



CONTACT GRILL / KONTAKTGRILL / GRIL MULTI-USAGE SKGET 2000 A1

(GB) (IE)

CONTACT GRILL

Operating instructions

(FR) (BE)

GRIL MULTI-USAGE

Mode d'emploi

(CZ)

KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

(SK)

KONTAKTNÝ GRIL

Návod na obsluhu

(DK)

KONTAKTGRILL

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

CONTACTGRILL

Gebruiksaanwijzing

(PL)

GRILL KONTAKTOWY

Instrukcja obsługi

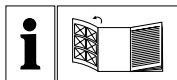
(ES)

GRILL DE CONTACTO

Instrucciones de uso

IAN 362245_2101

(DE) (NL) (CZ)
(PL) (SK)



GB IE

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

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.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

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

PL

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

SK

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

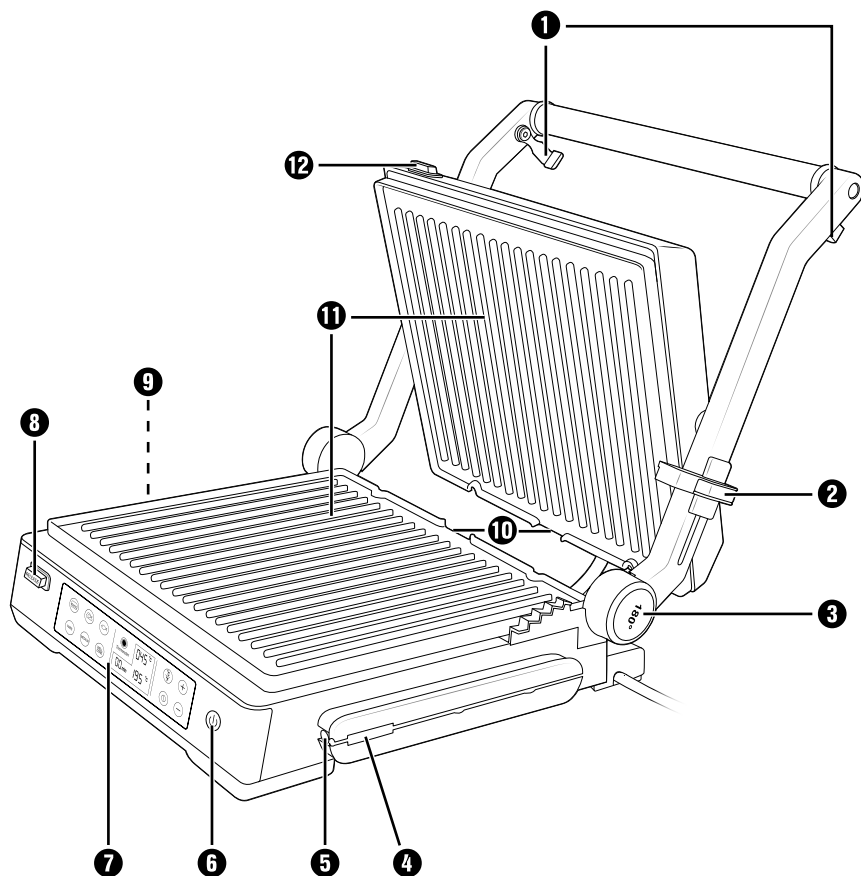
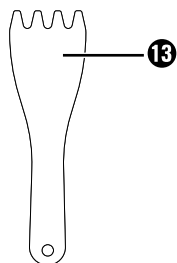
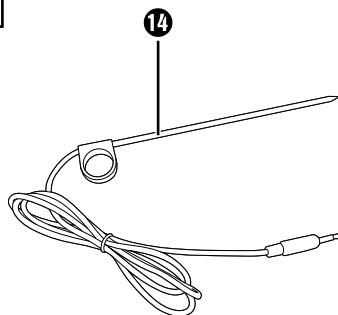
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	33
FR / BE	Mode d'emploi	Page	65
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	101
CZ	Návod k obsluze	Strana	133
PL	Instrukcja obsługi	Strona	163
SK	Návod na obsluhu	Strana	197
ES	Instrucciones de uso	Página	229
DK	Betjeningsvejledning	Side	263

A**B****C**

Contents

Introduction	2
Information concerning these operating instructions	2
Intended use	2
Warning notes	2
Safety	3
Basic safety guidelines	3
Package contents and transport inspection	7
Appliance elements	7
Operation	8
Notes on the hygienic handling of food	8
Before first use	9
Control panel	10
Operating the appliance	10
Programmes	14
Cooking times	15
Adjusting the grilling position; grilling food	16
Monitoring the core temperature	18
Tips and tricks	19
Cleaning and care	19
Storage	21
Recipes	21
"Contact grill" position	21
"Panini grill" position	23
"Table grill" position	26
Disposal	28
Appendix	29
Technical specifications	29
Troubleshooting	29
Kompernass Handels GmbH warranty	30
Service	31
Importer	31

Introduction

Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

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

Warning notes

The following warning notice types are used in these operating instructions:



DANGER

A warning notice at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions in this warning notice to avoid the risk of death or serious injury.



WARNING!

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- ▶ A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Safety

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

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

Basic safety guidelines

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

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

 RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

RISK OF BURNS!



Caution! Hot surface!

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

NOTE

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

Package contents and transport inspection

WARNING

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging materials.
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage. If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Contact grill
- Grill thermometer
- Fat drip tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

Appliance elements

(See fold-out page for illustrations)

Figure A:

- ❶ Feet
- ❷ Safety catch
- ❸ Unlocking button 180°
- ❹ Holder for the grill thermometer
- ❺ Socket for the grill thermometer
- ❻ On/Off button 
- ❼ Control panel
- ❽ RELEASE button (lower hotplate)
- ❾ Fat drip tray
- ❿ Fat outlet
- ⓫ Hotplates
- ⓬ RELEASE button (upper hotplate)

Figure B:

- 13 Cleaning scraper

Figure C:

- 14 Grill thermometer

Operation

WARNING

Risk of burns!

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

CAUTION

Damage to the appliance!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the food. These could damage the surfaces of the hotplates 11 irreparably!

NOTE

- Every successful press of a button is acknowledged with a beep.
- You can use the F button to change the temperature unit from °C to °F and back at any time.
- Hold down the +/- buttons G (respectively) to scroll more quickly through the numbers.

Notes on the hygienic handling of food

- Always keep perishable foods such as meat, dairy products or fish in the refrigerator and process/consume them as quickly as possible.
- Make sure that all cooking utensils used in the preparation of food, such as chopping boards, knives, etc., are clean.
- Wash your hands, especially before and after handling raw poultry or minced meat!
- Clean all surfaces and cooking utensils carefully after preparing raw poultry and minced meat.
- In order to minimise germ formation during preparation, minced meat should have a core temperature of at least 75°C.
However, the setting options on this appliance are variable, so that you can also set higher or lower core temperatures, depending on your own taste.
However, minced meat should always be eaten well-cooked.

- With poultry, it is particularly important to cook the meat thoroughly; otherwise, there is an increased risk of salmonella and other bacteria. Therefore, poultry should have a core temperature of at least 75°C or higher. Make sure that the colour of the meat is whitish throughout. The setting options on this appliance are variable, so that you can also set higher or lower core temperatures, depending on your own taste. However, poultry should always be eaten well-cooked.

Deep-frozen foods

- Ideally, frozen food should be defrosted in the refrigerator. This is more gentle on the food and reduces germ formation.
- The liquid from thawed meat, poultry or fish may be contaminated with germs. Take care to avoid contact with other foods during defrosting and dispose of the thawed water hygienically.
- Never refreeze thawed foods!
- Process thawed foods the same day!

Before first use

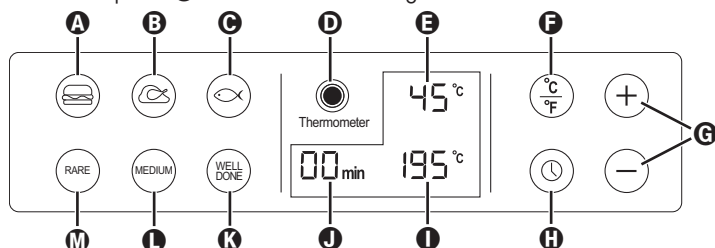
- 1) Clean the appliance and all accessories as described in the section **"Cleaning and care"** to remove any production residues.
- 2) Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and "OFF" appears on the display. The appliance is now in standby mode.
- 4) Press the On/Off button  **6** and use the + / - buttons **6** to set the maximum temperature of 240°C. Allow the appliance to heat up for about 15 minutes.

