

SILVERCREST®



3-IN-1 GRILL SKGE 2000 C3

(HR)

KONTAKTNI ROŠTILJ 3-U-1

Upute za upotrebu

(BG)

КОНТАКТЕН ГРИЛ 3 В 1

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL 3-IN-1

Bedienungsanleitung

(RS)

KONTAKTNI GRIL 3 U 1

Uputstvo za upotrebu

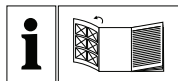
(GR) (CY)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ 3 ΣΕ 1

Οδηγίες χρήσης

IAN 331321_1907

(HR) (RS)
(BG) (GR)



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.

BG

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

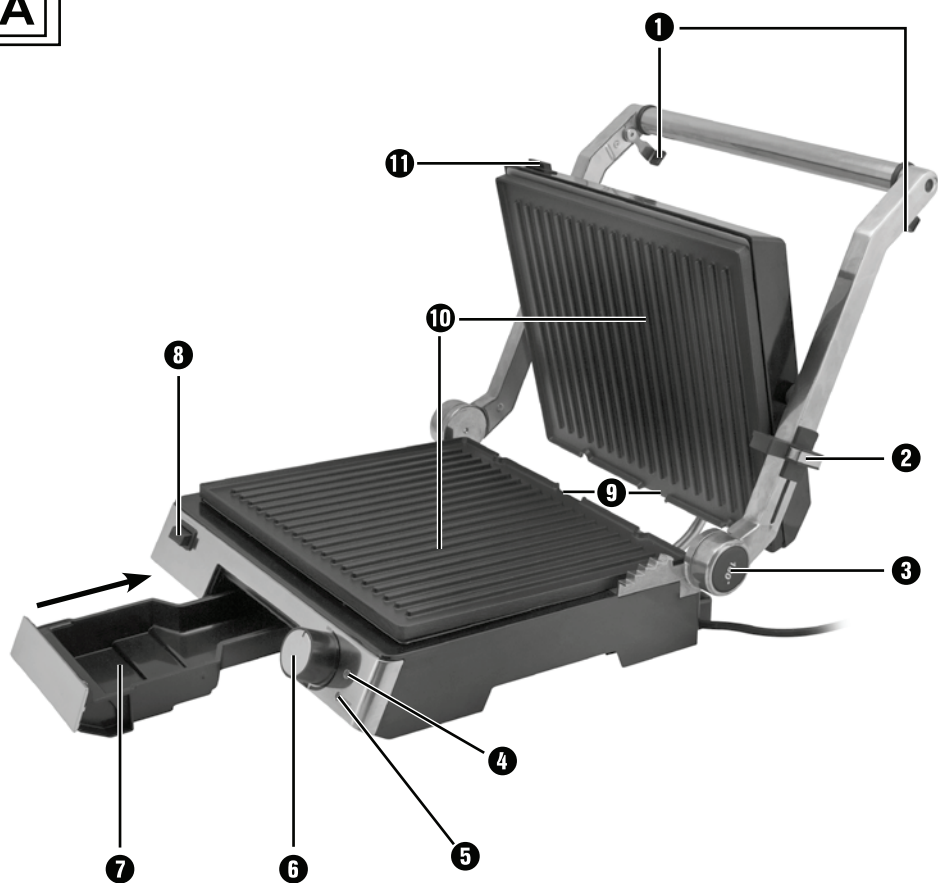
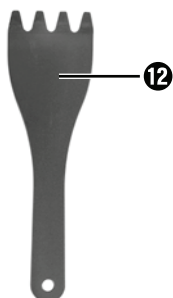
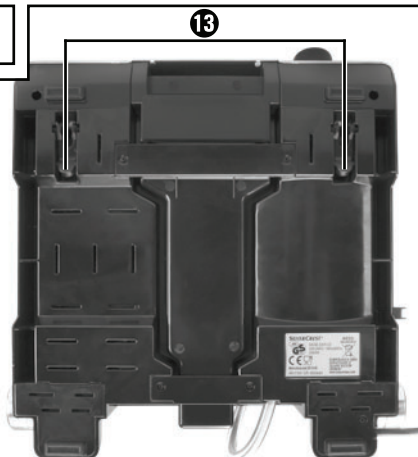
GR CY

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	21
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	41
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	63
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	83

A**B****C**

Sadržaj

Uvod	2
Informacije o ovim uputama za uporabu	2
Namjenska uporaba	2
Sigurnosne napomene	2
Upravljački elementi	5
Opseg isporuke	6
Raspakiranje	6
Rukovanje i rad	6
Prije prve uporabe	6
Regulator stupnja zagrijavanja	7
Rukovanje	7
Položaj „Kontaktni roštilj“	8
Položaj „Panini roštilj“	9
Položaj „Stolni roštilj“	9
Savjeti i trikovi	10
Čišćenje i održavanje	11
Sigurnosne napomene	11
Čuvanje	12
Recepti	13
Položaj „Kontaktni roštilj“	13
Položaj „Panini roštilj“	14
Položaj „Stolni roštilj“	16
Zbrinjavanje	18
Prilog	18
Tehnički podaci	18
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	19
Servis	20
Uvoznik	20

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 brinjanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i 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.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za roštiljanje živežnih namirnica u zatvorenom prostoru. Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba izvan navedenih okvira 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.

Sigurnosne napomene

- 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 navršених 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 koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.

- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo ovlaštena stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Tijekom jamstvenog razdoblja uređaj smiju popravljati samo službe za kupce koje je za to ovlastio proizvođač. U protivnom se u slučaju naknadne štete gubi pravo na jamstvo.
- Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo originalnim rezervnim dijelovima. Samo kod takvih dijelova zajamčeno je ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva.
- Mrežne vodove zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti! Opasnost od opekline!
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.
- Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati navedenima 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.

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove koji se nalaze pod naponom.
- Mrežni kabel uvijek uhvatite za utikač. Nikada ne povlačite za sam kabel, a mrežni kabel nikada ne dodirujte mokrim rukama, jer to može izazvati kratki spoj ili strujni udar.
- Uređaj niti elemente namještaja ili sl. ne stavljajte na mrežni kabel i obratite pažnju na to da se kabel ne uklješti.
- Ne smijete otvarati kućište uređaja, popravljati uređaj ili ga modificirati. Kada je kućište otvoreno ili u slučaju preinaka na vlastitu ruku, postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, i gubi se pravo na jamstvo.
- Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- Prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Oprez! **Upozorenje:**

Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

OPASNOST OD OPEKLINA!



