aparatului.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

Elemente de operare

Figura A:

- ❶ Picioare de sprijin
- ❷ Dispozitiv de blocare de siguranță
- ❸ Buton de deblocare 180°
- ❹ Bec de control roșu „Power”
- ❺ Bec de control verde „Ready”
- ❻ Regulatorul treptelor de încălzire
- ❼ Tavă de colectare a grăsimii
- ❽ Buton RELEASE (placa de încălzire inferioară)
- ❾ Orificiu de evacuare a grăsimii
- ❿ Plăci de încălzire
- ⓫ Buton RELEASE (placa de încălzire superioară)

Figura B:

- ❿ Racletă de curățare

Figura C:

- ⓬ Înălțătoare pentru picioarele de sprijin

Dezambalarea și conectarea

Indicații de siguranță

AVERTIZARE

La punerea în funcțiune a aparatului, există riscul vătămării corporale și producerii de pagube materiale!

Pentru evitarea pericolelor, respectați următoarele indicații de siguranță:

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

Furnitura și verificarea transportului

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente (a se vedea pagina pliată):

- Grătar 3-în-1
- Tavă de colectare a grăsimii
- Racletă de curățare
- Instrucțiunile de utilizare

INDICAȚIE

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

Dezambalarea

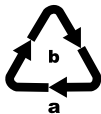
- ◆ Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare, precum și eventualele folii și autocolante.

Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor ce pot apărea în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și conform aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.



Reciclarea ambalajului contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie, conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1-7: materiale plastice,

20-22: hârtie și carton,

80-98: materiale compozite.

INDICAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe durata perioadei de garanție a aparatului, pentru a-l putea ambala corespunzător în caz de utilizare a garanției.

Operarea și funcționarea

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

Înainte de prima utilizare

- 1) Curățați toate accesoriile conform descrierii din capitolul „Curățarea și îngrijirea” pentru a îndepărta eventualele resturi rămase din fabricație.
- 2) Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- 3) Instalați aparatul conform indicațiilor de siguranță.
- 4) Deblocați aparatul prin așezarea dispozitivului de blocare de siguranță ② în poziție .
- 5) Deschideți aparatul.
- 6) Ștergeți plăcile de încălzire ⑩ cu o lavetă umedă.
- 7) Închideți aparatul.
- 8) Introduceți ștecărul cablului de alimentare într-o priză conectată în mod corespunzător și împământată, având tensiunea specificată în capitolul „Date tehnice”. Lăsați aparatul cca 5 minute să se încălzească la temperatura maximă, poziționând regulatorul treptelor de căldură ⑥ la MAX.

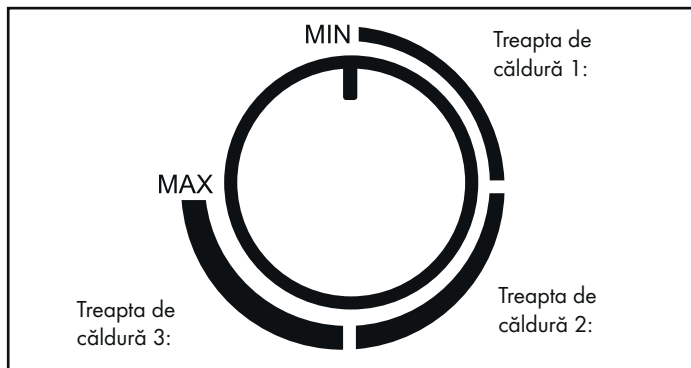
INDICAȚIE

- La prima încălzire a aparatului se pot degaja ușoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este absolut normal și inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.
- 9) După încălzirea aparatului scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
 - 10) Curățați din nou aparatul cu o lavetă umedă.

Regulatorul treptelor de căldură

Temperatura o reglați cu ajutorul regulatorului treptelor de căldură ⑥.

- Treapta de căldură 1: regulatorul de încălzire/temperatură joasă
- Treapta de căldură 2: temperatură medie (de ex. pentru gătitul legumelor)
- Treapta de căldură 3: temperatură ridicată (de ex. pentru prăjirea cărnii)



INDICAȚIE

- Becul de control verde „Ready” ⑤ este aprins atunci când regulatorul treptelor de căldură ⑥ este poziționat pe MIN. După așezarea regulatorului treptelor de căldură ⑥ pe poziția dorită, becul de control verde „Ready” ⑤ se stinge până la atingerea temperaturii.
- Între timp becul de control verde „Ready” ⑤ se poate stinge. Aceasta înseamnă că temperatura a scăzut sub valoarea reglată și că aparatul încălzește din nou!
- Becul roșu de control „Power” ④ se aprinde odată ce aparatul este conectat la curent.

Utilizarea

- 1) Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.
- 2) Împingeți tava de colectare a grăsimii ⑦ în aparat.
- 3) Introduceți din nou ștecărul în priză. Becul roșu de control „Power” ④ se aprinde. Becul de control verde „Ready” ⑤ este aprins atunci când regulatorul treptelor de căldură ⑥ este poziționat pe MIN.
- 4) Reglați treapta dorită cu ajutorul regulatorului treptelor de căldură ⑥. Becul de control verde „Ready” ⑤ se stinge. La atingerea treptei de căldură reglate, se aprinde din nou becul de control verde „Ready” ⑤.

INDICAȚIE

Puteți utiliza acest grătar în 3 modalități diferite:

- complet desfăcut, astfel încât să poată fi utilizate ambele plăci de încălzire 10 ca un grătar tip masă.
- cu placa de încălzire superioară mobilă 10 ca un grătar de contact, astfel încât să poată fi pregătită de ex. carnea pe ambele părți.
- cu placa de încălzire superioară fixă 10 ca un grătar panini, astfel încât să poată fi de ex. gratinate baghetele.

INDICAȚIE

- Atunci când preparați pe grătar alimente din care este eliminat lichid, de exemplu, grăsimi, depliați înălțătoarele pentru picioarele de sprijin 13. Prin poziționarea ușor înclinată a plăcii de încălzire 10 inferioare, lichidele se scurg mai bine în direcția orificiului de evacuare a grăsimii 9 în tava de colectare a grăsimii 7.

Poziție „grătar de contact”

- 1) Deschideți capacul aparatului și așezați alimentele de preparat pe grătar, pe placa de încălzire inferioară 10.
- 2) Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.
- 3) Datorită mobilității plăcii de încălzire superioare 10, aceasta poate fi poziționată întotdeauna paralel cu placa de încălzire inferioară 10, chiar și în cazul alimentelor mai groase. În acest mod este obținut un rezultat optim de preparare pe grătar.
- 4) După puțin timp, verificați gradul de rumenire al preparatului. Pentru aceasta, deschideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.

INDICAȚIE

La început, utilizați durate scurte de preparare pe grătar și măriți-le treptat până la găsirea duratei corecte.

- 5) Dacă gradul de rumenire este satisfăcător, îndepărtați alimentul de pe grătar.

ATENȚIE

Defectarea aparatului!

- Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a îndepărta preparatul din aparat. Acestea pot deteriora suprafețele plăcilor de încălzire 10!
- 6) Rotiți regulatorul treptelor de căldură 6 pe poziția MIN și scoateți ștecărul din priză.

ATENȚIE

- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu utilizați aparatul. Nu este suficientă poziționarea regulatorului treptelor de căldură 6 pe MIN!

Poziție „grătar panini”

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

INDICAȚIE

La început, utilizați durate scurte de preparare pe grătar și măriți-le treptat până la găsirea duratei corecte.

- 4) Dacă gradul de rumenire este satisfăcător, îndepărtați alimentul de pe grătar.

ATENȚIE

Defectarea aparatului!

- Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a îndepărta preparatul din aparat. Acestea pot deteriora suprafețele plăcilor de încălzire 10!
- 5) Rotiți regulatorul treptelor de căldură 6 pe poziția MIN și scoateți ștecărul din priză.

ATENȚIE

- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu utilizați aparatul. Nu este suficientă poziționarea regulatorului treptelor de căldură 6 pe MIN!

Poziție „grătar tip masă”

- 1) Rabatați cele două picioare de sprijin **1** (fig. 1).
- 2) Apăsați butonul de deblocare 180° **3** (fig. 1) și deschideți capacul aparatului atât de mult, încât să poată fi utilizate ambele plăci de încălzire **10** ca un grătar tip masă.