NOTE

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 5) Press the On/Off button  **6**, pull out the plug and allow the appliance to cool down.
 - 6) Clean the appliance with a damp cloth and dry it off.

Control panel

The control panel **7** consists of the following elements:



- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| A | Burger programme button | H | Timer button |
| B | Poultry programme button | I | Temperature display for the hotplates 11 |
| C | Fish programme button | J | Time display |
| D | Thermometer button for setting the core temperature | K | Meat programme button (WELL DONE) |
| E | Thermometer display (Core temperature) | L | Meat programme button (MEDIUM) |
| F | Button for changing the unit (Celsius/Fahrenheit) | M | Meat programme button (RARE) |
| G | +/- buttons for increasing/decreasing the selected value | | |

Operating the appliance

NOTE

- Always preheat the appliance with the lid closed. In this way, the set temperature is reached more quickly and the appliance uses less energy.

- 1) Close the appliance lid using the handle.
- 2) Insert the plug into the mains power socket. You will hear a beep and "OFF" appears on the display. The appliance is now in standby mode.
- 3) Press the On/Off button  **6**. The time display **4** shows 00, the preset temperature of 200°C flashes on the temperature display **1** for the hot plates **11**. If no buttons are operated now, you will hear a beep after a few seconds and the appliance starts to heat up to 200°C. The current temperature flashes on the temperature display **1** and increases in 5°C increments. As soon as the preset temperature is reached, you will hear several beeps and the temperature display **1** lights up continuously.

NOTE

- If you do not press any button for 60 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

4) You can make custom settings at any time:

Setting the grill temperature manually:

- ◆ Use the +/- buttons **G** to set a temperature between 80 and 240°C. After a few seconds, you will hear a beep and the appliance starts to heat up to the set temperature. The temperature display **1** will again show the current temperature of the hotplates **11**. As soon as the set temperature is reached, you will hear several beeps and the temperature display **1** lights up continuously.

Setting the timer manually:

NOTE

- The timer function cannot be used at the same time as the grill thermometer **14**.

- ◆ Press the Timer button **H** and use the +/- buttons **G** to set a grilling time between 1 and 60 minutes.

NOTE

- To adjust the grill temperature, press the timer button **H** again or wait until you hear the beep.

After a few seconds, you will hear a beep and the appliance starts to heat up.

The timer does not start until the appliance has heated up to the set grill temperature. The remaining grilling time is shown as a countdown on the time display **1**.

As soon as the timer has expired, the appliance beeps continuously. Press any button to turn off this alarm.

NOTE

- From the last minute onwards, the countdown is displayed in one-second increments.
- The appliance does not switch off automatically after the timer has elapsed and continues to operate unchanged. This allows you to grill different types of food at the same time without interruption.

Setting the core temperature manually:

CAUTION

Damage to the appliance!

- Never place the grill thermometer 14 on the hot hotplates 11. The cable and the handle of the grill thermometer 14 could be irreparably damaged!

NOTE

- The thermometer button D only works if the grill thermometer 14 is correctly connected. Otherwise, you will hear a series of beeps and the error message "Er3" appears on the display. Connect the barbecue thermometer 14 or switch the appliance off and on again once to exit error mode.
- The grill thermometer 14 cannot be used at the same time as the timer function.

- ◆ Press the thermometer button D, the thermometer button D lights up and the thermometer display E shows the preset core temperature. If you press the thermometer button D again, the core temperature shown on the thermometer display E flashes. Use the +/- buttons G to set a core temperature between 45 and 75°C.

NOTE

- To adjust the grill temperature, press the thermometer button D again or wait until you hear the beep.

After a few seconds, you will hear a beep, the thermometer display E jumps to the current core temperature and the appliance starts heating up.

If you want to select a different core temperature, press the thermometer button D twice again and set the desired value with the +/- buttons G. The current values flash on the temperature display I and the thermometer display E.

As soon as the set grill temperature has been reached, you will hear several beeps and the temperature display I lights up permanently. As soon as the set core temperature is reached, the appliance will beep continuously. Press any button to turn off this alarm.

NOTE

- The appliance does not switch off automatically when it reaches the core temperature and continues to operate unchanged. This allows you to grill different types of food at the same time without interruption.
- If the grill thermometer **14** is not removed, the thermometer display **E** continues to show the current core temperature.
As soon as the core temperature reaches approx. 180°C, the display shows "Er4". You will hear several beeps, the appliance switches to standby mode and "OFF" appears on the display.
Switch the appliance on again if you want to continue using it.

Setting a programme:

NOTE

- If the grill thermometer **14** is not connected correctly when you press the thermometer button **D** or select the programmes RARE **M**, MEDIUM **L** or WELL DONE **K**, you will hear several beeps and the error code "Er3" appears on the display. Connect the barbecue thermometer **14** or switch the appliance off and on again once to exit error mode.

- ◆ Use the programme buttons to select the desired programme. To delete your selection, press the same key again or press another programme key.
The preset temperature of the hotplates **11** flashes on the temperature display **1** for all programmes. Use the +/– buttons **G** to adjust the temperature as required.
 - ◆ For the Burger **A**, Poultry **B** and Fish **C** programmes, the time display **4** shows the preset timer.
If you prefer using the grill thermometer **14** instead of the timer, press the thermometer button **D** twice and set the desired core temperature.
 - ◆ For the programmes RARE **M**, MEDIUM **L** and WELL DONE **K**, the thermometer display **E** shows the preset core temperature.
If you prefer using the timer instead of the grill thermometer **14**, press the Timer button **H** and set the desired grilling time.
 - ◆ If no other buttons are pressed, you will hear a beep after a few seconds and the programme starts automatically.
 - ◆ You can adjust the grill temperature, timer and core temperature at any time as described above.
- 5) Let the appliance heat up with the lid closed until you hear several beeps and the set grilling temperature is reached.

Programmes

WARNING

Hazards to health! Note the following instructions:

- Make sure that you handle raw poultry hygienically: Clean all utensils and surfaces that have come into contact with raw poultry or its thawing water thoroughly with warm water and washing-up liquid before further use. Clean your hands thoroughly with warm water and soap between each preparation step.
- Poultry should be cooked all the way through; otherwise, there is an increased risk of salmonella and other bacteria.

NOTE

- You can use either the timer or the grill thermometer **14** for all programmes.
- You can adjust the grill temperature, timer and core temperature at any time as described above.

Six programmes are available:

Burger **A:** Suitable for meatballs or burger patties and for pre-cooked food between two bread or roll halves such as panini, sandwiches or baguettes. The preset time is designed for burger patties; for other grilled food, the grilling time may need to be adjusted.

Poultry **B:** Suitable for poultry of all kinds, e.g. chicken, duck, turkey

Fish **C:** Suitable for fish and seafood

Meat **K **L** **M**:** Suitable for solid meats, e.g. beef, pork or lamb

The preset values provide you with reference points for the optimum grilling temperature and duration or core temperature of the respective food. However, the perfect setting depends on various factors, such as the nature of the food or your personal preferences. Adjust the values to your needs as required.

Symbol	Programme	Presets		
		Grill temperature	Timer (minutes)	Core temperature
	Burger A	230 °C	4	60 °C
	Poultry B	230 °C	13	75 °C
	Fish C	210 °C	7	60 °C
	Meat RARE M	240 °C	–	45 °C
	Meat MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Meat WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Cooking times

The following values are rough guideline values for grilling in the contact grill position. However, depending on the nature of the food or your personal preferences, the values may vary. Adjust them to your needs, if necessary.

Food	Thickness (approx.)	Temperature (approx.)	Minutes (approx.)
Burger patties	2 cm	230 °C	4
Beef fillet (medium)	3–4 cm	240 °C	5–7
Rump steak, T-bone steak	2–3 cm	240 °C	5
Veal steak	2 cm	230 °C	4–5
Pork steak	1–2 cm	230 °C	7–9
Bacon strips	–	230 °C	1–2 cm
Sausages	2–3 cm	200 °C	7–8
Chicken breast fillet	1–2 cm	230 °C	8–9
Turkey breast fillet	1–2 cm	230 °C	4
Salmon fillet	2–3 cm	210 °C	7–9

Adjusting the grilling position; grilling food

You can use this grill in 3 different ways:

- fully open so that both hotplates ⑪ can be used as a table grill.
- with a movable upper hotplate ⑪ as a contact grill so that, for instance, meat is grilled from both sides.
- with a fixed upper hotplate ⑪ as a panini grill, for instance, for cooking cheese-topped baguettes.