Pozor! Vruća površina!

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

⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

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 prihvatanje 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

Opseg isporuke

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

Raspakiranje

UPOZORENJE!

► Ambalaža se ne smije koristiti za igranje.
Postoji opasnost od gušenja.

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

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 postavljenoj temperaturi postavljanjem regulatora stupnja zagrijavanja **6** na MAX.

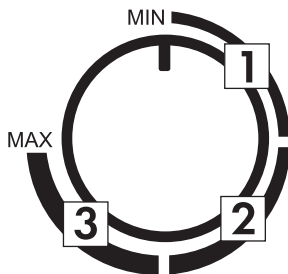
NAPOMENA

► Kod prvog zagrijavanja uređaja zbog 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** postavljate 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** svijetli kada je regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaju MIN i u prednjem dijelu područja zagrijavanja na 1. Čim regulator stupnja zagrijavanja **6** postavite u željeni položaj, gasi se zelena kontrolna lampica „Ready“ **5**, sve dok se ne dostigne postavljena temperatura.
- ▶ Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se povremeno može ugasiiti. To znači da je postavljena 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 prihvat 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) Postavite željeni stupanj na regulatoru stupnja zagrijavanja **6**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se gasi. Čim se dostigne postavljeni stupanj zagrijavanja, ponovno se pali zelena kontrolna lampica „Ready“ **5**.

NAPOMENA

- ▶ Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** svijetli kada je regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaju MIN i u prednjem dijelu područja zagrijavanja na 1. Čim regulator stupnja zagrijavanja **6** postavite u željeni položaj, gasi se zelena kontrolna lampica „Ready“ **5**, sve dok se ne dostigne postavljena temperatura.
- ▶ Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se povremeno može ugasiiti. To znači da je postavljena temperatura pala ispod granične vrijednosti i da se uređaj ponovno zagrijava.

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 kontakti 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 15. 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 „Kontakti 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 6 staviti u položaj MIN!

Položaj „Panini roštilj“

- 1) Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje **10** stavite namirnice koje želite roštiljati.
- 2) Zatvorite gornju ploču za zagrijavanje **10** i fiksirajte je na željenu visinu pritiskanjem sigurnosnog zatvarača **2** unazad (položaj MIN, II, III, IV, V). Pri namještanju sigurnosnog zatvarača **2** lagano podignite ploču za zagrijavanje **10**. Što dalje sigurnosni zatvarač **2** pritišćete prema nazad, to je veći razmak između ploča za zagrijavanje **10**.
- 3) 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.

- 4) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

POZOR

Oštećenje uređaja!

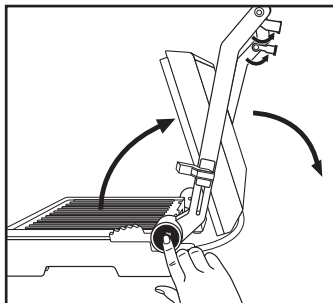
- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje **10**!

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

POZOR

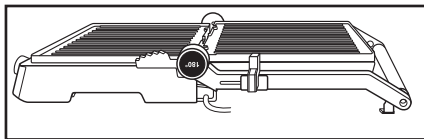
- Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada uređaj ne koristite. Nije dovoljno regulator stupnja zagrijavanja **6** staviti u položaj MIN!

Položaj „Stolni roštilj“



Slika 1

- 1) Otklopite obje potporne nožice **1** (slika 1).
- 2) Pritisnite tipku za deblokadu 180° **3** (slika 1) i poklopac uređaja otvorite tako da se obje ploče za zagrijavanje **10** mogu koristiti kao stolni roštilj.



Slika 2

- 3) Ploče za zagrijavanje 10 sada leže jedna pokraj druge i mogu se koristiti kao stolni roštilj (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 vađenje/skidanje 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 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

OPASNOST OD 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 grijaća 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. Pazite 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 prihvatanje 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 prihvatanje masnoće 7 preporučujemo da je operete ručno na opisani način. Međutim, zdjelu za prihvatanje 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“

Meksički burger

- 900 g mljevene govedine
- 6 jušnih žlica barbecue umaka
- 6 jušnih žlica sitno sjeckanog luka
- 3 jušne žlice svježeg ili gotove salse
- 1/2 čajne žličice čilija u prahu
- 4 velika peciva za hamburgere

Priprema

- 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 krstog 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

Priprema

- 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.

Tuna s ploškama naranče

(4 osobe)

4 svježa odreska tune (od 170 g)

1 Naranča

1 jušna žlica kosanog peršina

sol, papar

Priprema

- 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

Priprema

- 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 ocijeđeni špinat na 2 kriške tosta i posipajte pinjolima.
- 6) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 7) Panini sendviče pažljivo postavite u roštilj za panini unaprijed zagrijan na stupanj zagrijavanja 3/Max.
- 8) Pomoću sigurnosnog zatvarača ② postavite 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

Priprema

- 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 i 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 postavite 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

Priprema

- 1) Baget poprečno zarezite u razmacima od približno 2 – 3 centimetara, ali pritom nemojte prerezati baget.
- 2) Ogulite češnjak i zgnječite ga, krastavce nasjeckajte na sitne kockice i naribajte sir.
- 3) Ljuti i slatki senf pomiješajte s omekšalim maslacem, češnjakom, krastavcima, pecorino sirom i vlascom i po ukusu dodajte sol i papar.
- 4) Otvore u baget napunite mješavinom maslaca i senfa, pa baget umotajte u aluminijsku foliju.
- 5) Bageete postavite na ploču za zagrijavanje 10 zagrijanu na stupanj zagrijavanja 3/Max.
- 6) Pomoću sigurnosnog zatvarača 2 postavite 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

Priprema

- 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)

Priprema

- 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

alumijska folija

Priprema

- 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 alumijske folije. Alumijska folija mora biti dovoljno velika da se sastojci u nju mogu umotati kao paket. Na to dodajte umak curry 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

alumijska folija

Priprema

- 1) Komad alumijske folije premažite maslacem sa začinskim biljem.
- 2) Klip kukuruza posolite i omotajte ga alumijskom 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 nikada 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 aktualne propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže 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.