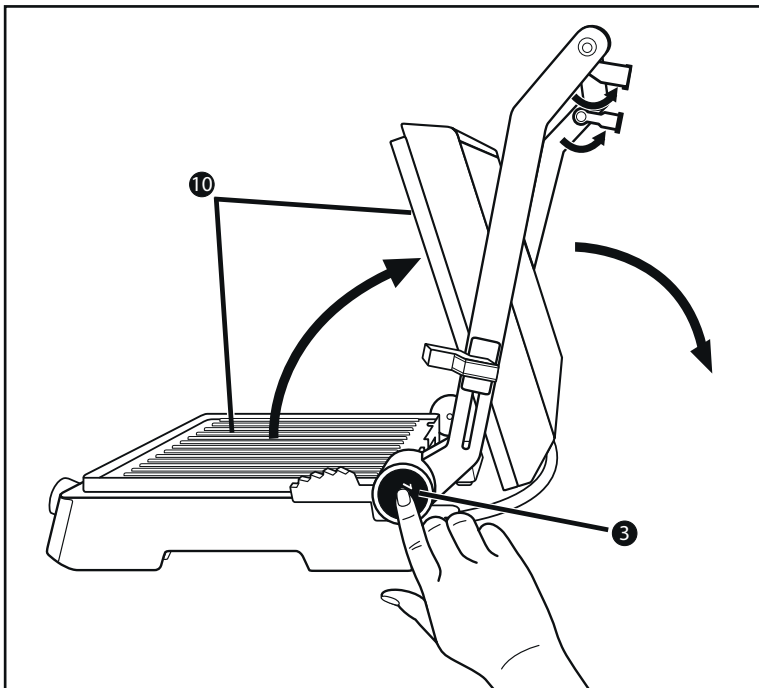


Fig. 1

- 3) Plăcile de încălzire **10** stau acum una lângă alta și pot fi utilizate ca un grătar tip masă (fig. 2).

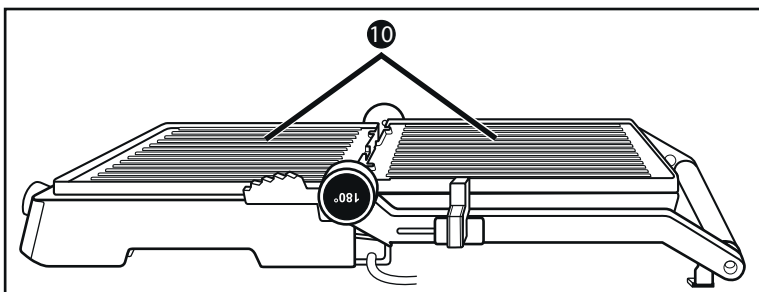


Fig. 2

- 4) Așezați alimentele de preparat pe plăcile de încălzire 10.
- 5) Pe parcurs întoarceți alimentele de pe o parte pe alta și luați-le de pe plăcile de încălzire 10 atunci când sunt gata.

ATENȚIE

Defectarea aparatului!

- Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a întoarce/îndepărta alimentele de pe aparat. Acestea pot deteriora suprafețele plăcilor de încălzire 10!
- 6) Rotiți regulatorul treptelor de căldură 6 pe poziția MIN și scoateți ștecărul din priză.

ATENȚIE

- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu utilizați aparatul. Nu este suficientă poziționarea regulatorului treptelor de căldură 6 pe MIN!

Sugestii și idei

- Pentru frăgezirea cărnii și accelerarea preparării pe grătar, aceasta se poate marina. Ca bază se poate folosi, de exemplu, smântâna, vinul roșu, oțetul, laptele bătut sau suc proaspăt de papaya sau ananas. Adăugați ierburi aromatice și condimente, după gust. Nu adăugați sare, deoarece sarea scoate apa din carne și o întărește. Introduceți complet carnea în marinadă și acoperiți vasul. Lăsați carnea la marinat cel mai bine peste noapte.
- Plăcile de încălzire 10 sunt acoperite cu un strat antiaderent, de aceea nu este necesară utilizarea suplimentară a grăsimii. Dacă totuși doriți să utilizați grăsimi, aveți grijă ca grăsimia/uleiul să fie adecvat/ă pentru prăjit, de exemplu uleiul de rapiță.
- În cazul în care nu sunteți siguri dacă preparatul este gătit și la interior, utilizați un termometru pentru carne obișnuit.

Curățarea și îngrijirea

Indicații de siguranță

AVERTIZARE! PERICOL DE MOARTE PRIN ELECTROCUTARE!

La curățarea aparatului pot surveni vătămări corporale!

Pentru evitarea pericolelor, respectați următoarele indicații de siguranță:

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

ATENȚIE

Defectarea aparatului!

- ▶ În timpul curățării, asigurați-vă că în aparat nu pătrunde umezeală, pentru a evita defectarea iremediabilă a aparatului.
- ▶ Pentru curățarea suprafețelor, nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau chimice și nici obiecte ascuțite ori care pot zgâria aparatul.
- Deplasați racleta de curățare **12** pe plăcile de încălzire **10**, după răcirea plăcilor de încălzire **10**, astfel încât să se desprindă grăsimea și resturile, și împingeți-le apoi în tava de colectare a grăsimii **7**.
- Ștergeți plăcile de încălzire **10** cu o lavetă umedă. Pentru a evita distrugerea stratului antiaderent, la curățare nu se vor utiliza detergenți agresivi, bureți abrazivi sau obiecte ascuțite. În cazul depunerilor mai persistente sau a resturilor lipite scoateți plăcile de încălzire **10** din aparat:
 - Deschideți aparatul.
 - Apăsăți butonul RELEASE **8** și scoateți concomitent placa de încălzire inferioară **10**.
 - Țineți placa de încălzire superioară **10** ca să nu cadă și apăsați butonul RELEASE **11**. Placa de încălzire superioară **10** iese din aparat.

Curățați plăcile de încălzire demontate 10 în apă caldă cu puțin detergent de vase. În cazul în care există cruste persistente lăsați plăcile de încălzire 10 să se înmoaie puțin în apa cu detergent. Clătiți plăcile de încălzire 10 după curățare cu apă curată pentru a îndepărta urmele de detergent. Uscați totul foarte bine. Plăcile de încălzire 10 trebuie să fie uscate înainte să le montați din nou în aparat!

INDICAȚIE



Pentru o curățare blândă a plăcilor de încălzire 10, recomandăm ca acestea să fie clătite manual, după modul descris. Puteți totuși spăla plăcile de încălzire 10 și în mașina de spălat vase.

Pentru a monta din nou plăcile de încălzire 10, puneți plăcile 10 în așa fel pe bază, încât cele două decupaie de lângă orificiul de evacuare a grăsimii 9 să cadă pe cârligele bazei. Apăsăți apoi partea din față a plăcii de încălzire 10 în jos, astfel încât aceasta să se fixeze în poziție.

Procedați la fel cu cealaltă placă de încălzire 10.

- Pentru curățarea suprafețelor exterioare ale aparatului ștergeți-le cu o lavetă umedă și îmbibată cu detergent de vase. Ștergeți resturile de detergent de vase cu ajutorul unei lavete umezite numai cu apă. Se va avea în vedere ca toate componentele să fie complet uscate înaintea reutilizării aparatului.
- Ștergeți racleta de curățare 12 cu o lavetă umedă. În cazul depunerilor persistente de murdărie aplicați un detergent delicat pe lavetă sau spălați racleta în apă caldă cu detergent.

INDICAȚIE



Pentru o curățare blândă a racletei de curățare 12 recomandăm ca aceasta să fie clătită manual, după modul descris. Puteți totuși spăla racleta de curățare 12 și în mașina de spălat vase.

- Spălați tava de colectare a grăsimii 7 golită în apă caldă cu detergent de vase. Îndepărtați resturile de detergent de vase cu apă curată și uscați tava.

INDICAȚIE



Pentru o curățare blândă a tăvii de colectare a grăsimii 7 recomandăm ca aceasta să fie clătită manual, după modul descris. Puteți totuși spăla tava de colectare a grăsimii 7 și în mașina de spălat vase.