“Contact grill” position

- 1) Open the appliance lid and place the food you want to grill on the lower hotplate ⑪.
- 2) Close the appliance lid using the handle.
- 3) Thanks to the movable hinges of the upper hotplate ⑪, it always lies parallel to the lower hotplate ⑪, even when grilling thicker foods. This guarantees an optimal grilling result.
- 4) Check the browning of the grilled food after a short while and after the timer has expired. To do this, open the appliance lid using the handle.
- 5) If you are satisfied with the level of browning, remove the food.
- 6) Press the On/Off button  ⑥, pull out the plug and allow the appliance to cool down.

“Panini grill” position

- 1) Open the appliance lid and place the food you want to grill on the lower hotplate ⑪.
- 2) Close the upper hotplate ⑪ and lock it at the desired height by pushing the safety catch ② backwards (position MIN, II, III, IV, V). When adjusting the safety catch ②, lift the hot plate ⑪ a little bit. The further back you press the safety catch ②, the greater the distance between the hotplates ⑪.
- 3) Check the browning of the grilled food after a short while and after the timer has expired. To do this, open the appliance lid using the handle.
- 4) If you are satisfied with the level of browning, remove the food.
- 5) Press the On/Off button  ⑥, pull out the plug and allow the appliance to cool down.

“Table grill” position

- 1) Fold out both feet ① (fig. 1).
- 2) Press the unlocking button 180° ③ (fig. 1) and open the appliance lid until both hotplates ⑪ can be used as a table grill.

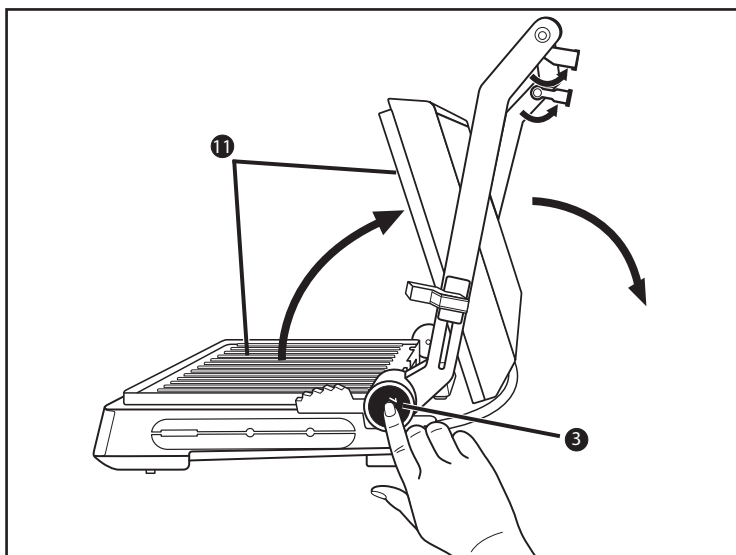


Fig. 1

- 3) The hotplates **11** are now positioned next to each other and can be used as a table grill (fig. 2).

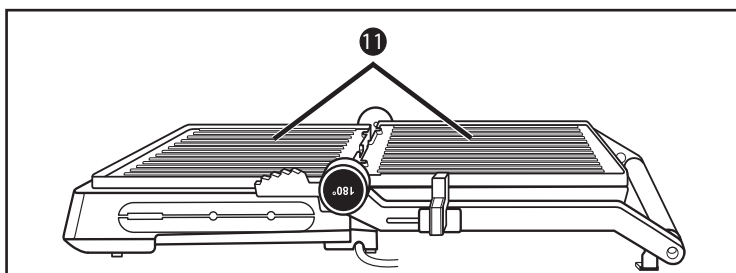


Fig. 2

- 4) Place the food you want grill onto the hotplates **11**.
- 5) Turn the food over from time to time and remove it from the hotplates **11** once it is cooked.
- 6) Press the On/Off button **6**, pull out the plug and allow the appliance to cool down.

NOTE

- If you do not press any button for 60 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

Monitoring the core temperature

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ Never place the grill thermometer **14** on the hot hotplates **11**. The cable and the handle of the grill thermometer **14** could be irreparably damaged!

NOTE

- ▶ Store the clean grill thermometer **14** in the holder **4** on the right next to the socket **5**.
- ▶ Place the used grill thermometer **14** next to the appliance. For example, provide a heat-resistant tray next to the appliance to place the used grill thermometer **14** on.

- 1) Insert the plug of the grill thermometer **14** into the socket **5**.
- 2) Select a programme or set the desired core temperature manually as described in the section "**Operating the appliance**".
- 3) If necessary, let the appliance preheat until the hotplates **11** have reached the set temperature.
- 4) Push the tip of the grill thermometer **14** as far as possible into the centre of the food whose core temperature you want to monitor. Make sure that the grill thermometer **14** does not touch any bone, because the temperature of the bone rises faster during cooking compared to that of the meat.
- 5) The core temperature rises gradually during the grilling process. The current temperature is shown on the thermometer display **E**.
As soon as the set core temperature is reached, the appliance will beep continuously. Press any button to turn off this alarm.

NOTE

- ▶ The appliance does not switch off automatically when it reaches the core temperature and continues to operate unchanged. This allows you to grill different types of food at the same time without interruption.
- ▶ If the grill thermometer **14** is not removed, the thermometer display **E** continues to show the current core temperature.
As soon as the grill thermometer **14** measures a core temperature of approx. 180°C, "Er 4" appears on the display. You will hear several beeps, the appliance switches to standby mode and "OFF" appears on the display.
Remove the grill thermometer **14** from the food you are grilling or from the heat source and switch the appliance on again if you want to continue using it.

- 6) Pull the grill thermometer **14** carefully out of the food and place it next to the appliance.

- 7) If you do not want to grill any more food, press the On/Off button  6, unplug the appliance and leave it to cool down before cleaning it.

Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. For example, you can use a marinade based on sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- The hotplates  have a non-stick coating, making extra fat unnecessary. If you still wish to use fat, please ensure that the fat/oil is suitable for grill-roasting, e.g. rapeseed oil.
- Whenever possible, always grill with the lid closed to shorten the cooking time and save energy.

Cleaning and care

WARNING! RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!

Risk of bodily injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can get into the appliance during cleaning.
- ▶ Do not use abrasive or chemical cleaners to clean the surfaces of the appliance. Also avoid using sharp or scratchy objects.
- Once they have cooled down, drag the cleaning scraper  13 over the hotplates  11 to collect grease and residues and then push them into the fat drip tray  9.
- Wipe the hotplates  11 with a damp cloth. Do not use any harsh cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates  11:
 - Open the appliance.
 - Press the RELEASE button  8 and, at the same time, remove the lower hotplate  11.

- Hold the upper hotplate **11** in place to prevent it from falling and press the RELEASE button **12**. The upper hotplate **11** is released from the appliance.

Clean the hotplates **11** you have removed in warm water with a little detergent in it. For severe incrustations, leave the hotplates **11** to soak in the water for a while. After washing, rinse the hotplates **11** with fresh water to remove all detergent residues. Dry everything properly. The hotplates **11** must be dry before you put them back in the appliance!

NOTE



The hotplates **11** are dishwasher-safe. For gentle cleaning, we recommend that you wash them by hand, as described above.

To refit the hotplates **11**, place them onto the base so that the two notches next to the fat outlet **10** grip onto the hooks on the base. Then press down the front part of the hotplate **11** until you hear it engage. Proceed in the same way with the second hotplate **11**.

- Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe the appliance with a cloth moistened only with water to remove any detergent residues. Ensure that all parts are completely dry before reusing the appliance.
- Wipe the grill thermometer **14** with a damp cloth. For more stubborn dirt, add a little detergent to the cloth. Afterwards, remove any detergent residues by wiping it off again with a cloth moistened with fresh water only. Dry the grill thermometer **14** well afterwards.
- Clean the cleaning scraper **13** in warm water with a little washing-up liquid. Rinse any remaining detergent off with fresh water.

NOTE



The cleaning scraper **13** is dishwasher-proof. For gentle cleaning, we recommend that you wash it by hand, as described above.

- Clean the emptied fat drip tray **9** in hot water and washing-up liquid. Rinse off detergent residues with fresh water and dry it well. Slide the fat drip tray **9** back into the appliance.

NOTE



The fat drip tray **9** is dishwasher-proof. For gentle cleaning, we recommend that you wash them by hand, as described above.

Storage

- 1) Insert the plug of the grill thermometer 14 into the socket 5, wind the grill thermometer cable 14 clockwise around the cable retainer and insert the rod of the grill thermometer 14 into the holder 4 from the side.
- 2) Lock the appliance by pushing the safety catch 2 to the position .
- 3) Store the cleaned appliance in a dry location.