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 namirnicama su prehrambeno sigurni.

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 serviran. 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, nenamjenskog 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 331321_1907

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	22
Informacije o ovom uputstvu za upotrebu	22
Namenska upotreba	22
Bezbednosne napomene	22
Upravljački elementi	25
Obim isporuke	26
Raspakivanje	26
Rukovanje i rad	26
Pre prve upotrebe	26
Regulator stepena grejanja	27
Rukovanje	27
Položaj „kontaktni roštilj“	28
Položaj „Panini roštilj“	29
Položaj „stoni roštilj“	29
Saveti i trikovi	30
Čišćenje i nega	31
Bezbednosne napomene	31
Čuvanje	32
Recepti	33
Položaj „kontaktni roštilj“	33
Položaj „Panini roštilj“	34
Položaj „stoni roštilj“	36
Odlaganje	38
Dodatak	38
Tehnički podaci	38
Garancija i garantni list	39

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.

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.

Bezbednosne napomene

- 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 zagrejjane 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.

OPASNOST USLED ELEKTRIČNOG UDARA!

- ▶ Uzmite električni kabl uvek za utikač. Ne povlačite sam električni kabl i nikada ga ne dirajte mokrim rukama, jer to može da prouzrokuje kratak spoj ili električni udar.
- ▶ Ne stavljajte aparat, niti komade nameštaja ili tome slično, na električni kabl i vodite računa da se kabl ne uklešti.
- ▶ Ne smete da otvarate kućište aparata, niti smete da popravljate ili modifikujete aparat. Kod otvorenog kućišta ili svojevoljnih promena postoji opasnost po život usled električnog udara i garancija prestaje da važi.
- ▶ Zaštitite aparat od vodenih kapi i prskajuće vode. Zbog toga ne stavljajte predmete napunjene tečnošću (npr. vaze) na aparat ili pored njega.
- ▶ Izvadite mrežni utikač iz utičnice prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka rada i pre svakog čišćenja aparata.

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 ugali 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

Obim isporuke

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

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

Raspakivanje

UPOZORENJE

► Ambalažni materijali ne smeju da se koriste kao igračka. Postoji opasnost od gušenja.

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

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 kabl 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.

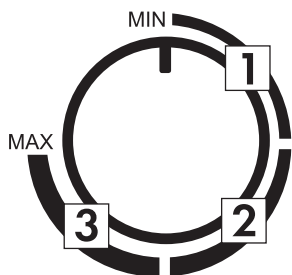
NAPOMENA

► 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 provetranje. Otvorite, na primer, prozor.

- 9) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice kada se aparat zagreje i ostavite aparat da se ohladi.
- 10) Obrišite aparat još jednom vlažnom krpom.

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

- 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!

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 „kontaktni 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!

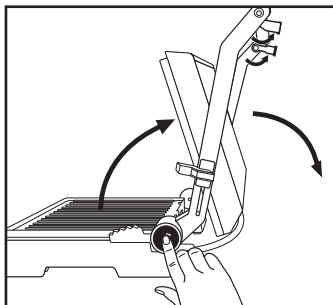
- Ne skidajte namirnice sa roštilja šiljatim ili oštrim predmetima. Oni mogu da oštete površinu grejnih ploča 10!

- 5) Okrenite regulator stepena grejanja 6 na MIN i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

PAŽNJA!

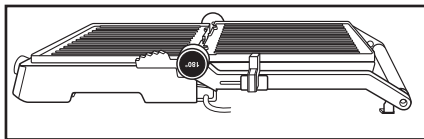
- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne koristite aparat. Nije dovoljno da stavite regulator stepena grejanja 6 na MIN!

Položaj „stoni roštilj“



Slika 1

- 1) Rasklopite obe noseće stope 1 (slika 1).
- 2) Pritisnite taster za deblokiranje pod uglom od 180° 3 (slika 1) i otvorite poklopac toliko da obe grejne ploče 10 mogu da se koriste kao stoni roštilj.



Slika 2

- 3) Grejne ploče **10** se sada nalaze jedna pored druge i mogu da se koriste kao stoni roštilj (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, mlačenica ili sveži sok od papaje ili ananasa. Dodajte bilje i začine, prema ukusu. Ne dodavajte so, jer ona izvlači vodu iz mesa i tako meso postaje tvrdo. Stavite meso u marinadu, tako da bude potpuno prekriveno i zatvorite posudu. Najbolje je da ga ostavite preko noći da povuče mariniranu tečnost.
- 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 sundere 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 proreza pored izlaza za mast **9** zakače za kuku na osnovi. Zatim pritisnite prednji deo grejne ploče **10**, tako da čujno usedne.

Postupite sa drugim 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 ispraznjen 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

Recepti

NAPOMENA

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

Položaj „kontakti 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

Priprema

- 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

Priprema

- 1) Pomešajte margarin i vorčester sos u maloj činiji, dodajte beli luk, peršun i mladi luk, pa sve pomešajte.
- 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

Priprema

- 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

Priprema

- 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 pinjolum.
- 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 preliva za salatu (jogurt)

30 g ajsberg salate

2 paradajza

1 avokado

1 kašičica soka od limuna

50 g svežeg krastavca

Priprema

- 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. Svucite koru i isecite avokado na kolutove. Pokapajte sok od limuna na avokado, da ne bi potamneo. Stavite kolutove na panini.
- 8) Isecite sveži krastavac na kolutove i stavite kolutove na avokado.
- 9) Prekrijte panini sa drugom kriškom tosta.
- 10) Stavite panini pažljivo na grejnu ploču 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 kolotovima
- So, biber

Priprema

- 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

Priprema

- 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)

Priprema

- 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

Priprema

- 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

Priprema

- 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 kipove 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 dotrajalih proizvoda saznate u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



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.