Depozitarea

Păstrați aparatul curățat într-un loc uscat. Blocați aparatul prin împingerea dispozitivului de blocare de siguranță 2 în poziție .

Rețete

INDICAȚIE

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

Poziție „grătar de contact”

Burger Mex-Tex

- 900 g carne tocată de vită
- 6 lg sos barbeque
- 6 lg ceapă tocată mărunt
- 3 lg sos salsa proaspăt sau din comerț
- 1/2 lg pulbere chili
- 4 chifle hamburger mari

- 1) Amestecați carnea tocată, ceapa, salsa, chili și sosul barbeque într-un castron mare.
- 2) Modelați compoziția de carne în patru felii egale, groase de 2 cm.
- 3) Încălziți aparatul (treapta de căldură 3/Max).
- 4) Preparați carnea hamburger 8 – 10 min. pe aparatul preîncălzit în poziție de contact. Serviți apoi carnea așezată în chifle împreună cu ingrediente și condimente, după placul dvs.

Friptură cu sos de ceapă verde și verdețuri

- 500 g carne slabă pentru friptură (câte 125 g)
- 120 g margarină
- 1 lg sos Worcestershire
- 1 cățel de usturoi tocat mărunt
- 4 lg pătrunjel tocat mărunt
- 4 cepe verzi tocate mărunt

- 1) Amestecați margarina și sosul Worcestershire într-un castron mic și încorporați usturoiul, pătrunjelul și cepele verzi.
- 2) Încălziți aparatul (treapta de căldură Max).
- 3) Preparați friptura pe grătar pentru 3 min., pe treapta de căldură Max.
- 4) Ungeți friptura cu sosul de ceapă verde și verdețuri și gătiți-o alte 4 min. la începutul treptei de căldură 2.

INDICAȚIE

Sosul de verdețuri care se colectează în tava de colectare a grăsimii 7 îl puteți turna peste friptură la servire.

Pește ton cu felii de portocală

(4 persoane)

4 felii de pește ton proaspăt (câte 170 g)

1 portocală

1 lg pătrunjel tocat mărunt

sare

piper

- 1) Descojiți portocala și tăiați-o în felii de circa 5 mm grosime.
- 2) Preîncălziți aparatul (treapta de căldură 3).
- 3) Așezați feliile de ton pe grătarul preîncălzit, presărați deasupra pătrunjelul și condimentați cu sare și piper.
- 4) Așezați feliile de portocală peste feliile de ton și gătiți-le cca 6 – 8 min.
- 5) Îndepărtați înainte de servire feliile de portocală gătite pe grătar.

Poziție „grătar panini”

Panini cu brânză și spanac

250 g frunze de spanac

1 ceapă

1 cățel de usturoi

1 lg ulei

2 lg zeamă de lămâie

1 praf de sare (și piper)

4 felii de pâine toast/pâine albă

40 g unt cu ierburi aromatice

75 g mozzarella

20 g semințe de pin

- 1) Alegeți și spălați frunzele de spanac.
- 2) Descojiți ceapa și cățelul de usturoi, tocați-le mărunt și căliți-le în ulei fierbinte până devin sticloase. Adăugați spanacul. Condimentați cu zeamă de lămâie, sare și piper.
- 3) Ungeți pâinea toast cu untul cu ierburi aromatice.
- 4) Tăiați mozzarella în felii.
- 5) Distribuiți mozzarella și spanacul scurs pe două felii de pâine toast și presărați-le cu semințe de pin.
- 6) Acoperiți panini-urile cu a doua felie de toast.
- 7) Așezați panini-urile cu grijă în aparatul preîncălzit la treapta de căldură 3/Max.
- 8) Reglați cu dispozitivul de blocare de siguranță ② distanța dorită pentru placa de încălzire superioară ⑩ și închideți capacul.
- 9) Așteptați până când panini-urile devine rumene. Scoateți-le apoi din aparat.

Panini cu piept de pui

400 g file din piept de pui

20 g unt

piper, sare, boia

120 g bacon fâșii

6 felii de pâine albă/toast

3 lg dressing pentru salată (iaurt)

30 g salată iceberg

2 roșii

1 avocado

1 lg suc de lămâie

50 g castravete

- 1) Spălați pieptul de pui rapid sub jet de apă și uscați-l prin tamponare cu un șervet din hârtie. Prăjiți-l pentru scurt timp în poziție de contact în aparatul preîncălzit la treapta MAX.
- 2) Reduceți temperatura la începutul treptei de căldură 3, și mai prăjiți pieptul de pui cca 10 minute. După prăjire, condimentați preparatul cu sare, piper și boia, și puneți-l deoparte.
- 3) Prăjiți într-o tigaie fâșiile de bacon până devin crocante.
- 4) Distribuiți pe 3 felii de toast/pâine albă dressing-ul de iaurt, așezați salata iceberg deasupra, tăiați roșiile felii, condimentați-le și așezați-le deasupra.

- 5) Tăiați pieptul de pui pe lungime și așezați-l peste roșii.
- 6) Puneți fâșiile de bacon peste pieptul de pui.
- 7) Tăiați avocado-ul pe lungime de jur împrejur și desprindeți-l de sâmbure printr-o mișcare rotativă. Descojiți avocado-ul și tăiați-l în felii. Stropiți avocado-ul cu sucul de lămâie pentru a evita oxidarea. Așezați feliile de avocado pe panini.
- 8) Tăiați castravetele în felii și așezați-l peste avocado.
- 9) Acoperiți panini-urile cu a doua felie de toast.
- 10) Așezați panini-urile cu grijă pe placa de încălzire 10.
- 11) Reglați cu dispozitivul de blocare de siguranță 2 distanța dorită pentru placa de încălzire superioară 10 și închideți capacul.
- 12) Așteptați până când panini-urile devine rumene și scoateți-le apoi cu grijă din aparat.

Baghetă cu muștar

- 1 baghetă
- 1 cățel de usturoi
- 50 g castraveți murați
- 40 g brânză Pecorino
- 1 lg muștar iute
- 2 lg muștar dulce
- 50 g unt
- 2 lg de frunze de arpagic
- sare, piper

- 1) Crestați bagheta la distanțe de cca 2 – 3 cm fără a o tăia complet.
- 2) Descojiți și zdrobiți usturoiul, tăiați castraveții murați în cubulețe foarte mici și radeți brânza Pecorino.
- 3) Amestecați muștarul iute și muștarul dulce cu untul moale, usturoiul, cubulețele de castravete, brânza Pecorino și arpagicul și asezonați cu sare și piper.
- 4) Puneți untul cu muștar în creștăturile din baghetă, și înfășurați bagheta în folie de aluminiu.
- 5) Așezați bagheta pe placa de încălzire 10 preîncălzită la treapta de căldură 3/Max.
- 6) Reglați cu dispozitivul de blocare de siguranță 2 distanța dorită pentru placa de încălzire superioară 10 și închideți capacul.
- 7) Bagheta trebuie să fie rumenă.

Poziție „grătar tip masă”

Piept de pui/curcan

200 g piept de pui/curcan

puțină făină

- 1) Puneți pe plăcile de încălzire **10** puțin ulei de prăjit și preîncălziți aparatul la treapta de căldură 3.
- 2) Tăiați pieptul de pui/curcan în felii și presărați-le cu puțină făină.
- 3) Prăjiți feliile de carne cca 4 minute pe o parte, apoi întoarceți-le, sărați-le ușor și prăjiți-le și pe partea cealaltă tot cca 4 minute.

Legume preparate pe grătar

2 ardei

1 zucchini

1 vânăță

ulei de măsline

sare

piper

verdețuri de Provence (mix de verdețuri)

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

Creveți cu cocos și curry

100 g pastă roșie de curry
50 ml lapte de cocos
400 g creveți (alternativ crabi)
200 g păstăi de mazăre
2 ardei
2 cepe
2 căței de usturoi
sare și piper
Folie de aluminiu

- 1) Amestecați pasta de curry cu laptele de cocos.
- 2) Spălați creveții, păstăile de mazăre și ardeii.
- 3) Descojiți ceapa și usturoiul.
- 4) Tăiați ceapa, usturoiul și ardeii în bucăți mici.
- 5) Distribuiți creveții și legumele în mod egal pe patru bucăți de folie de aluminiu. Folia de aluminiu trebuie să fie îndeașuns de mare pentru ca ingredientele să poată fi împachetate. Stropiți cu sosul de curry și cocos și condimentați totul cu sare și piper.
- 6) Închideți pachetele bine, astfel încât lichidul să nu iasă.
- 7) Preîncălziți aparatul la capătul regulatorului treptei de căldură 2.
- 8) Așezați pachetele umplute pe placa de încălzire **10** preîncălzită și preparați-le pe ambele părți câte cca 15 minute.