Recipes

NOTE

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

“Contact grill” position

Mexican Burger

500 g minced beef (125 g each)

6 tbsp. BBQ sauce

6 tbsp. finely chopped onions

3 tbsp. fresh or ready-made salsa

1/2 tsp. chilli powder

4 hamburger rolls

- 1) Mix the minced meat, onions, salsa, chilli powder and BBQ sauce in a large bowl.
- 2) Shape the minced meat into four evenly sized burger patties.
- 3) Select the Burger programme **A** and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 4) Place the burger patties in the contact grill and grill them in the contact position until the time has elapsed.
- 5) Then serve the burger patties in the hamburger buns together with ingredients and seasonings of your choice.

Rump steak with spring onion & herb sauce

500 g lean rump steaks (125 g each)

120 g margarine

1 tsp. Worcestershire sauce

1 finely chopped garlic clove

4 tbsp. finely chopped parsley

4 finely chopped spring onions

- 1) Mix the margarine and Worcestershire sauce in a small bowl and mix in the garlic, parsley and spring onions.
- 2) Set the temperature to 240°C and the timer to 3 minutes.
- 3) Heat up the appliance and grill the steak.
- 4) When the time is up, reduce the temperature to approx. 160°C, brush the steak with the spring onion and herb sauce and cook it in the contact grill for a further 4 minutes.

Tuna with slices of orange

(4 servings)

4 fresh tuna steaks (170 g each)

1 orange

1 tbsp. finely chopped parsley

Salt

Pepper

- 1) Peel the oranges and cut them into slices approx. 5 mm thick.
- 2) Select the Fish programme  and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 3) Put the tuna steaks on the grill, sprinkle the parsley over them and season with salt and pepper. Finally, place the orange slices on the tuna steaks.
- 4) Remove the grilled orange slices before serving.

“Panini grill” position

Spinach and cheese panini

- 250 g spinach leaves
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 tbsp. cooking oil
- 2 tsp. lemon juice
- 1 pinch of salt (and pepper)
- 4 slices of toasting bread/white bread
- 40 g herb butter
- 75 g mozzarella
- 20 g pine nuts

- 1) Sort and wash the spinach leaves.
- 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- 3) Spread the herb butter onto the toast.
- 4) Cut the mozzarella into slices.
- 5) Divide the mozzarella and drained spinach onto 2 slices of toast and scatter the pine nuts on top.
- 6) Top the panini with a second slice of bread.
- 7) Select the Burger programme **A**, set the timer to 6 minutes and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 8) Place the panini carefully on the lower hotplate **11**. Using the safety catch **2**, set the desired gap to the upper hotplate **11** and close the lid.
- 9) Wait until the timer has elapsed and carefully remove the panini from the appliance. It should be toasted golden brown.

Chicken breast panini

- 400 g chicken breast
- 20 g butter
- Pepper, salt, paprika powder
- 120 g bacon, in strips
- 6 slices of toasting bread
- 3 tbsp. salad dressing (yoghurt)
- 30 g of iceberg lettuce
- 2 tomatoes
- 1 avocado
- 1 tsp. lime juice
- 50 g cucumber

- 1) Rinse the chicken breast under running tap water and pat it dry with kitchen paper.
- 2) Select the Poultry programme **B** and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 3) Grill the chicken breast fillet in the contact position until the end of the programme. Afterwards, season with salt, pepper and paprika and set aside.
- 4) Fry the strips of bacon in a pan until crispy.
- 5) Spread the yoghurt dressing onto 3 slices of toasting bread or white bread, add the iceberg lettuce, cut the tomatoes into slices, season them and arrange them on top.
- 6) Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- 7) Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- 8) Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
- 9) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 10) Top the panini with a second slice of bread.
- 11) Select the Burger programme **A**, set the timer to 6 minutes and heat the appliance (if required) until the set temperature is reached.
- 12) Place the panini carefully on the lower hotplate **11**. Using the safety catch **2**, set the desired gap to the upper hotplate **11** and close the lid.
- 13) Wait until the timer has elapsed and carefully remove the panini from the appliance. It should be toasted golden brown.

Mustard baguette

- 1 baguette
- 1 garlic clove
- 50 g mustard-pickled gherkins
- 40 g pecorino
- 1 tbsp. hot mustard
- 2 tbsp. sweet mustard
- 50 g butter
- 2 tbsp. chopped chives
- Salt, pepper

- 1) Cut into the baguette at 2–3 centimetre intervals but do not cut all the way through.
- 2) Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the pecorino cheese.
- 3) Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkins, pecorino cheese and chives, and season with salt and pepper.
- 4) Fill the mustard butter into the baguette slits and wrap the baguettes in aluminium foil.
- 5) Select the Burger programme **A** and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 6) Place the baguettes carefully on the lower hotplate **11**. Using the safety catch **2**, set the desired gap to the upper hotplate **11** and close the lid.
- 7) Wait until the timer has elapsed and carefully remove the baguette from the appliance. It should be toasted to a golden brown.

“Table grill” position

Chicken/turkey breast

200 g chicken/turkey breast

A little flour

- 1) Coat the hotplates **11** with a little oil suitable for frying.
- 2) Select the Poultry programme **B** and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 3) Cut the 200 g of chicken/turkey breast into slices and lightly dust with flour.
- 4) Grill on one side for around 4 minutes, then turn, sprinkle with a little salt and grill the other side for about 4 minutes.

Grilled vegetables

2 peppers

1 courgette

1 aubergine

Olive oil

Salt

Pepper

Herbs de Provence (seasoning mix)

- 1) Wash the vegetables thoroughly. Halve the peppers and cut them into strips (remove the seeds first). Cut the aubergine and courgette in half along their length and then slice into around 0.5 cm pieces.
- 2) Brush the vegetables with a little olive oil.
- 3) Preheat the oven to approx. 160°C.
- 4) Place the vegetables onto the hotplate **11** and grill them on each side for around 8–10 minutes until they are light brown in colour.
- 5) Season the vegetables with salt, pepper and herbs de Provence according to taste.

Coconut curry prawns

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

- 1) Mix the curry paste and the coconut milk.
- 2) Wash the prawns, the sugar snaps and the peppers.
- 3) Peel the onions and garlic cloves.
- 4) Chop the onions, the garlic cloves and peppers into small pieces.
- 5) Spread the prawns and the vegetables evenly over four pieces of aluminium foil. The aluminium foil must be big enough so that it is possible to wrap up the ingredients in little packages. Drip the coconut curry sauce over the food and season everything with salt and pepper.
- 6) Seal the packages well so that no liquid can escape.
- 7) Select the Fish programme  and heat the appliance until the set temperature is reached.
- 8) Place the filled packages on the preheated hotplates  and cook them until the programme has finished.
- 9) Turn the packages over and restart the Fish programme .

Grilled corn on the cob

2 sweet corn cobs

100 g herb butter

Garlic salt

Salt

Pepper

Aluminium foil

- 1) Brush a piece of aluminium foil with the herb butter.
- 2) Salt the corn cobs and wrap them in the aluminium foil.
- 3) Set the temperature to 180°C and the timer to 15 minutes.
- 4) Allow the appliance to heat up and then place the package onto the hotplates **11**.
- 5) After 15 minutes, turn over, set the timer to 15 minutes again and finish cooking the corn on the cob.
- 6) Season the corn on the cob with garlic salt and pepper.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Appendix

Technical specifications

Power supply	220-240 V ~ (AC) 50/60 Hz
Power consumption	2000 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	The On/Off button  6 has not been activated.	Press the On/Off button  6.
The error code "Er 1" appears on the display and you hear beeps.	There has been a short circuit; the appliance is damaged.	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Service department.
The error code "Er 2" appears on the display and you hear beeps.	The overheating protection has been triggered.	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance has cooled down. If the appliance still does not function after cooling down, contact the Customer Service department.
The error code "Er 3" appears on the display and you hear beeps.	The grill thermometer 14 is not correctly connected.	Press the thermometer button  1 again or connect the grill thermometer 14 to exit error mode.
The error code "Er 4" appears on the display and you hear beeps. The appliance switches to standby mode and "OFF" appears on the display.	The grill thermometer 14 has measured a core temperature of over 180 °C.	Remove the grill thermometer 14 from the food you are grilling or from the heat source and switch the appliance on again if you want to continue using it.