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 predana 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 predata 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:	331321_1907
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejića 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

Съдържание

Въведение	42
Информация относно това ръководство за потребителя	42
Употреба по предназначение	42
Указания за безопасност	42
Елементи за обслужване	45
Окомплектовка на доставката	46
Разпаковане	46
Обслужване и работа с уреда	46
Преди първата употреба	46
Регулатор за степените на нагряване	47
Работа с уреда	47
Позиция „Контактен грил“	48
Позиция „Панини грил“	49
Позиция „Настолен грил“	49
Съвети и трикове	50
Почистване и поддръжка	51
Указания за безопасност	51
Съхранение	52
Рецепти	53
Позиция „Контактен грил“	53
Позиция „Панини грил“	54
Позиция „Настолен грил“	56
Предаване за отпадъци	58
Приложение	58
Технически характеристики	58
Гаранция	59
Сервизно обслужване	61
Вносител	61

Въведение

Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за грилове на хранителни продукти в затворени помещения. Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна. Уредът не е предвиден за употреба за професионални или промишлени цели.

Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобри резервни части са изключени. Рискът се носи единствено от потребителя.

Указания за безопасност

- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.

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

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- Включвайте уреда само към инсталиран съгласно правилата и заземен контакт. Мрежовото напрежение трябва да съвпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- Свързващите кабели респ. уреди, които не функционират безупречно или са повредени, трябва незабавно да се ремонтират или сменят от сервиза.
- Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка.
- Не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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

ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!



Внимание! Гореща повърхност!

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

⚠ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Уверете се, че уредът, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открити пламъци.
- ▶ За работа с уреда не използвайте въглища или други подобни горива!
- ▶ Незалепващото покритие не трябва да се поврежда, затова не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилици и др. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- ▶ Използвайте уреда единствено с доставените оригинални принадлежности.

Елементи за обслужване

Фигура А:

- ❶ Опорни крачета
- ❷ Предпазна блокировка
- ❸ Бутон за деблокиране 180°
- ❹ Червен контролен индикатор „Power“
- ❺ Зелен контролен индикатор „Ready“
- ❻ Регулатор за степените на нагряване
- ❼ Тавичка за събиране на мазнината
- ❽ Бутон „RELEASE“ (долна нагревателна плоча)
- ❾ Улей за изтичане на мазнината
- ❿ Нагревателни плочи
- ⓫ Бутон „RELEASE“ (горна нагревателна плоча)

Фигура Б:

- ❿ Шпатула за почистване

Фигура В:

- ⓫ Ъгли за повдигане в опорната стойка

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти (вж. разгъващата се страница):

- контактен грил 3 в 1
- тавичка за събиране на мазнината
- шпатула за почистване
- ръководство за потребителя

Разопаковане

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задущаване.
- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали и евентуални фолия и стикери.

Обслужване и работа с уреда

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

Преди първата употреба

- 1) Почистете всички принадлежности съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“, за да отстраните възможни остатъци от производството.
- 2) Прочетете внимателно ръководството за потребителя.
- 3) Инсталирайте уреда съгласно указанията за безопасност.
- 4) Включете уреда, като поставите предпазната блокировка  2 на позиция .
- 5) Отворете уреда.
- 6) Избършете нагревателните плочи  с влажна кърпа.
- 7) Затворете уреда.
- 8) Включете щепсела на мрежовия кабел към правилно инсталиран и заземен контакт, доставящ посоченото в глава „Технически характеристики“ напрежение. Оставете уреда да загрява около 5 минути на максимална настройка на температурата, като поставите регулатора за степените на нагриване  на MAX.

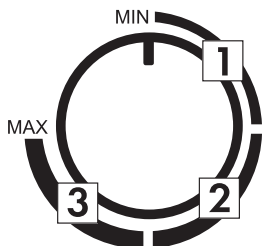
УКАЗАНИЕ

- При първото загряване на уреда е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

- 9) След загреването издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
- 10) Почистете още веднъж уреда с влажна кърпа.

Регулатор за степените на нагряване

С регулатора за степените на нагряване **6** настройте температурата.



Зона на степен на нагряване 1:
зона на загреване/ниска температура

Зона на степен на нагряване 2:
средна температура (напр. приготвяне на зеленчуци)

Зона на степен на нагряване 3:
висока температура (напр. печене на месо)

УКАЗАНИЕ

- Зеленият контролен индикатор „Ready“ **5** свети, когато регулаторът за степените на нагряване **6** е на MIN и се намира в предната част на зоната на степен на нагряване 1. Веднага щом поставите регулатора за степените на нагряване **6** на желаната позиция, зеленият контролен индикатор „Ready“ **5** угасва до достигане на температурата.
- Зеленият контролен индикатор „Ready“ **5** може междувременно да се изключи отново. Това означава, че температурата е паднала под настроената температура и уредът загрева отново!
- Червеният контролен индикатор „Power“ **4** светва веднага след свързване на уреда към електрическата мрежа.

Работа с уреда

- 1) Затворете капака на уреда посредством дръжката.
- 2) Поставете тавичката за събиране на мазнината **7** в уреда.
- 3) Отново включете щепсела в контакта. Червеният контролен индикатор „Power“ **4** свети. Зеленият контролен индикатор „Ready“ **5** светва, когато регулаторът за степените на нагряване **6** е на MIN.
- 4) Настройте желаната степен на регулатора за степените на нагряване **6**. Зеленият контролен индикатор „Ready“ **5** угасва. При достигане на настроената степен на нагряване зеленият контролен индикатор „Ready“ **5** светва отново.

УКАЗАНИЕ

- Зеленият контролен индикатор „Ready“ **5** свети, когато регулаторът за степените на нагряване **6** е на MIN и се намира в предната част на зоната на степен на нагряване 1. Веднага щом поставите регулатора за степените на нагряване **6** на желаната позиция, зеленият контролен индикатор „Ready“ **5** угасва до достигане на температурата.
- Зеленият контролен индикатор „Ready“ **5** може междувременно да се изключи отново. Това означава, че температурата е паднала под настроената температура и уредът загрева отново!