Porumb preparat pe grătar

2 bucăți porumb
100 g unt cu ierburi aromatice
sare cu gust de usturoi
sare
piper
folie de aluminiu

- 1) Ungeți o bucată de folie de aluminiu cu unt.
- 2) Sărați porumbul și înfășurați-l în folie de aluminiu.
- 3) Preîncălziți aparatul la capătul regulatorului treptei de căldură 2.
- 4) Așezați pachetul pe placa de încălzire 10.
- 5) Întoarceți pachetul după 15 minute și continuați prepararea alte 15 minute.
- 6) Asezonați porumbul cu sarea cu gust de usturoi și cu piper.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs se află sub incidența Directivei europene 2012/19/EU DEEE (Deșeuri de echipamente electrice și electronice).

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.

Anexă

Date tehnice

Alimentare cu tensiune	220 – 240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Consum	2000 W
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 123456.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 331049_1910

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	80
Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χρήσης	80
Πνευματικά δικαιώματα	80
Προβλεπόμενη χρήση	80
Υποδείξεις προειδοποίησης	80
Ασφάλεια.....	81
Βασικές υποδείξεις ασφαλείας	81
Στοιχεία χειρισμού	85
Αποσυσκευασία και σύνδεση	85
Υποδείξεις ασφαλείας	85
Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	86
Αποσυσκευασία	86
Απόρριψη της συσκευασίας	86
Χειρισμός και λειτουργία	87
Πριν την πρώτη χρήση	87
Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης	88
Χειρισμός	88
Θέση «Απλή ψησιέρα»	89
Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι»	90
Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»	91
Υποδείξεις και τεχνάσματα.....	92
Καθαρισμός και φροντίδα.....	93
Υποδείξεις ασφαλείας	93
Φύλαξη	94
Συνταγές	95
Θέση «Απλή ψησιέρα»	95
Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι»	96
Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»	99
Απόρριψη	101
Παράρτημα	101
Τεχνικά χαρακτηριστικά	101
Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH	102
Σέρβις	103
Εισαγωγέας	103

Εισαγωγή

Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε ανατύπωση ή επανέκδοση, ακόμη και αποσπασματική, καθώς και η αναπαραγωγή των εικόνων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση, επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο τροφίμων σε εσωτερικό χώρο. Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε βιομηχανικούς ή εργοστασιακούς χώρους.

Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Υποδείξεις προειδοποίησης

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι εξής υποδείξεις προειδοποίησης:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία επικείμενη επικίνδυνη κατάσταση.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή βαριοί τραυματισμοί.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος θανάτου ή βαριών σωματικών τραυματισμών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

- Οι οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης γίνονται ώστε να αποφεύγονται σωματικοί τραυματισμοί.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή υλική ζημιά.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η κατάσταση, μπορεί να προκληθούν υλικές ζημιές.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης ώστε να αποφεύγονται υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μία υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν το χειρισμό της συσκευής.

Ασφάλεια

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για το χειρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους προδιαγεγραμμένους κανόνες ασφαλείας. Μία μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

Τηρείτε τις κάτωθι υποδείξεις ασφαλείας για έναν ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

- Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Εξαιτίας ακατάλληλων επισκευών μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι για το χρήστη. Επίσης ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Επισκευή της συσκευής κατά το χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς δεν ισχύει η αξίωση εγγύησης σε επακόλουθες φθορές.
- Τα ελαττωματικά μέρη κατασκευής επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η πλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνή φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο γίνεται πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μη γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για την ασφαλή θέση της συσκευής.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- ▶ Καλώδια σύνδεσης ή συσκευές που δεν λειτουργούν άψογα ή παρουσιάζουν βλάβη πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται άμεσα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον.
- ▶ Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.
- ▶ Πιάνετε πάντα το καλώδιο δικτύου από το βύσμα. Μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο και ποτέ μην πιάνετε το καλώδιο δικτύου με βρεγμένα χέρια, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.
- ▶ Μην τοποθετείτε ούτε τη συσκευή ούτε και έπιπλα ή παρόμοια αντικείμενα επάνω στο καλώδιο δικτύου και προσέχετε ώστε αυτό να μη μαγκώνει πουθενά.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής, ούτε να επισκευάζετε ή να τροποποιείτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που το περίβλημα είναι ανοιχτό ή διεξάγετε αυθαίρετες μετασκευές, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας και η εγγύηση παύει να ισχύει.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πιτσιλάει. Γι' αυτό, μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά (π.χ. βάζα) επάνω ή δίπλα στη συσκευή.
- ▶ Σε κάθε διακοπή ή μετά το τέλος χρήσης και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- ▶ Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό αγγίζετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά ανάφλεξης για να λειτουργήσετε τη συσκευή!
- ▶ Η αντικολλητική επίστρωση προστατεύεται όταν δεν χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. Εάν η αντικολλητική επίστρωση έχει χαλάσει, μη συνεχίζετε τη χρήση της συσκευής.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.

Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα Α:

- ❶ Πόδια στήριξης
- ❷ Κλείστρο ασφαλείας
- ❸ Πλήκτρο απασφάλισης 180°
- ❹ Κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power»
- ❺ Πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready»
- ❻ Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης
- ❼ Δοχείο συλλογής λίπους
- ❽ Πλήκτρο RELEASE (κάτω θερμαντική πλάκα)
- ❾ Σημείο εκροής λίπους
- ❿ Θερμαντικές πλάκες
- ⓫ Πλήκτρο RELEASE (άνω θερμαντική πλάκα)

Εικόνα Β:

- ❿ Σπάτουλα καθαρισμού

Εικόνα C:

- ⓫ Ανυψωτικά ποδιών στήριξης

Αποσυσκευασία και σύνδεση

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κατά τη θέση σε λειτουργία της συσκευής μπορεί να προκληθούν σωματικοί τραυματισμοί και υλικές ζημιές!

Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους:

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Για την αποφυγή υλικών ζημιών, τηρείτε τις υποδείξεις ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής.

Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία (βλ. αναδιπλούμενη σελίδα):

- Ψησίερα 3 σε 1
- Δοχείο συλλογής λίπους
- Σπάτουλα καθαρισμού
- Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο Σέρβις).

Αποσυσκευασία

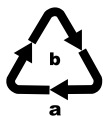
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, ενδεχόμενες μεμβράνες και αυτοκόλλητα.

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (α) και ψηφία (β) με την εξής σημασία:

- 1–7: Πλαστικά,
- 20–22: Χαρτί και χαρτόνι,
- 80–98: Συνθετικά υλικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Χειρισμός και λειτουργία

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις για το χειρισμό και τη λειτουργία της συσκευής.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα παραγωγής, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 2) Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- 3) Τοποθετήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.
- 4) Απασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας **2** στη θέση .
- 5) Ανοίξτε τη συσκευή.
- 6) Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες **10** με ένα νωπό πανί.
- 7) Κλείστε τη συσκευή.
- 8) Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου δικτύου σε μία σωστά συνδεδεμένη και γειωμένη πρίζα με τάση σύμφωνη με αυτή που ορίζεται στο Κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά». Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ. 5 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, θέτοντας το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MAX.