If the malfunction cannot be corrected using any of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 362245_2101 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 362245_2101.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 362245_2101

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	34
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Warnhinweise	34
Sicherheit	35
Grundlegende Sicherheitshinweise	35
Lieferumfang und Transportinspektion	38
Geräteelemente	39
Bedienung	40
Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln	40
Vor dem ersten Gebrauch	41
Bedienfeld	42
Gerät in Betrieb nehmen	42
Programme	46
Garzeiten	47
Grillposition einstellen und Lebensmittel grillen	48
Kerntemperatur überwachen	50
Tipps und Tricks	51
Reinigen und Pflegen	51
Aufbewahren	53
Rezepte	54
Position „Kontaktgrill“	54
Position „Paninigrill“	55
Position „Tischgrill“	58
Entsorgung	60
Anhang	61
Technische Daten	61
Fehlerbehebung	61
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	62
Service	64
Importeur	64

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 vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.

- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Kontaktgrill
- Grillthermometer
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

Geräteelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

- ❶ Stützfüße
- ❷ Sicherheitsverschluss
- ❸ Entriegelungstaste 180°
- ❹ Aufnahme für das Grillthermometer
- ❺ Anschlussbuchse für das Grillthermometer
- ❻ Ein-/Aus-Taste 
- ❼ Bedienfeld
- ❽ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ❾ Fettauffangschale
- ❿ Fettauslauf
- ⓫ Heizplatten
- ⓬ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ⓭ Reinigungsschaber

Abbildung C:

- ⓮ Grillthermometer

Bedienung

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **11** irreparabel beschädigen!

HINWEIS

- Jeder erfolgreiche Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- Mit der Taste **F** können Sie die Temperatureinheit jederzeit von °C auf °F und zurück wechseln.
- Halten Sie die Tasten +/- **G** jeweils gedrückt, um den Schnelldurchlauf zu aktivieren.

Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

- Bewahren Sie leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Milchprodukte oder Fisch stets im Kühlschrank auf und verarbeiten/verbrauchen Sie diese möglichst schnell.
- Achten Sie auf saubere Kochutensilien, die bei der Zubereitung benutzt werden, wie Schneidebrettchen, Messer usw..
- Waschen Sie sich die Hände, insbesondere vor und nach dem Umgang mit rohem Geflügel oder Hackfleisch!
- Reinigen Sie alle Oberflächen und Kochutensilien sorgfältig nach der Zubereitung von rohem Geflügel und Hackfleisch.
- Um die Keimbelastung zu minimieren, sollte Hackfleisch zum Verzehr eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C haben.
Die Einstellungsmöglichkeiten bei diesem Gerät sind jedoch variabel, so dass man, je nach eigenem Geschmack, andere Kerntemperaturen einstellen kann. Grundsätzlich sollte Hackfleisch jedoch immer gut durchgegart verzehrt werden.

- Bei Geflügel ist es besonders wichtig, das Fleisch gut durchzugaren, weil ansonsten eine erhöhte Gefahr von Salmonellen und anderen Bakterien besteht. Daher sollte Geflügel mindestens eine Kerntemperatur von 75 °C oder höher haben. Achten Sie darauf, dass das Fleisch eine durchgehend weißliche Farbe hat. Die Einstellungsmöglichkeiten bei diesem Gerät sind variabel, so dass man, je nach eigenem Geschmack, auch höhere oder niedrigere Kerntemperaturen einstellen kann. Grundsätzlich sollte Geflügel jedoch immer gut durchgegart verzehrt werden.

Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln

- Tauen Sie tiefgefrorene Lebensmittel am besten im Kühlschrank auf. Dies ist schonend und reduziert die Keimbildung.
- Die Taupflüssigkeit von Fleisch, Geflügel oder Fisch kann mit Keimen belastet sein. Achten Sie darauf, während des Auftauens Kontakt mit anderen Lebensmitteln zu vermeiden und das Tauwasser hygienisch zu entsorgen.
- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein!
- Verarbeiten Sie aufgetaute Lebensmittel noch am gleichen Tag.

Vor dem ersten Gebrauch

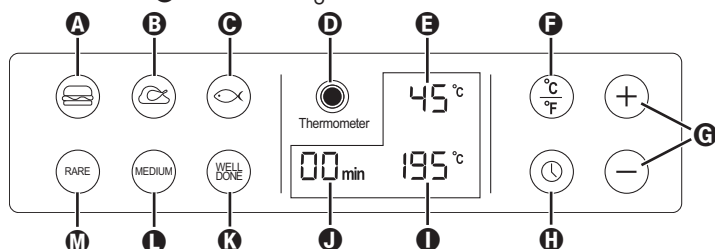
- 1) Reinigen Sie das Gerät und sämtliche Zubehöerteile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben, um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen.
- 2) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt „OFF“. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
- 4) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6** und stellen Sie mit den Tasten +/- **G** die maximale Temperatur von 240 °C ein. Lassen Sie das Gerät für ca. 15 Minuten heizen.

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.
- 5) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 6) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es.

Bedienfeld

Das Bedienfeld **7** besteht aus folgenden Elementen:



- A** Programmtaste Burger
- B** Programmtaste Geflügel
- C** Programmtaste Fisch
- D** Thermometertaste zur Einstellung der Kerntemperatur
- E** Thermometeranzeige (Kerntemperatur)
- F** Taste zum Umstellen der Einheit (Celsius/Fahrenheit)
- G** Tasten + / - zur Erhöhung/Verringerung des ausgewählten Wertes
- H** Timer-Taste
- I** Temperaturanzeige der Heizplatten **11**
- J** Zeitanzeige
- K** Programmtaste Fleisch (WELL DONE/durchgebraten)
- L** Programmtaste Fleisch (MEDIUM/halb durchgebraten)
- M** Programmtaste Fleisch (RARE/roher Kern)

Gerät in Betrieb nehmen

HINWEIS

- Lassen Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel vorheizen. So wird die eingestellte Temperatur schneller und energiesparender erreicht.

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt „OFF“. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
- 3) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **6**. Die Zeitanzeige **J** zeigt 00, in der Temperaturanzeige **I** blinkt die für die Heizplatten **11** voreingestellte Temperatur von 200 °C. Werden jetzt keine Tasten bedient, ertönt nach wenigen Sekunden ein Signalton und das Gerät beginnt auf 200 °C aufzuheizen. In der Temperaturanzeige **I** blinkt die aktuelle Temperatur und steigt in 5 °C-Schritten. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **I** leuchtet durchgehend.

HINWEIS

- Wenn Sie 60 Minuten keine Taste betätigen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

4) Sie können jederzeit verschiedene Einstellungen vornehmen:

Grilltemperatur manuell einstellen:

- ◆ Stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Temperatur zwischen 80 und 240 °C ein. Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen. Die Temperaturanzeige **1** zeigt wieder die aktuelle Temperatur der Heizplatten **11** an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **1** leuchtet durchgehend.

Timer manuell einstellen:

HINWEIS

- Die Timerfunktion kann nicht gleichzeitig mit dem Grillthermometer **14** verwendet werden.
- ◆ Drücken Sie die Timer-Taste **H** und stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Grilledauer zwischen 1 und 60 Minuten ein.

HINWEIS

- Um die Grilltemperatur anzupassen, drücken Sie erneut die Timer-Taste **H** oder warten Sie, bis der Signalton ertönt.

Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang.

Der Timer startet erst, sobald das Gerät auf die eingestellte Grilltemperatur aufgeheizt hat. Die verbleibende Grilledauer wird als Countdown in der Zeitanzeige **1** angezeigt.

Sobald der Timer abgelaufen ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

HINWEIS

- Ab unter 1 Minute wird der Countdown in Sekunden-Schritten angezeigt.
- Das Gerät wird nach Ablauf des Timers nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.

Kerntemperatur manuell einstellen:

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Legen Sie das Grillthermometer **14** niemals auf den heißen Heizplatten **11** ab. Kabel und Griff des Grillthermometers **14** könnten irreparabel beschädigt werden!

HINWEIS

- Die Thermometertaste **D** funktioniert nur, wenn das Grillthermometer **14** korrekt angeschlossen ist. Andernfalls ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt den Fehlercode „E-3“ an. Schließen Sie das Grillthermometer **14** an oder schalten Sie das Gerät einmal aus und wieder ein, um den Fehler-Modus zu verlassen.
- Das Grillthermometer **14** kann nicht gleichzeitig mit der Timerfunktion verwendet werden.

- ◆ Drücken Sie die Thermometertaste **D**, die Thermometertaste **D** leuchtet und die Thermometeranzeige **E** zeigt die voreingestellte Kerntemperatur an. Drücken Sie die Thermometertaste **D** erneut, blinkt die in der Thermometeranzeige **E** angezeigte Kerntemperatur. Stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Kerntemperatur zwischen 45 und 75 °C ein.

HINWEIS

- Um die Grilltemperatur anzupassen, drücken Sie erneut die Thermometertaste **D** oder warten Sie, bis der Signalton ertönt.

Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton, die Thermometeranzeige **E** springt um auf die aktuelle Kerntemperatur und das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang.

Wenn Sie eine andere Kerntemperatur wählen wollen, drücken Sie die Thermometertaste **D** erneut zweimal und stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten +/- **G** ein.

In der Temperaturanzeige **1** und Thermometeranzeige **E** blinken die aktuellen Werte.

Sobald die eingestellte Grilltemperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **1** leuchtet durchgehend.

Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

HINWEIS

- Das Gerät wird durch das Erreichen der Kerntemperatur nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.

HINWEIS

- Wird das Grillthermometer **14** nicht entfernt, zeigt die Thermometeranzeige **E** weiterhin die aktuelle Kerntemperatur an. Sobald die Kerntemperatur ca. 180 °C erreicht, zeigt das Display „E-4“. Es ertönen mehrere Signaltöne, das Gerät schaltet in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“ an. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn Sie es weiterhin benutzen wollen.

Programm einstellen:

HINWEIS

- Ist das Grillthermometer **14** bei Drücken der Thermometertaste **D** bzw. Auswahl der Programme RARE **M**, MEDIUM **L** und WELL DONE **K** nicht korrekt angeschlossen, ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt den Fehlercode „E-3“ an. Schließen Sie das Grillthermometer **14** an oder schalten Sie das Gerät einmal aus und wieder ein, um den Fehler-Modus zu verlassen.
 - ◆ Wählen Sie mit den Programmtasten das gewünschte Programm aus. Um die Auswahl zu löschen, drücken Sie dieselbe Taste erneut oder drücken Sie eine andere Programmtaste.
In der Temperaturanzeige **1** blinkt bei allen Programmen die jeweils voreingestellte Temperatur der Heizplatten **11**. Mit den Tasten +/- **G** können Sie die Temperatur bei Bedarf anpassen.
 - ◆ Bei den Programmen Burger **A**, Geflügel **B** und Fisch **C** zeigt die Zeitanzeige **1** den voreingestellten Timer an.
Wenn Sie statt des Timers lieber das Grillthermometer **14** verwenden möchten, drücken Sie zweimal die Thermometertaste **D** und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
 - ◆ Bei den Programmen RARE **M**, MEDIUM **L** und WELL DONE **K** zeigt die Thermometeranzeige **E** die voreingestellte Kerntemperatur an.
Wenn Sie statt des Grillthermometers **14** lieber den Timer verwenden möchten, drücken Sie die Timer-Taste **H** und stellen Sie die gewünschte Grilldauer ein.
 - ◆ Werden keine weiteren Tasten bedient, ertönt nach wenigen Sekunden ein Signalton und das Programm startet automatisch.
 - ◆ Sie können die Grilltemperatur, den Timer und die Kerntemperatur jederzeit wie oben beschrieben anpassen.
- 5) Lassen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel aufheizen, bis mehrere Signaltöne ertönen und die eingestellte Grilltemperatur erreicht ist.

Programme

WARNUNG

Gefährdungen für die Gesundheit! Beachten Sie die folgenden Hinweise:

- ▶ Achten Sie auf einen hygienischen Umgang mit rohem Geflügelfleisch: Reinigen Sie sämtliche Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohem Geflügelfleisch oder dessen Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie Ihre Hände zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten gründlich mit warmem Wasser und Seife.
- ▶ Geflügel sollte vollständig durchgegart werden, da ansonsten eine erhöhte Gefahr von Salmonellen und anderen Bakterien besteht.

HINWEIS

- ▶ Sie können bei allen Programmen entweder den Timer **oder** das Grillthermometer  verwenden.
- ▶ Sie können die Grilltemperatur, den Timer und die Kerntemperatur jederzeit wie oben beschrieben anpassen.

Es stehen Ihnen sechs Programme zur Verfügung:

Burger : geeignet für Frikadellen bzw. Burger-Patties und für vorgegarte Lebensmittel zwischen zwei Brot- oder Brötchenhälften wie Paninis, Sandwiches oder Baguettes. Die voreingestellte Zeit ist für Burger-Patties ausgelegt, für anderes Grillgut muss die Grilledauer ggf. angepasst werden.

Geflügel : geeignet für Geflügel aller Art, z. B. Huhn, Ente, Pute

Fisch : geeignet für Fisch und Meeresfrüchte

Fleisch   : geeignet für feste Fleischsorten, z. B. vom Rind, Schwein oder Lamm

Die voreingestellten Werte liefern Ihnen Anhaltspunkte für die optimale Grilltemperatur und -dauer bzw. Kerntemperatur der jeweiligen Lebensmittel. Die perfekte Einstellung hängt jedoch von verschiedenen Faktoren, wie z. B. der Beschaffenheit der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben ab. Passen Sie die Werte bei Bedarf an Ihre Bedürfnisse an.

Symbol	Programm	Voreinstellungen		
		Grilltemperatur	Timer (Minuten)	Kerntemperatur
	Burger A	230 °C	4	60 °C
	Geflügel B	230 °C	13	75 °C
	Fisch C	210 °C	7	60 °C
	Fleisch RARE M	240 °C	–	45 °C
	Fleisch MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Fleisch WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Garzeiten

Bei den folgenden Angaben handelt es sich um grobe Richtwerte für das Grillen in Kontaktgrill-Position. Abhängig von der Beschaffenheit der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben können die Werte jedoch variieren, passen Sie diese bei Bedarf an Ihre Bedürfnisse an.

Lebensmittel	Dicke (ca.)	Temperatur (ca.)	Minuten (ca.)
Burger-Patties	2 cm	230 °C	4
Rinderfilet (medium)	3–4 cm	240 °C	5–7
Rumpsteak, T-Bone-Steak	2–3 cm	240 °C	5
Kalbssteak	2 cm	230 °C	4–5
Schweinesteak	1–2 cm	230 °C	7–9
Speckstreifen/Bacon	–	230 °C	1–2
Würstchen	2–3 cm	200 °C	7–8
Hähnchenbrustfilet	1–2 cm	230 °C	8–9
Putenbrustfilet	1–2 cm	230 °C	4
Lachsfilet	2–3 cm	210 °C	7–9

Grillposition einstellen und Lebensmittel grillen

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

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

Position „Kontaktgrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ❶.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte ❶ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ❶. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit bzw. nach Ablauf des Timers die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.
- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.
- 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  ❸, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Position „Paninigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ❶.
- 2) Schließen Sie die obere Heizplatte ❶ und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss ❷ nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses ❷ die Heizplatte ❶ ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss ❷ nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten ❶.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit bzw. nach Ablauf des Timers die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.
- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.
- 5) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  ❸, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Position „Tischgrill“

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

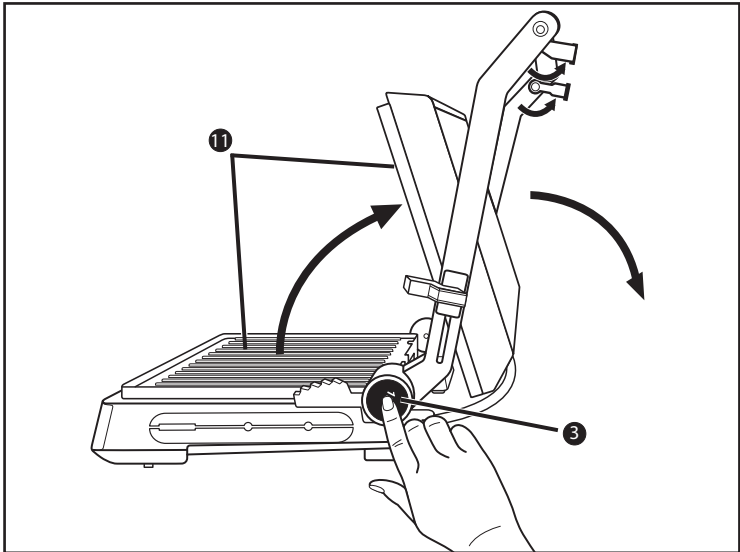


Abb. 1

- 3) Die Heizplatten **11** liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. 2).