УКАЗАНИЕ

Можете да използвате този грил по 3 различни начина:

- напълно отворен, така че двете нагревателни плочи 10 да могат да се използват като настолен грил.
- с подвижна горна нагревателна плоча 10 като контактен грил, така че да се пече от двете страни напр. месо.
- с фиксирана горна нагревателна плоча 10 като панини грил, така че да могат да се препичат напр. багети.

УКАЗАНИЕ

- Когато гриловате хранителни продукти, от които изтича течност, на-пример мазнина, отворете ъглите за повдигане в опорната стойка 13. Чрез поставяне на долната нагревателна плоча 10 под лек наклон течностите се стичат в посока на улея за изтичане на мазнината 9 в тавичката за събиране на мазнината 7.

Позиция „Контактен грил“

- 1) Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за гриловане върху долната нагревателна плоча 10.
- 2) Затворете капака на уреда посредством дръжката.
- 3) Подвижно монтираната горна нагревателна плоча 10 винаги е разположена успоредно на долната нагревателна плоча 10 дори при продукти за гриловане с по-голяма дебелина. Така се постига оптимален резултат от гриловането.
- 4) След известно време проверете степента на изпичане на грилованите продукти. За целта отворете капака на уреда посредством дръжката.

УКАЗАНИЕ

- Започнете с кратки времена на гриловане и ги увеличавайте постепенно до достигане на подходящата продължителност.
- 5) Когато сте доволни от степента на изпичане, вземете грилованите продукти от грила.

ВНИМАНИЕ!

Възможно е повреждане на уреда!

- Не използвайте остри или режещи предмети за вземане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на нагревателните плочи 10!
- 6) Завъртете регулатора за степените на нагряване 6 на MIN и издържайте щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ!

- Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда. Не е достатъчно да поставите регулатора за степените на нагряване 6 на MIN!

Позиция „Панини грил“

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

УКАЗАНИЕ

- Започнете с кратки времена на грилове и ги увеличавайте постепенно до достигане на подходящата продължителност.

- 4) Когато сте доволни от степента на изпичане, вземете грилованите продукти от грила.

ВНИМАНИЕ!

Възможно е повреждане на уреда!

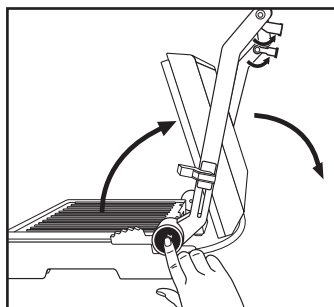
- Не използвайте остри или режещи предмети за вземане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на нагревателните плочи 10!

- 5) Завъртете регулатора за степените на нагряване 6 на MIN и издържайте щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ!

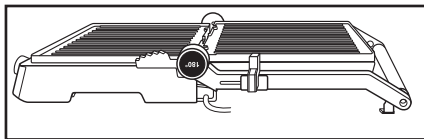
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда. Не е достатъчно да поставите регулатора за степените на нагряване 6 на MIN!

Позиция „Настолен грил“



Фиг. 1

- 1) Разгънете двете опорни крачета 1 (фиг. 1).
- 2) Натиснете бутона за деблокиране 180° 3 (фиг. 1) и отворете капака на уреда така, че двете нагревателни плочи 10 да могат да се използват като настолен грил.



Фиг. 2

- 3) Сега нагревателните плочи **10** се намират една до друга и могат да се използват като настолен грил (фиг. 2).

- 4) Поставете хранителните продукти за гриловане върху нагревателните плочи **10**.
- 5) От време на време обръщайте грилованите продукти и когато са готови, ги вземете от нагревателните плочи **10**.

ВНИМАНИЕ!

Възможно е повреждане на уреда!

- ▶ Не използвайте остри или режещи предмети за обръщане/вземане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на нагревателните плочи **10**!

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

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда. Не е достатъчно да поставите регулатора за степените на нагряване **6** на MIN!

Съвети и трикове

- Можете да мариновате предварително месото, за да стане по-крехко и да ускорите печенето на грил. Подходяща основа за целта са напр. кисела сметана, червено вино, оцет, мътеница или пресен сок от папая или ананас. Добавете билки и подправки на вкус. Не добавяйте сол, тъй като тя извлича водата от месото и го прави твърдо. Поставете месото в маринатата така, че да е покрито изцяло, и затворете съда. Препоръчваме да го оставите да се маринова цяла нощ.
- Нагревателните плочи **10** имат незалепащо покритие, затова не е необходима допълнителна мазнина. Ако въпреки това желаете да използвате мазнина, се уверете, че мазнината/олиото са подходящи за печене, напр. рапично масло.
- Ако не сте сигурни дали вътрешността на грилованите продукти е вече изпечена, използвайте обикновен кухненски термометър за месо.

Почистване и поддръжка

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

При почистването на уреда са възможни телесни увреждания!

Спазвайте следните указания за безопасност, за да избегнете опасностите:

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

ВНИМАНИЕ!

Възможно е повреждане на уреда!

- ▶ Уверете се, че при почистването в уреда не прониква влага, за да избегнете необратимо повреждане на уреда.
- ▶ За почистване на повърхностите не използвайте агресивни или химически почистващи препарати и остри или драскащи предмети.
- След като нагревателните плочи **10** са се охладили, прокарайте шпатулата за почистване **12** по нагревателните плочи **10** така, че мазнината и остатъците да се съберат и ги избутайте в тавичката за събиране на мазнината **7**.
- Избършете нагревателните плочи **10** с влажна кърпа. За почистване не използвайте агресивни почистващи средства, груби гъби или остри предмети, за да не разрушите незалепващото покритие.
При упорити замърсявания или загорели остатъци свалете нагревателните плочи **10**:
 - Отворете уреда.
 - Натиснете бутона „RELEASE“ **8** и същевременно повдигнете долната нагревателна плоча **10**.
 - Дръжте стабилно горната нагревателна плоча **10**, за да не падне, и натиснете бутона „RELEASE“ **11**. Горната нагревателна плоча **10** се отделя от уреда.

Почистете свалените нагревателни плочи **10** в топла вода с малко миеш препарат. При силни загаряния оставете нагревателните плочи **10** да се наакиснат за кратко в миешия разтвор. След почистването изплакнете нагревателните плочи **10** с чиста вода, за да отстраните остатъци от миешия препарат. Подсушете добре всичко. Нагревателните плочи **10** трябва да са сухи, преди да ги монтирате отново в уреда!