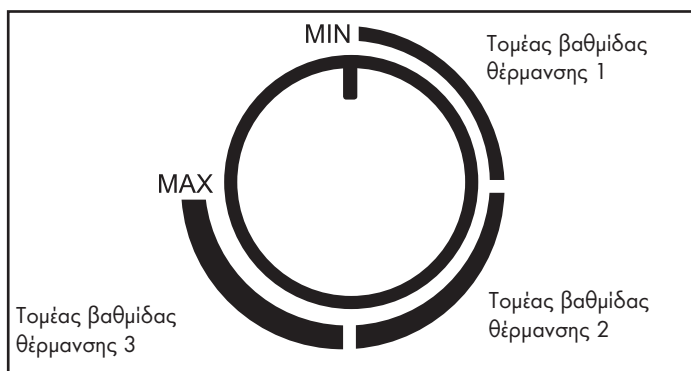
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- 9) Αφού η συσκευή ζεσταθεί, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
 - 10) Καθαρίστε ακόμη μία φορά τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης

Στον ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** ρυθμίζετε τη θερμοκρασία.

- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 1: Τομέας θέρμανσης/χαμηλή θερμοκρασία
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 2: Μεσαία θερμοκρασία (π.χ. μαγείρεμα λαχανικών)
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3: Υψηλή θερμοκρασία (π.χ. ψήσιμο κρέατος)



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης **6** βρίσκεται στη θέση MIN και στο 1 στην μπροστινή περιοχή του τομέα βαθμίδας θέρμανσης. Μόλις γυρίσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στην επιθυμητή θέση, η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** σβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία.
- Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** μπορεί ενδιάμεσα να σβήσει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε και η συσκευή ζεσταίνεται πάλι!
- Η κόκκινη λυχνία ελέγχου "Power" **4** ανάβει, μόλις συνδεθεί η συσκευή με το δίκτυο ρεύματος.

Χειρισμός

- 1) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
- 2) Σπρώξτε το δοχείο συλλογής λίπους **7** μέσα στη συσκευή.
- 3) Συνδέστε ξανά το βύσμα στην πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» **4** ανάβει. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης **6** βρίσκεται στη θέση MIN.
- 4) Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα στο ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6**. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** σβήνει. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα θέρμανσης, ανάβει πάλι η πράσινη λυχνία ελέγχου **5** «Ready».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την ψηστήρα με 3 διαφορετικούς τρόπους:

- πλήρως ανοιχτή, έτσι ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες **10** να μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σαν επιτραπέζια ψηστήρα.
- με κινούμενη άνω θερμαντική πλάκα **10** ως απλή ψηστήρα, έτσι ώστε να ψήνετε π.χ. κρέας και από τις δύο πλευρές.
- με σταθερή άνω θερμαντική πλάκα **10** ως ψηστήρα για ψωμάκια πανί, έτσι ώστε να ψήνονται μπαγκέτες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Όταν ψήνετε τρόφιμα και εξέρχονται υγρά, όπως λίπος, ανοίξτε τα ανυψωτικά ποδιών στήριξης **13**. Με την ελαφρώς λοξή θέση της κάτω θερμαντικής πλάκας **10**, τα υγρά διοχετεύονται καλύτερα προς το σημείο εκροής λίπους **9** στο δοχείο συλλογής λίπους **7**.

Θέση «Απλή ψηστήρα»

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα **10**.
- 2) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
- 3) Χάρη στην κινητή επάνω θερμαντική πλάκα **10**, η πλάκα αυτή παραμένει πάντα παράλληλη προς την κατώτερη θερμαντική πλάκα **10**, όσο χοντρό και εάν είναι το προϊόν ψησίματος. Έτσι, έχετε πάντα ένα τέλειο αποτέλεσμα.
- 4) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια.

- 5) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ζημιά στη συσκευή!

- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών **10**!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN!

Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανί»

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα **10**.
- 2) Κλείστε την άνω θερμαντική πλάκα **10** και στερεώστε την στο επιθυμητό ύψος, πιέζοντας το κλείστρο ασφαλείας **2** προς τα πίσω (θέση MIN, II, III, IV, V). Κατά τη μετατόπιση του κλείστρου ασφαλείας **2**, ανασηκώστε ελαφρώς την θερμαντική πλάκα **10**. Όσο πιο πίσω πιέζεται το κλείστρο ασφαλείας **2**, τόσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση μεταξύ των θερμαντικών πλακών **10**.
- 3) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια.

- 4) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ζημιά στη συσκευή!

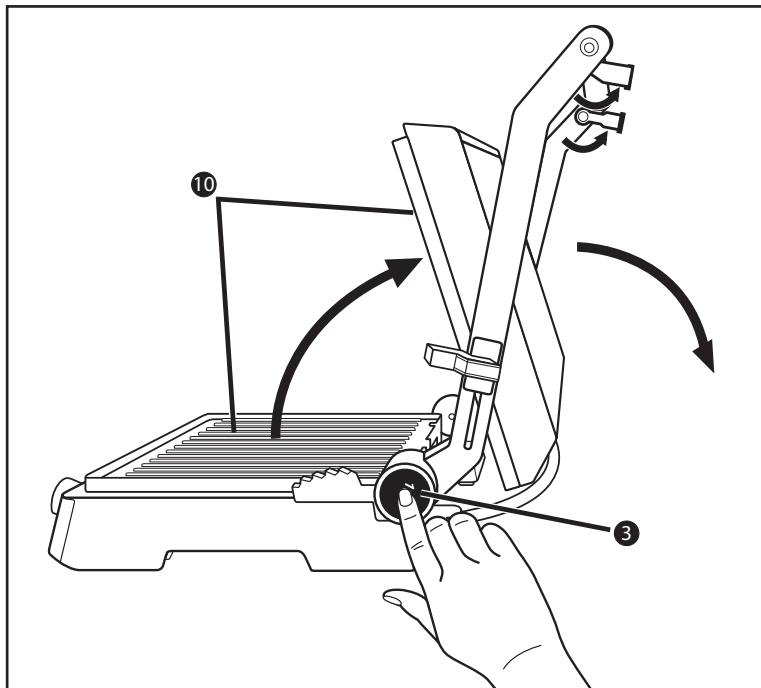
- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών **10**!
- 5) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN!

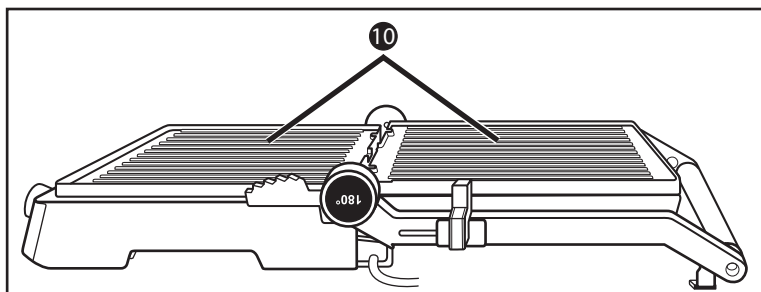
Θέση «Επιτραπέζια ψηστήρα»

- 1) Ανοίξτε τα δύο πόδια στήριξης **1** (Εικ. 1).
- 2) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης **3** (Εικ.1) και ανοίξτε το καπάκι της συσκευής τόσο, ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες **10** να μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψηστήρα.



Εικ. 1

- 3) Οι θερμαντικές πλάκες **10** είναι τώρα η μια δίπλα στην άλλη και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψηστήρα (Εικ. 2).



Εικ. 2

- 4) Τοποθετήστε τα τρόφιμα για ψήσιμο επάνω στις θερμαντικές πλάκες 10.
- 5) Γυρίζετε το προϊόν ψησίματος ενδιάμεσα και όταν ψηθεί απομακρύνετε το από τις θερμαντικές πλάκες 10.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ζημιά στη συσκευή!

- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να γυρίσετε/απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών 10!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN!