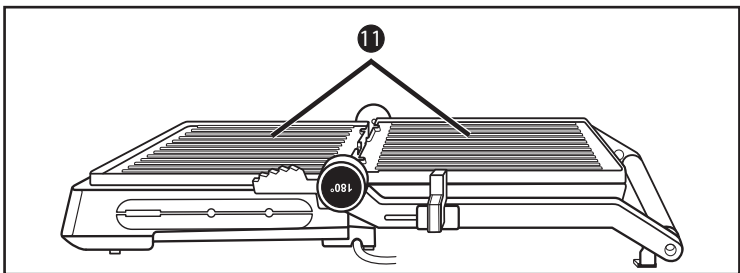


Abb. 2

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Heizplatten **11**.
 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Heizplatten **11**, wenn es gar ist.
 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS

- Wenn Sie 60 Minuten keine Taste betätigen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Kerntemperatur überwachen

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Legen Sie das Grillthermometer **14** niemals auf den heißen Heizplatten **11** ab. Kabel und Griff des Grillthermometers **14** könnten irreparabel beschädigt werden!

HINWEIS

- Bewahren Sie das noch saubere Grillthermometer **14** in der Aufnahme **4** rechts neben der Anschlussbuchse **5** auf.
 - Legen Sie das benutzte Grillthermometer **14** neben dem Gerät ab. Stellen Sie beispielsweise eine hitzebeständige Schale neben dem Gerät bereit, um das benutzte Grillthermometer **14** darauf abzulegen.
- 1) Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers **14** in die Anschlussbuchse **5**.
 - 2) Wählen Sie ein Programm oder stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur manuell ein, wie im Kapitel „**Gerät in Betrieb nehmen**“ beschrieben.
 - 3) Lassen Sie das Gerät ggf. vorheizen, bis die Heizplatten **11** die eingestellte Temperatur erreicht haben.
 - 4) Schieben Sie die Spitze des Grillthermometers **14** möglichst bis in die Mitte des Lebensmittels, dessen Kerntemperatur Sie überwachen wollen. Achten Sie darauf, dass das Grillthermometer **14** keinen Knochen berührt, denn die Temperatur des Knochens steigt während des Garvorgangs im Vergleich zu der des Fleisches schneller an.
 - 5) Die Kerntemperatur steigt während des Grillvorgangs allmählich an. Die aktuelle Temperatur wird in der Thermometeranzeige **5** angezeigt. Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

HINWEIS

- Das Gerät wird durch das Erreichen der Kerntemperatur nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.
- Wird das Grillthermometer **14** nicht entfernt, zeigt die Thermometeranzeige **5** weiterhin die aktuelle Kerntemperatur an. Sobald das Grillthermometer **14** eine Kerntemperatur ca. 180 °C misst, zeigt das Display „Er 4“ an. Es ertönen mehrere Signaltöne, das Gerät schaltet in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“. Entfernen Sie das Grillthermometer **14** aus dem Grillgut bzw. von der Hitzequelle und schalten Sie das Gerät wieder ein, falls Sie es weiterhin verwenden wollen.

- 6) Ziehen Sie das Grillthermometer 14 vorsichtig aus dem Lebensmittel und legen Sie es neben dem Gerät ab.
- 7) Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel grillen wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 6, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

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 1 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.
- Grillen Sie nach Möglichkeit immer mit geschlossenem Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber 13 über die abgekühlten Heizplatten 1, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale 9.

- Wischen Sie die Heizplatten **11** 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 **11** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **11** ab.
 - Halten Sie die obere Heizplatte **11** fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE **12**. Die obere Heizplatte **11** löst sich aus dem Gerät.

Reinigen Sie die abgenommenen Heizplatten **11** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Heizplatten **11** ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Heizplatten **11** nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Heizplatten **11** müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

HINWEIS



Die Heizplatten **11** sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

Um die Heizplatten **11** wieder einzubauen, stecken Sie sie so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **10** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte **11** nach unten, dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte **11** genauso.

- Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie das Grillthermometer **14** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie das Grillthermometer **14** anschließend gut ab.
- Reinigen Sie den Reinigungsschaber **13** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser.

HINWEIS

Der Reinigungsschaber 13 ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diesen, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

- Spülen Sie die geleerte Fettauffangschale 9 in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab. Schieben Sie die Fettauffangschale 9 wieder in das Gerät.

HINWEIS

Die Fettauffangschale 9 ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

Aufbewahren

- 1) Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers 14 in die Anschlussbuchse 5, wickeln Sie das Kabel des Grillthermometers 14 im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung und stecken Sie den Stab des Grillthermometers 14 seitlich in die Aufnahme 4.
- 2) Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss 2 auf Position  schieben.
- 3) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

500 g Rinderhackfleisch (je 125 g)

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 Hamburgerbrötchen

- 1) Das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel vermischen.
- 2) Die Hackfleischmasse zu vier gleich großen Burger-Patties formen.
- 3) Das Programm für Burger **A** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 4) Die Burger-Patties in den Kontaktgrill legen und bis zum Ablauf der Zeit in Kontaktposition grillen.
- 5) Anschließend die Burger-Patties zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
- 2) Eine Temperatur von 240 °C und einen Timer von 3 Minuten einstellen.
- 3) Das Gerät aufheizen lassen und das Steak grillen.

- 4) Nach Ablauf der Zeit die Temperatur auf ca. 160 °C reduzieren, das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce bestreichen und es weitere 4 Minuten im Kontaktgrill garen.

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1) Die Orange schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 2) Das Programm für Fisch  wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Die Thunfischsteaks auf den Grill legen, die Petersilie darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks geben.
- 4) Vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben entfernen.

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.

- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Das Programm für Burger **A** wählen, den Timer auf 6 Minuten stellen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 8) Die Panini vorsichtig auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und die Panini vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Sie sollten goldbraun geröstet sein.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- 2) Das Programm für Geflügel **B** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Hähnchenbrustfilet in der Kontaktposition bis zum Ende des Programms grillen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 4) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 5) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 6) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 7) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 8) 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.

- 9) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 10) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 11) Das Programm für Burger **A** wählen, den Timer auf 6 Minuten stellen und das Gerät ggf. aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 12) Die Panini vorsichtig auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 13) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und die Panini vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Sie sollten goldbraun geröstet sein.

Senf-Baguette

- 1 Baguette
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Senfgurken
- 40 g Pecorino
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL süßer Senf
- 50 g Butter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer

- 1) Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Das Programm für Burger **A** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 6) Die Baguettes auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und das Baguette vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Es sollte gold-braun geröstet sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten **1** geben.
- 2) Das Programm für Geflügel **3** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 4) 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

Oliveöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie sie in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Oliveöl.
- 3) Das Gerät auf ca. 160 °C vorheizen.
- 4) Das Gemüse auf die Heizplatten **1** legen und das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8–10 Minuten grillen, bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

100 g rote Curry-Paste

50 ml Kokosmilch

400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)

200 g Zuckerschoten

2 Paprika

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Alufolie

- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
- 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
- 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.
- 4) Schneiden Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Paprika in kleine Stücke.
- 5) Verteilen Sie die Garnelen und das Gemüse gleichmäßig auf 4 Stücke Alufolie. Die Alufolie muss so groß sein, dass man die Zutaten darin einwickeln kann, wie ein Päckchen. Träufeln Sie die Curry-Kokos-Sauce darüber und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
- 6) Verschließen Sie die Päckchen gut, so dass keine Flüssigkeit austreten kann.
- 7) Das Programm für Fisch **C** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 8) Die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten **11** legen und bis zum Ablauf des Programms garen lassen.
- 9) Die Päckchen wenden und das Programm für Fisch **C** erneut starten.

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie die Maiskolben und wickeln diese in die Alufolie.
- 3) Eine Temperatur von ca. 180 °C und einen Timer von 15 Minuten einstellen.
- 4) Das Gerät aufheizen lassen und das Päckchen auf die Heizplatten **11** legen.
- 5) Nach 15 Minuten wenden, den Timer erneut auf 15 Minuten stellen und die Maiskolben zu Ende garen.
- 6) Die Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.

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.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Anhang

Technische Daten

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

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
	Die Ein-/Aus-Taste  6 wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste  6.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 1“ an und es ertönen Signaltöne.	Es gab einen Kurzschluss, das Gerät ist beschädigt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 2“ an und es ertönen Signaltöne.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat. Sollte das Gerät auch nach dem Abkühlen nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 3“ an und es ertönen Signaltöne.	Das Grillthermometer 14 ist nicht korrekt angeschlossen.	Drücken Sie die Thermometertaste  D erneut oder schließen Sie das Grillthermometer 14 an, um den Fehler-Modus zu verlassen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 4“ an und es ertönen Signaltöne. Anschließend schaltet das Gerät in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“.	Das Grillthermometer 14 hat eine Kerntemperatur von über 180 °C gemessen.	Entfernen Sie das Grillthermometer 14 aus dem Grillgut bzw. von der Hitzequelle und schalten Sie das Gerät wieder ein, falls Sie es weiterhin verwenden möchten.