УКАЗАНИЕ



За щадящо почистване на нагревателните плочи **10** препоръчваме да ги измиете на ръка по описания начин. Но можете да миете нагревателните плочи **10** и в съдомиялна машина.

За да монтирате отново нагревателните плочи **10**, поставете нагревателните плочи **10** на основата така, че двата прореза встрани от улея за изтичане на мазнината **9** да се захванат в кукиите на основата. След това натиснете предната част на нагревателната плоча **10** надолу, така че да се фиксира с щракване.

Постъпете по същия начин с втората нагревателна плоча **10**.

- За почистване избършете външните повърхности на уреда с влажна кърпа и миеш препарат. Избършете остатъци от миешия препарат с навлажнена само с вода кърпа.
Преди да използвате отново уреда, се уверете, че всички части са напълно сухи.
- Избършете шпатулата за почистване **12** с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата или измийте с топла вода и миеш препарат.

УКАЗАНИЕ



За щадящо почистване на шпатулата за почистване **12** препоръчваме да я измиете на ръка по описания начин. Но можете да миете шпатулата за почистване **12** и в съдомиялна машина.

- Измийте изпразнената тавичка за събиране на мазнината **7** с топла вода и миеш препарат. Отстранете остатъци от миешия препарат с чиста вода и подсушете.

УКАЗАНИЕ



За щадящо почистване на тавичката за събиране на мазнината **7** препоръчваме да я измиете на ръка по описания начин. Но можете да миете тавичката за събиране на мазнината **7** и в съдомиялна машина.

Съхранение

Съхранявайте почишения уред на сухо място.

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

Рецепти

УКАЗАНИЕ

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

Позиция „Контактен грил“

Бургер Мексико

900 g говежда кайма

6 с.л. барбекю сос

6 с.л. ситно нарязан лук

3 с.л. прясна или готова салца

1/2 ч.л. чили на прах

4 големи хлебчета за хамбургери

Приготвяне

- 1) В голяма купа смесете каймата, лука, салцата, чилито на прах и барбекю соса.
- 2) От каймяната смес оформете четири кюфтета за хамбургер с еднакъв размер и дебелина малко под 2 cm.
- 3) Загрейте уреда (зона на степен на нагряване 3/Max).
- 4) Печете хамбургерите 8 – 10 min върху предварително загретия уред в позиция „Контактен грил“. След това сервирайте хамбургерите в хлебчетата за хамбургери заедно с продукти и подправки по ваш избор.

Рамстек със сос от зелен лук и подправки

500 g нетлъст рамстек (парчета по 125 g)

120 g маргарин

1 ч.л. сос уорчестър

1 ситно нарязан скилидка чесън

4 с.л. ситно нарязан магданоз

4 ситно нарязани стръка зелен лук

Приготвяне

- 1) В малка купа смесете маргарина и соса уорчестър и прибавете чесъна, магданоза и зеления лук.
- 2) Загрейте уреда (степен на нагряване Max).
- 3) Печете стека 3 min на степен на нагряване Max.
- 4) Намажете стека със соса от зелен лук и подправки и го печете още 4 min в началната част на зоната на степен на нагряване 2.

Риба тон с филийки портокал

(4 порции)

4 пресни стека риба тон (по 170 g)

1 портокал

1 с.л. ситно накълцан магданоз

сол, черен пипер

Приготвяне

- 1) Обелете портокала и го нарежете на филийки с дебелина около 5 mm.
- 2) Загрейте предварително уреда (зона на степен на нагриване 3).
- 3) Поставете стековете риба тон върху предварително загретия грил, поръсете с магданоза и подправете със сол и черен пипер.
- 4) Поставете филийките портокал върху стековете риба тон и гриловайте всичко около 6 – 8 min.
- 5) Преди сервиране отстранете грилованите филийки портокал.

Позиция „Панини грил“

Панини със спанак и сирене

250 g спанак

1 глава лук

1 скилидка чесън

1 с.л. олио

2 ч.л. лимонов сок

1 щипка сол (и черен пипер)

4 филии хляб за препичане/бял хляб

40 g масло със зелени подправки

75 g сирене моцарела

20 g кедрови ядки

Приготвяне

- 1) Почистете и измийте спанака.
- 2) Обелете лука и чесъна, накълцайте на ситно и задушете в горещо олио, докато станат прозрачни. Добавете спанака. Подправете с лимонов сок, сол и черен пипер.
- 3) Намажете хляба за препичане с масло със зелени подправки.
- 4) Нарежете моцарелата на филийки.
- 5) Разпределете моцарелата и отцедения спанак върху 2 филии хляб за препичане и поръсете с кедрови ядки.
- 6) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 7) Поставете внимателно панините върху предварително загретия до зона на степен на нагриване 3/Max панини грил.
- 8) С предпазната блокировка **2** настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча **10** и затворете капака.
- 9) Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво. След това ги вземете от панини грила.

Панини с пилешки гърди

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

Приготвяне

- 1) Измийте за кратко филето от пилешки гърди под течаща вода и подсушете с потупвания с кухненска хартия. Запечете за кратко в позиция „Контактен грил“ и предварително загрят до степен на нагряване MAX уред.
- 2) Върнете уреда към началото на зоната на степен на нагряване 3 и печете филетата от пилешки гърди около 10 минути до готовност. След изпичането ги овкусете със сол, черен и червен пипер и ги оставете настрана.
- 3) В тиган изпържете до хрупкаво лентите бекон.
- 4) Разпределете дресинга с кисело мляко върху 3 филии хляб за препичане/бял хляб, поставете отгоре салатата айсберг, нарежете домати на филийки, подправете и поставете отгоре.
- 5) Разрежете надлъжно филетата от пилешки гърди и ги поставете върху домати.
- 6) Поставете лентите бекон върху филетата от пилешки гърди.
- 7) Разрежете надлъжно авокадото и отделете ядката със завъртащо движение. Обелете и нарежете авокадото на филийки. Напръскайте авокадото с лимонов сок, за да не потъмнее. Поставете филийките върху панините.
- 8) Нарежете салатната краставица на кръгчета и ги поставете върху авокадото.
- 9) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 10) Поставете внимателно панините върху нагревателната плоча 10.
- 11) С предпазната блокировка 2 настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча 10 и затворете капака.
- 12) Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво и ги вземете внимателно от панини грила.