Υποδείξεις και τεχνάσματα

- Για να κάνετε το κρέας πιο τρυφερό και να επιταχύνετε το ψήσιμο στο γκριλ, μπορείτε προηγουμένως να το μαρινάρετε. Κατάλληλα υλικά για τη μαρινάδα είναι, παραδείγματος χάριν, η ξινή κρέμα, το κόκκινο κρασί, το ξύδι, το ξινόγαλο ή φρέσκος χυμός από παπάγια ή ανανά. Μπορείτε, εάν θέλετε, να προσθέσετε βότανα και μπαχαρικά. Μην ρίχνετε αλάτι, διότι τραβάει τα υγρά του κρέατος και το σκληραίνει. Σκεπάστε καλά το κρέας με τη μαρινάδα και κλείστε το μπλ. Αφήστε το κατά προτίμηση να μείνει έτσι ολόκληρη νύχτα.
- Οι θερμαντικές πλάκες 10 έχουν αντικολλητική επίστρωση, γι' αυτό δεν χρειάζονται επιπλέον λίπος. Εάν ωστόσο εσείς θέλετε να χρησιμοποιήσετε λίπος, προσέξτε ώστε το λίπος/λάδι να ενδείκνυται για το ψήσιμο, όπως για παράδειγμα το κραμβέλαιο.
- Εάν δεν είστε σίγουροι ότι το προϊόν ψησίματος έχει ψηθεί εσωτερικά, χρησιμοποιήστε ένα συνηθισμένο θερμόμετρο κρέατος.

Καθαρισμός και φροντίδα

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΩΗΣ ΛΟΓΩ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

Κατά τον καθαρισμό της συσκευής μπορεί να προκύψουν σωματικές βλάβες!

Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους:

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα και περιμένετε, μέχρι η συσκευή να κρυώσει εντελώς. Κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε και να τη βυθίζετε σε νερό. Η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη!

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ζημιά στη συσκευή!

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι κατά τον καθαρισμό δεν εισέρχεται υγρασία μέσα στη συσκευή, ώστε να αποφύγετε ανεπανόρθωτη ζημιά της.
- ▶ Για τον καθαρισμό των επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ούτε αιχμηρά τριβικά ή χημικά απορρυπαντικά, ούτε και μυτερά αντικείμενα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε.

- Περάστε τη σπάτουλα καθαρισμού 12, αφού κρυώσουν οι θερμαντικές πλάκες 10, επάνω από τις θερμαντικές πλάκες 10, ώστε να τρίψετε το λίπος και τα υπολείμματα και ωθήσετε τα στο δοχείο συλλογής λίπους 7.

- Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες 10 με ένα νωπό πανί. Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή μυτερά αντικείμενα, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολλητική επίστρωση. Σε επίμονες ακαθαρσίες ή σκληρά υπολείμματα, αφαιρέστε τις θερμαντικές πλάκες 10:

- Ανοίξτε τη συσκευή.
- Πιέστε το πλήκτρο RELEASE 8, σηκώνοντας ταυτόχρονα την κάτω θερμαντική πλάκα 10.
- Κρατήστε την άνω θερμαντική πλάκα 10 σφιχτά, ώστε να μην πέσει κάτω και πιέστε το πλήκτρο RELEASE 11. Η άνω θερμαντική πλάκα 10 λασκάρει από τη συσκευή.

Καθαρίστε τις θερμαντικές πλάκες 10 που απομακρύνθηκαν σε ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Σε επίμονες εναποθέσεις αφήστε τις θερμαντικές πλάκες 10 να μαλακώσουν λίγο στο νερό πλύσης. Ξεπλύνετε τις θερμαντικές πλάκες 10 μετά τον καθαρισμό με καθαρό νερό, ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα όλα καλά. Οι θερμαντικές πλάκες 10 πρέπει να είναι στεγνές προτού τις τοποθετήσετε πάλι στη συσκευή!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Για έναν προστατευτικό καθαρισμό των θερμαντικών πλακών 10 συστήνουμε να τις πλένετε όπως περιγράφηκε με το χέρι. Μπορείτε ωστόσο να καθαρίζετε τις θερμαντικές πλάκες 10 και στο πλυντήριο πιάτων.

Για να τοποθετήσετε πάλι τις θερμαντικές πλάκες 10, τοποθετήστε τις ξανά στη βάση, ώστε οι δύο εγκοπές δίπλα στο σημείο εκροής λίπους 9 να πιάνουν στα άγκιστρα στη βάση. Κατόπιν πιέστε το μπροστινό τμήμα της θερμαντικής πλάκας 10 προς τα κάτω, ώστε να κουμπώσει με ήχο.

Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία και με τη δεύτερη θερμαντική πλάκα 10.

- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής, σκουπίζετε τις με ένα νωπό και νοτισμένο με απορρυπαντικό πανί. Σκουπίζετε τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Φροντίζετε ώστε, πριν την εκ νέου χρήση, όλα τα εξαρτήματα να έχουν στεγνώσει εντελώς.
- Σκουπίστε τη σπάτουλα καθαρισμού 12 με ένα νωπό πανί. Σε πιο επίμονες ακαθαρσίες, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί ή πλύντε την σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Για τον ήπιο καθαρισμό της σπάτουλας καθαρισμού 12, προτείνεται η πλύση στο χέρι, όπως περιγράφεται. Βέβαια, μπορείτε να καθαρίζετε τη σπάτουλα καθαρισμού 12 και στο πλυντήριο πιάτων.

- Πλένετε το άδαιο δοχείο συλλογής λίπους 7 σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Απομακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό και στεγνώνετε το.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Για τον ήπιο καθαρισμό του δοχείου συλλογής λίπους 7, προτείνεται η πλύση στο χέρι, όπως περιγράφεται. Βέβαια, μπορείτε να καθαρίζετε το δοχείο συλλογής λίπους 7 και στο πλυντήριο πιάτων.

Φύλαξη

Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε ένα στεγνό χώρο.

Ασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας 2 στη θέση

Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ανάλογα με το είδος των συστατικών, μπορεί να ποικίλουν οι αναφερόμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας ή τα στοιχεία των χρόνων στις συνταγές!

Θέση «Απλή ψηστιέρα»

Mexican Burger

900 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

6 ΚΣ σος μπάρμπεκιου

6 ΚΣ λεπτοκομμένα κρεμμύδια

3 ΚΣ φρέσκια ή έτοιμη σάλσα

1/2 ΚΓ σκόνη τσίλι

4 μεγάλα ψωμάκια χάμπουργκερ

- 1) Ανακατεύετε τον κιμά, τα κρεμμύδια, τη σάλσα, τη σκόνη τσίλι και τη σος μπάρμπεκιου σε ένα μεγάλο μπολ.
- 2) Σχηματίζετε από τη μάζα κιμά έξι μεγάλες φέτες χάμπουργκερ, πάχους σχεδόν 2 εκ.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3/Max).
- 4) Ψήνετε τα χάμπουργκερ για 8 – 10 λεπτά στην προθερμασμένη συσκευή στη θέση επαφής. Στη συνέχεια σερβίρετε τα χάμπουργκερ μαζί με τα υλικά και τα μπαχαρικά της επιλογής σας στα ψωμάκια χάμπουργκερ.

Καρδιά φιλέτου με σος φρέσκων κρεμμυδιών και βοτάνων

500 γρ. άπαχο κιλότο (από 125 γρ.)

120 γρ. μαργαρίνη

1 ΚΓ σος Worcester

1 λεπτοκομμένη σκελίδα σκόρδο

4 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός

4 λεπτοκομμένα φρέσκα κρεμμύδια

- 1) Ανακατεύετε τη μαργαρίνη και τη σος Worcester σε ένα μικρό μπολ και προσθέτετε το σκόρδο, το μαϊντανό και τα φρέσκα κρεμμύδια.
- 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (βαθμίδα θέρμανσης Max).
- 3) Ψήνετε το φιλέτο για 3 λεπτά στη βαθμίδα θέρμανσης Max.
- 4) Αλείφετε το φιλέτο με τη σος φρέσκων κρεμμυδιών - βοτάνων και ψήνετε για άλλα 4 λεπτά στην αρχική διαδικασία του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.

Τόνος με φέτες πορτοκαλιού

(4 άτομα)

4 φρέσκα φιλέτα τόνου (έκαστο 170 γρ.)

1 πορτοκάλι

1 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός

Αλάτι

Πιπέρι

- 1) Ξεφλουδίζετε το πορτοκάλι και το κόβετε σε φέτες πάχους περίπου 5 χιλ.
- 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3).
- 3) Τοποθετείτε τα φιλέτα τόνου στην προθερμασμένη ψηστήρα, πασπαλίζετε με το μαϊντανό και αλατοπιπερώνετε.
- 4) Τοποθετείτε τις φέτες πορτοκαλιού επάνω στα φιλέτα τόνου και τα ψήνετε όλα περ. για 6-8 λεπτά.
- 5) Πριν το σερβίρισμα απομακρύνετε τις ψημένες φέτες πορτοκαλιού.

Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίνι»

Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί

250 γρ. φύλλα σπανάκι

1 κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

1 ΚΣ λάδι

2 ΚΓ χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι (και πιπέρι)

4 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί

40 γρ. βούτυρο με μυρωδικά

75 γρ. μοτσαρέλα

20 γρ. κουκουναρόσποροι

- 1) Ξεδιαλέγετε και πλένετε τα φύλλα από σπανάκι.
- 2) Ξεφλουδίζετε και κόβετε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια και τη σκελίδα σκόρδο και τα σοτάρετε, μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτετε το σπανάκι. Στη συνέχεια ρίχνετε το χυμό λεμονιού, το αλάτι και το πιπέρι.
- 3) Αλείφετε το τοστ με βούτυρο με μυρωδικά.
- 4) Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες.
- 5) Μοιράζετε τη μοτσαρέλα και το στραγγισμένο σπανάκι σε 2 φέτες του τοστ και τα πασπαλίζετε με κουκουναρόσπορους.
- 6) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 7) Τοποθετείτε προσεκτικά τα ψωμάκια στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
- 8) Με το κλείστρο ασφαλείας **2** ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας **10** και κλείνετε το καπάκι.
- 9) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοποιηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψηστήρα.

Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου

400 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου

20 γρ. βούτυρο

Πιπέρι, αλάτι, σκόνη πάπρικα

120 γρ. μπέικον σε λωρίδες

6 φέτες λευκό ψωμί/ψωμί του τοστ

3 ΚΣ ντρέισινγκ για σαλάτες (γιαούρτι)

30 γρ. μαρούλι άισμπεργκ

2 τομάτες

1 αβοκάντο

1 ΚΓ χυμός λάιμ

50 γρ. αγγούρι

- 1) Πλένετε το φιλέτο από στήθος κοτόπουλου κάτω από τρεχούμενο νερό και το στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας. Τσιγαρίζετε σύντομα στη θέση επαφής και σε προθερμασμένη συσκευή στη βαθμίδα θέρμανσης MAX.
- 2) Γυρίζετε στην έναρξη του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3 και ψήνετε τα φιλέτα στήθους κοτόπουλου για περ. 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι και την πάπρικα και τα αφήνετε στην άκρη.
- 3) Σε ένα τηγάνι ψήνετε τις λωρίδες μπέικον μέχρι να γίνουν τραγανές.

- 4) Σε 3 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί απλώνετε το ντρέσινγκ γιαουρτιού, από πάνω το μαρούλι άισμπεργκ, κόβετε τις τομάτες σε φέτες, αλατοπιπερώνετε και τις τοποθετείτε από πάνω.
- 5) Κόβετε τα φιλέτα κοτόπουλου κατά μήκος και τα τοποθετείτε επάνω από τις τομάτες.
- 6) Επάνω από τα φιλέτα κοτόπουλου βάζετε τις λωρίδες μπέικον.
- 7) Κόβετε περιμετρικά και κατά μήκος το αβοκάντο και περιστρέφοντάς το αφαιρείτε το κουκούτσι. Το ξεφλουδίζετε και το κόβετε σε φέτες. Βάζετε το χυμό λάιμ επάνω στο αβοκάντο, ώστε να μην ξεροψηθεί. Τοποθετείτε τις φέτες επάνω στα ψωμάκια.
- 8) Κόβετε το αγγούρι σε φέτες και το τοποθετείτε επάνω στο αβοκάντο.
- 9) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 10) Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά επάνω στην θερμαντική πλάκα 10.
- 11) Με το κλειστρο ασφαλείας 2 ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας 10 και κλείνετε το καπάκι.
- 12) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν και τα βγάξετε προσεκτικά από την ψηστήρα.

Μπαγκέτα με μουστάρδα

- 1 μπαγκέτα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 50 γρ. αγγουράκια με μουστάρδα
- 40 γρ. πεκορίνο
- 1 ΚΣ πικάντικη μουστάρδα
- 2 ΚΣ γλυκιά μουστάρδα
- 50 γρ. βούτυρο
- 2 ΚΣ κλωνάρια σχοινόπρασο
- Αλάτι, πιπέρι

- 1) Χαράζετε σε περ. 2 – 3 εκατοστά, δεν την κόβετε, τη μπαγκέτα εγκάρσια και σε μεγάλες αποστάσεις.
- 2) Καθαρίζετε και λιώνετε το σκόρδο, κόβετε σε πολύ λεπτά κυβάκια τα αγγουράκια με μουστάρδα και τρίβετε το πεκορίνο.
- 3) Ανακατεύετε την πικάντικη και τη γλυκιά μουστάρδα με το μαλακό βούτυρο, το σκόρδο, το αγγούρι, το πεκορίνο και το σχοινόπρασο και αλατοπιπερώνετε.
- 4) Γεμίζετε το βούτυρο μουστάρδας στα κομμάτια της μπαγκέτας και τυλίγετε τις μπαγκέτες σε αλουμινόχαρτο.

- 5) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα **10** στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
- 6) Με το κλείστρο ασφαλείας **2** ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας **10** και κλείνετε το καπάκι.
- 7) Η μπαγκέτα θα πρέπει να ροδοψηθεί.

Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»

Στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

200 γρ. στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

Λίγο αλεύρι

- 1) Βάζετε λίγο κατάλληλο λάδι τηγανίσματος στις θερμαντικές πλάκες **10** και ζεσταίνετε τη συσκευή στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3.
- 2) Κόβετε τα 200 γρ. στήθους κοτόπουλου/γαλοπούλας σε φέτες και αλευρώνετε ελαφρώς.
- 3) Ψήνετε περ. για 4 λεπτά από τη μια πλευρά, μετά γυρίζετε, αλατίζετε ελαφρώς και ψήνετε και τη δεύτερη πλευρά περ. για 4 λεπτά.

Ψητά λαχανικά

2 πιπεριές

1 κολοκύθι

1 μελιτζάνα

Ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι

Μυρωδικά Προβηγκίας (μείγμα μπαχαρικών)

- 1) Πλένετε καλά τα λαχανικά. Κόβετε τις πιπεριές στη μέση, βγάζετε τα σπόρια και τις κόβετε σε λωρίδες. Κόβετε τη μελιτζάνα και το κολοκύθι κατά μήκος σε δύο μισά και μετά το κάθε ένα σε μεγάλα κομμάτια περ. 0,5 εκ.
- 2) Αλείφετε τα λαχανικά με ελαιόλαδο.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 2).
- 4) Τοποθετείτε τα λαχανικά στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα **10** και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 8 – 10 λεπτά, έως ότου πάρουν ένα ανοιχτό καφέ χρώμα.
- 5) Πασπαλίζετε τα λαχανικά με αλάτι, πιπέρι και, εάν επιθυμείτε, με μυρωδικά Προβηγκίας.

Γαρίδες με καρύδα και κάρυ

100 γρ. κόκκινη πάστα κάρυ
50 ml γάλα καρύδας
400 γρ. γαρίδες (εναλλακτικά και καβούρια)
200 γρ. στρογγυλά φασόλια
2 πιπεριές
2 κρεμμύδια
2 σκελίδες σκόρδο
Αλάτι και πιπέρι
Αλουμινόχαρτο

- 1) Ανακατεύετε την πάστα κάρυ και το γάλα καρύδας.
- 2) Πλένετε τις γαρίδες, τα φασολάκια και την πιπεριά.
- 3) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τις σκελίδες σκόρδου.
- 4) Κόβετε τα κρεμμύδια, τις σκελίδες σκόρδου και τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια.
- 5) Μοιράζετε ομοιόμορφα τις γαρίδες και τα λαχανικά σε 4 κομμάτια αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο πρέπει να είναι τόσο μεγάλο, ώστε να μπορείτε να τυλίξετε σε αυτό τα υλικά σαν ένα πακετάκι. Στάζετε από επάνω τη σάλτσα κάρυ-καρύδας και αλατοπιπερώνετε.
- 6) Κλείνετε καλά τα πακετάκια, ώστε να μην τρέχουν υγρά.
- 7) Προθερμαίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.
- 8) Τοποθετείτε τα γεμιστά πακετάκια στις προθερμασμένες θερμαντικές πλάκες 10 και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 15 λεπτά.