Багета с горчица

- 1 багета
- 1 скилидка чесън
- 50 g краставички, консервирани със синапено семе
- 40 g сирене пекорино
- 1 с.л. люта горчица
- 2 с.л. сладка горчица
- 50 g масло
- 2 с.л. нарязан див лук
- сол, черен пипер

Приготвяне

- 1) Срежете напречно багетата на разстояния от 2 – 3 сантиметра, без да я разрязвате напълно.
- 2) Обелете и чукайте чесъна, нарежете краставиците на много дребни кубчета и настържете пекориното.
- 3) Разбъркайте лютивата и сладката горчица с размекнатото масло, чесъна, краставиците, пекориното и дивия лук и овкусете със сол и пипер.
- 4) Напълнете разрезите на багетата със сместа и увийте багетите в алуминиево фолио.
- 5) Поставете багетите върху предварително загрятата до зоната на степен на нагряване 3/Max нагревателна плоча 10.
- 6) С предпазната блокировка 2 настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча 10 и затворете капака.
- 7) Багетата трябва да е златистокафява.

Позиция „Настолен грил“

Пилешки/Пуешки гърди

- 200 g пилешки/пуешки гърди
- малко брашно

Приготвяне

- 1) Сипете малко подходящо за печене масло върху нагревателните плочи 10 и загрейте уреда до зоната на степен на нагряване 3.
- 2) Нарежете 200 g пилешки/пуешки гърди на филийки и ги оваляйте леко в брашното.
- 3) Печете около 4 минути от едната страна, след това обърнете, посолете леко и печете втората страна около 4 минути.

Гриловани зеленчуци

2 чушки

1 тиквичка

1 патладжан

зехтин

сол, черен пипер

провансалски подправки (смес от подправки)

Приготвяне

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

Скариди с кокос и къри

100 g червена къри паста

50 ml кокосово мляко

400 g скариди (или раци)

200 g захарен грах

2 чушки

2 глави лук

2 скилидки чесън

сол, черен пипер

алуминиево фолио

Приготвяне

- 1) Смесете къри пастата и кокосовото мляко.
- 2) Измийте скаридите, захарния грах и чушките.
- 3) Обелете лука и скилидките чесън.
- 4) Нарежете лука, скилидките чесън и чушките на малки парчета.
- 5) Разпределете равномерно скаридите и зеленчуците върху 4 парчета алуминиево фолио. Алуминиевото фолио трябва да е с такива размери, че продуктите да могат да се завият в него като в пакетче. Накапете със сос от къри и кокос и подправете всичко със сол и черен пипер.
- 6) Затворете добре пакетчетата, така че от тях да не може да изтича течност.
- 7) Загрейте предварително уреда до края на зоната на степен на нагриване 2.
- 8) Поставете пълнените пакетчета върху предварително загрятите нагревателни плочи **10** и гответе всичко от двете страни по около 15 минути.

Гриловани царевични кочани

2 кочана сладка царевица

100 g масло със зелени подправки

чеснова сол

сол, черен пипер

алуминиево фолио

Приготвяне

- 1) Намазните парче алуминиево фолио с маслото със зелени подправки.
- 2) Посолете царевичния кочан и го увийте в алуминиевото фолио.
- 3) Загрейте уреда до края на зоната на степен на нагряване 2.
- 4) Поставете пакетчето върху нагревателните плочи **10**.
- 5) След 15 минути обърнете царевичните кочани и ги печете още 15 минути.
- 6) Подправете царевичния кочан с чеснова сол и черен пипер.

Предаване за отпадъци

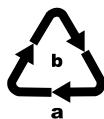


В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или градска управа.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.

Приложение

Технически характеристики

Захранване с напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Консумирана мощност	2000 W
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционна услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **331321_1907**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 331321_1907

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

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

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборият от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е бесплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	64
Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χρήσης	64
Προβλεπόμενη χρήση	64
Υποδείξεις ασφαλείας	64
Στοιχεία χειρισμού	67
Παραδοτέος εξοπλισμός	68
Αποσυσκευασία	68
Χειρισμός και λειτουργία	68
Πριν την πρώτη χρήση	68
Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης	69
Χειρισμός	69
Θέση «Απλή ψησιέρα»	70
Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι»	71
Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»	71
Υποδείξεις και τεχνάσματα	72
Καθαρισμός και φροντίδα	73
Υποδείξεις ασφαλείας	73
Φύλαξη	74
Συνταγές	75
Θέση «Απλή ψησιέρα»	75
Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι»	76
Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»	78
Απόρριψη	80
Παράρτημα	80
Τεχνικά χαρακτηριστικά	80
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	81
Σέρβις	82
Εισαγωγέας	82

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.

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 ασφαλείας

- 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 άφογα ή παρουσιάζουν βλάβη πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται άμεσα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον.
- ▶ Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.
- ▶ Πιάνετε πάντα το καλώδιο δικτύου από το βύσμα. Μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο και ποτέ μην πιάνετε το καλώδιο δικτύου με βρεγμένα χέρια, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.
- ▶ Μην τοποθετείτε ούτε τη συσκευή ούτε και έπιπλα ή παρόμοια αντικείμενα επάνω στο καλώδιο δικτύου και προσέχετε ώστε αυτό να μη μαγκώνει πουθενά.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής, ούτε να επισκευάζετε ή να τροποποιείτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που το περίβλημα είναι ανοιχτό ή διεξάγετε αυθαίρετες μετασκευές, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- ▶ Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και 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 A:

- 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 B:

- ❿ Σπάτουλα καθαρισμού

Εικόνα C:

- ⓫ Ανυψωτικά ποδιών στήριξης

Παραδοτέος εξοπλισμός

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

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

Αποσυσκευασία

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, ενδεχόμενες μεμβράνες και αυτοκόλλητα.