Ψητή ρόκα καλαμποκιού

2 ρόκες καλαμποκιού

100 γρ. βούτυρο με μυρωδικά

Αλάτι σκόρδου

Αλάτι

Πιπέρι

Αλουμινόχαρτο

- 1) Αλείψετε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο με το βούτυρο μυρωδικών.
- 2) Αλατίζετε τις ρόκες καλαμποκιού και τις τυλίγετε στο αλουμινόχαρτο.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.
- 4) Τοποθετείτε το πακετάκι στις θερμαντικές πλάκες **10**.
- 5) Το γυρίζετε μετά από 15 λεπτά και ψήνετε τις ρόκες καλαμποκιού για ακόμη 15 λεπτά.
- 6) Στη συνέχεια προσθέτετε αλάτι σκόρδου και πιπέρι.

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - Απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών).

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

Παράρτημα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50/60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	2000 W
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 123456 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 331049_1910

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	106
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	106
Urheberrecht	106
Bestimmungsgemäße Verwendung	106
Warnhinweise	106
Sicherheit	107
Grundlegende Sicherheitshinweise	107
Bedienelemente	111
Auspacken und Anschließen	111
Sicherheitshinweise	111
Lieferumfang und Transportinspektion	112
Auspacken	112
Entsorgung der Verpackung	112
Bedienung und Betrieb	113
Vor dem ersten Gebrauch	113
Heizstufenregler	114
Bedienen	114
Position „Kontaktgrill“	115
Position „Paninig grill“	116
Position „Tischgrill“	117
Tipps und Tricks	118
Reinigen und Pflegen	119
Sicherheitshinweise	119
Aufbewahren	120
Rezepte	121
Position „Kontaktgrill“	121
Position „Paninig grill“	122
Position „Tischgrill“	125
Entsorgung	127
Anhang	127
Technische Daten	127
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	128
Service	129
Importeur	129

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Stützfüße
- ❷ Sicherheitsverschluss
- ❸ Entriegelungstaste 180°
- ❹ rote Kontrollleuchte „Power“
- ❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❻ Heizstufenregler
- ❼ Fett-Auffangschale
- ❽ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ❾ Fettauslauf
- ❿ Heizplatten
- ⓫ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

Abbildung C:

- ⓬ Standfußberhöhungen

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill 3-in-1
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

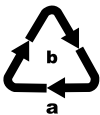
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. 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.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

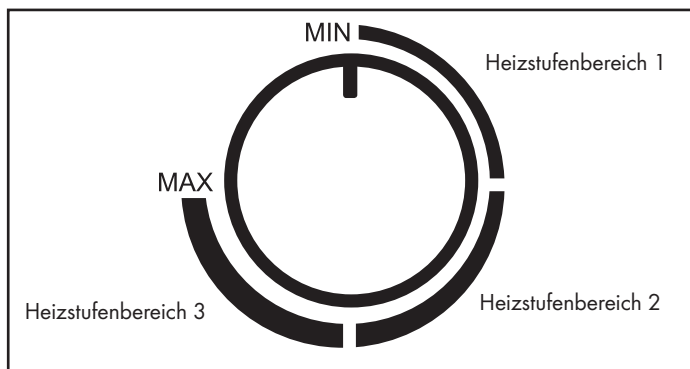
► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- 9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 10) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler ❹ stellen Sie die Temperatur ein.

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



HINWEIS

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

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fett-Auffangschale ❷ in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte „Power“ ❹ leuchtet. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler ❹ auf MIN steht.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ❹ ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ wieder auf.

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten **10** als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte **10** als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte **10** als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

HINWEIS

- Wenn Sie Lebensmittel grillen, bei denen Flüssigkeit, wie zum Beispiel Fett, austritt, klappen Sie die Standfuß erhöhungen **13** aus. Durch das leichte Schrägstellen der unteren Heizplatte **10** fließen Flüssigkeiten besser Richtung Fettauslauf **9** in die Fett-Auffangschale **7**.

Position „Kontaktgrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **10**.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte **10** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **10**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **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 Heizplatte **10**.
- 2) Schließen Sie die obere Heizplatte **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 Heizplatte **10** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten **10**.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **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 Heizplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

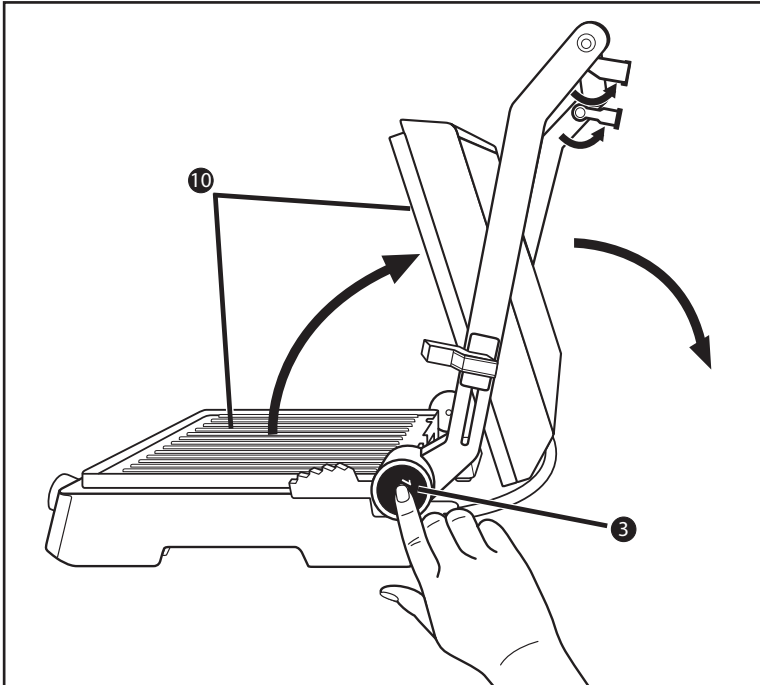


Abb. 1

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

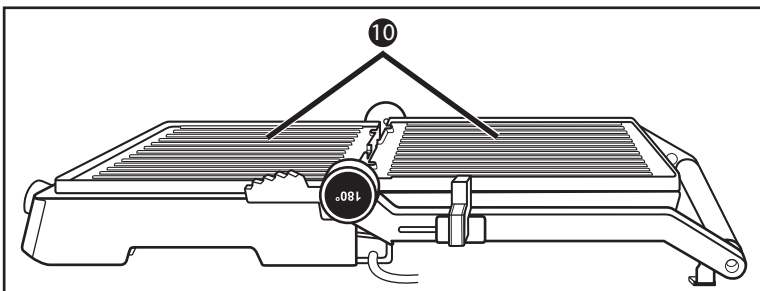


Abb. 2

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

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.
- Die Heizplatten 10 sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber 12, nachdem sich die Heizplatten 10 abgekühlt haben, über die Heizplatten 10, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale 7.
- Wischen Sie die Heizplatten 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 Heizplatten 10 ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE 8 und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte 10 ab.
 - Halten Sie die obere Heizplatte 10 fest, damit diese nicht herunter fällt und drücken Sie die Taste RELEASE 11. Die obere Heizplatte 10 löst sich aus dem Gerät.

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

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Heizplatten **10** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Heizplatten **10** auch in der Spülmaschine reinigen.

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

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte **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 Sie 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 Fett-Auffangschale **7** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Fett-Auffangschale **7** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Fett-Auffangschale **7** auch in der Spülmaschine reinigen.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

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

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Die Panini vorsichtig auf den auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizten Paninimaker legen.
- 8) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❶ einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

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

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.

- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Heizplatte ⑩ legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss ② den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte 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 Heizplatte ⑩ legen.
- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss ② den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ⑩ einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

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 Heizplatte **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 Heizplatten **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 Heizplatten **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



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 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.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 331049_1910

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

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Έκδοση των πληροφοριών

11 / 2019 · Ident.-No.: SKGE2000C3-112019-1

IAN 331049_1910