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

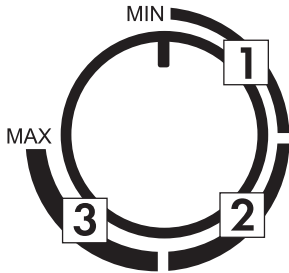
- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

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

- 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!

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 ψήνεται π.χ. κρέας και από τις δύο πλευρές.
- με σταθερή άνω θερμαντική πλάκα **10** ως ψηστήρα για ψωμάκια πανίни, 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 «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίνι»

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα **10**.
- 2) Κλείστε την άνω θερμαντική πλάκα **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!

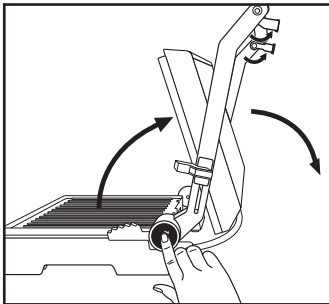
- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών **10**!

- 5) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

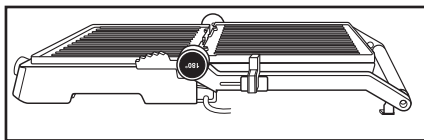
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Δεν αρκεί να θέσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN!

Θέση «Επιτραπέζια ψηστήρα»



Εικ. 1

- 1) Ανοίξτε τα δύο πόδια στήριξης **1** (Εικ. 1).
- 2) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης 180° **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. 2

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

- Πλύνετε το άδειο 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 ψησιέρα»

Mexican Burger

900 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

6 ΚΣ σος μπάρμπεκιου

6 ΚΣ λεπτοκομμένα κρεμμύδια

3 ΚΣ φρέσκια ή έτοιμη σάλσα

1/2 ΚΓ σκόνη τσίλι

4 μεγάλα ψωμάκια χάμπουργκερ

Ετοιμασία

- 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

Ετοιμασία

- 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

Ετοιμασία

- 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

Ετοιμασία

- 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 *panini maker* στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
- 8) Με το κλείστρο ασφαλείας ❷ ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας ❶ και κλείνετε το καπάκι.
- 9) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. 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. μπίικον σε λωρίδες

6 φέτες λευκό ψωμί/ψωμί του τοστ

3 ΚΣ ντρέισινγκ για σαλάτες (γιαούρτι)

30 γρ. μαρούλι άισπεργκ

2 τομάτες

1 αβοκάντο

1 ΚΓ χυμός λάιμ

50 γρ. αγγούρι

Ετοιμασία

- 1) Πλύνετε 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 μπίικον μέχρι να γίνουν τραγανές.
- 4) Σε 3 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί απλώνετε το ντρέισινγκ γιαουρτιού, από πάνω το μαρούλι άισπεργκ, 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 μπίικον.
- 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 κλείστρο ασφαλείας 2 ρυθμίζετε την επίθυμη απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας 10 και κλείνετε το καπάκι.
- 12) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοποιηθούν 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

Ετοιμασία

- 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 ψηστήρα»

Στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

200 γρ. στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

Λίγο αλεύρι

Ετοιμασία

- 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)

Ετοιμασία

- 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

Ετοιμασία

- 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

Ετοιμασία

- 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

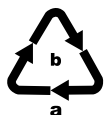


Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών).

Απορρίπτετε 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.



Απορρίπτετε 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 (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

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 γίνει 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 αποφεύγονται 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 331321_1907

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	84
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	84
Bestimmungsgemäße Verwendung	84
Sicherheitshinweise	84
Bedienelemente	87
Lieferumfang	88
Auspacken	88
Bedienung und Betrieb	88
Vor dem ersten Gebrauch	88
Heizstufenregler	89
Bedienen	89
Position „Kontaktgrill“	90
Position „Paninigrill“	91
Position „Tischgrill“	91
Tipps und Tricks	92
Reinigen und Pflegen	93
Sicherheitshinweise	93
Aufbewahren	94
Rezepte	95
Position „Kontaktgrill“	95
Position „Paninigrill“	96
Position „Tischgrill“	98
Entsorgung	100
Anhang	100
Technische Daten	100
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	101
Service	102
Importeur	102

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

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

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

Lieferumfang

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

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

Auspacken

WARNUNG!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

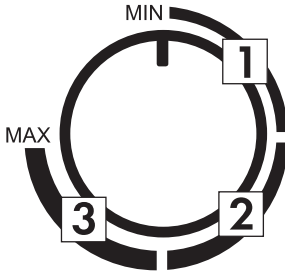
HINWEIS

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

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

Heizstufenregler

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



Heizstufenbereich 1:

Aufheizbereich/niedrige Temperatur

Heizstufenbereich 2:

mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)

Heizstufenbereich 3:

hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)

HINWEIS

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

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fett-Auffangschale **7** in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte „Power“ **4** leuchtet. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN steht.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **6** ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** wieder auf.

HINWEIS

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

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“

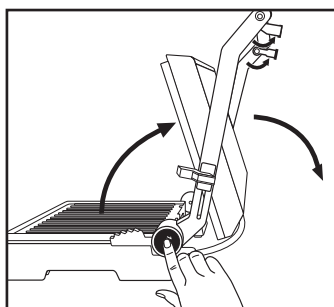


Abb. 1

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

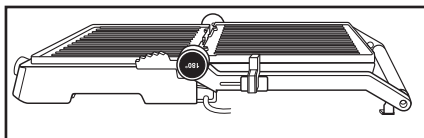


Abb. 2

- 3) Die Heizplatten **10** liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (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 antihafbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

GEFAHR 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 zusammen geschoben 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

Zubereitung

- 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

Zubereitung

- 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

Zubereitung

- 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

Zubereitung

- 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

Zubereitung

- 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

Zubereitung

- 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

Zubereitung

- 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)

Zubereitung

- 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, Pfeffer
Alufolie

Zubereitung

- 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

Zubereitung

- 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.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
	Alle Teile dieses Gerätes, welche 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 331321_1907

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 · Актуалност на
информацията · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
09/2019 · Ident.-No.: SKGE2000C3-092019-1

IAN 331321_1907