Sollten sich die Störungen mit oben stehenden Fehlerbehebungen nicht beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

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_7890) 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) 362245_2101 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 362245_2101

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

Table des matières

Introduction	66
Informations relatives à ce mode d'emploi	66
Usage conforme	66
Avertissements	66
Sécurité	67
Consignes de sécurité fondamentales	67
Matériel livré et inspection après le transport	71
Éléments de l'appareil	72
Utilisation	72
Remarque concernant le traitement hygiénique des produits alimentaires	73
Avant la première utilisation	74
Bandeau de commande	75
Mise en service de l'appareil	75
Programmes	79
Temps de cuisson	80
Régler la position du gril et griller des aliments	81
Surveiller la température à cœur	83
Conseils et astuces	84
Nettoyage et entretien	84
Rangement	86
Recettes	87
Position «Gril de contact»	87
Position «Gril à paninis»	88
Position «Gril de table»	91
Recyclage	93
Annexe	94
Caractéristiques techniques	94
Dépannage	94
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	95
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	96
Service après-vente	99
Importateur	99

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à la grillade de produits alimentaires à l'intérieur. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L'utilisateur répond lui seul des risques encourus.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi :



DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse menaçante.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- Il faut impérativement suivre les instructions de cet avertissement pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures.

- Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.

Si la situation dangereuse ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

- Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

**RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Les cordons d'alimentation ou appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés ou remplacés par le service après-vente.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- ▶ Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.
- ▶ L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications de votre propre initiative, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- ▶ Après chaque interruption, en fin d'utilisation ou avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

RISQUE DE BRÛLURE !



Attention ! Surface brûlante !

- ▶ La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation. Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour opérer l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ Protégez le revêtement anti-adhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement anti-adhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Matériel livré et inspection après le transport** AVERTISSEMENT****Risque d'étouffement !**

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer.
- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
 - 2) Enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les éventuels films et les autocollants de l'appareil.

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent. En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente.

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Gril multi-usage
- Thermomètre du gril
- Lèchefrite
- Racloir de nettoyage
- Mode d'emploi

Éléments de l'appareil

(Figures : voir le volet dépliant)

Figure A :

- ❶ Pieds
- ❷ Fermeture de sécurité
- ❸ Touche de déverrouillage 180°
- ❹ Support pour le thermomètre du grill
- ❺ Douille de raccordement pour le thermomètre du grill
- ❻ Touche Marche/Arrêt 
- ❼ Bandeau de commande
- ❽ Touche RELEASE (plaque chauffante inférieure)
- ❾ Lèchefrite
- ❿ Sortie du jus
- ⓫ Plaques chauffantes
- ⓬ Touche RELEASE (plaque chauffante supérieure)

Figure B :

- Ⓜ Râcloir de nettoyage

Figure C :

- Ⓨ Thermomètre du grill

Utilisation

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

- La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation. Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée.

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager irrémédiablement les surfaces des plaques chauffantes ❶ !

REMARQUE

- Chaque appui réussi sur une touche est confirmé par un signal sonore.
- La touche **F** vous permet de faire passer l'unité de température à tout moment de °C à °F et vice-versa.
- Maintenez les touches +/- **G** respectivement appuyées pour activer le défilement rapide.

Remarque concernant le traitement hygiénique des produits alimentaires

- Conservez toujours au réfrigérateur des denrées périssables comme la viande, les produits laitiers ou le poisson, et transformez-les/consommez-les le plus vite possible.
- Veillez à ce que les ustensiles de cuisine utilisés pendant la préparation (planches à découper, couteaux, etc.) soient propres.
- Lavez-vous les mains, en particulier après avoir manipulé de la viande de volaille crue ou de la viande hachée !
- Nettoyez soigneusement toutes les surfaces et ustensiles de cuisine après la préparation de viande de volaille crue et de viande hachée.
- Pour minimiser le plus possible la formation des germes pendant la préparation, il faut que la viande hachée atteigne une température à cœur d'au minimum 75 °C.
Cet appareil offrant toutefois des possibilités de réglage variables, il est également possible de le régler selon les goûts sur des températures à cœur plus élevées ou plus basses. Il faut toutefois toujours bien cuire la viande hachée à cœur.
- Il est particulièrement important de bien cuire la viande de volaille à cœur en raison ici d'un risque accru de salmonelles et d'autres bactéries. Pour cette raison, la viande de volaille doit atteindre une température à cœur d'au moins 75 °C. Vérifiez que la viande est de couleur blanchâtre sur toute son épaisseur. Cet appareil offrant des possibilités de réglage variables, il est également possible de le régler selon les goûts sur des températures à cœur plus élevées ou plus basses. Il convient toutefois de consommer la viande de volaille toujours bien cuite à cœur.

Aliments surgelés

- Dégelez les aliments surgelés de préférence au réfrigérateur. Cela les ménagera et réduit la formation de germes.
- Le liquide de décongélation de la viande, de la volaille ou du poisson peut être contaminé par des germes. Évitez que l'aliment en cours de décongélation ne touche d'autres produits alimentaires et éliminez l'eau de décongélation de manière hygiénique.
- Ne recongelez jamais des produits alimentaires dégelés !
- Transformez le jour même les produits alimentaires dégelés.

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez l'appareil et tous les accessoires comme décrit au chapitre «**Nettoyage et entretien**» afin d'éliminer d'éventuels résidus dus à la production.
- 2) Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et «**OFF**» apparaît sur l'affichage. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.
- 4) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  **6** et réglez à l'aide des touches +/- **6** la température maximale de 240 °C. Laissez refroidir l'appareil pendant env. 15 minutes.

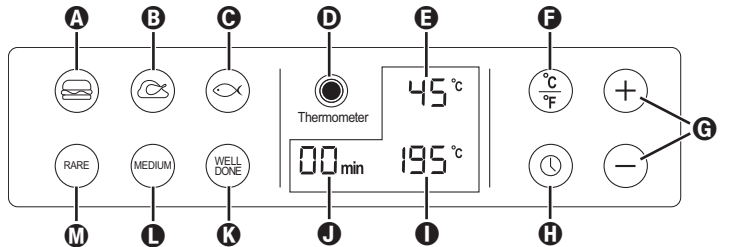
REMARQUE

- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner un léger dégagement de fumée ou une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

- 5) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  **6**, retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- 6) Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le.

Bandeau de commande

Le bandeau de commande ⑦ présente les éléments suivants :



- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | Touche programme hamburger | H | Touche minuterie |
| B | Touche programme volaille | I | Indicateur de température des plaques chauffantes |
| C | Touche programme poisson | J | Indicateur de temps |
| D | Touche thermomètre pour le réglage de la température à cœur | K | Touche programme viande (WELL DONE/bien cuit) |
| E | Indicateur du thermomètre (Température à cœur) | L | Touche programme viande (MEDIUM / à point) |
| F | Touche de réglage de l'unité (Celsius/Fahrenheit) | M | Touche programme viande (RARE/saignant) |
| G | Touches +/- pour augmenter/réduire la valeur sélectionnée | | |

Mise en service de l'appareil

REMARQUE

- Laissez toujours préchauffer l'appareil avec le couvercle fermé. La température réglée est ainsi atteinte plus rapidement et en économisant de l'énergie.

- 1) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 2) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur. Un signal sonore retentit et «OFF» apparaît sur l'affichage. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.

- 3) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  **6**. L'indicateur de temps **4** indique **00**, dans l'indicateur de température **1** la température prérégulée de **200 °C** pour les plaques chauffantes **11** clignote. Si aucune touche n'est actionnée, un signal sonore retentit au bout de quelques secondes et l'appareil se met à chauffer sur **200 °C**.

Dans l'indicateur de température **1** la température actuelle clignote et grimpe par pas de **5 °C**. Dès que la température prérégulée est atteinte, plusieurs signaux sonores retentissent et l'indicateur de température **1** reste allumé.

REMARQUE

- Si vous n'actionnez aucune touche pendant 60 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

- 4) Vous pouvez procéder à tout moment à différents réglages :

Réglage manuel de la température du gril :

- ◆ À l'aide des touches +/- **6**, réglez une température comprise entre 80 et 240 °C. Un signal sonore retentit au bout de quelques secondes et l'appareil se met à chauffer à la température réglée. L'indicateur de température **1** affiche à nouveau la température actuelle des plaques chauffantes **11**.
Dès que la température prérégulée est atteinte, plusieurs signaux sonores retentissent et l'indicateur de température **1** reste allumé.

Réglage manuel de la minuterie :

REMARQUE

- La fonction minuterie ne peut pas être utilisée en même temps que le thermomètre du gril **14**.

- ◆ Appuyez sur la touche minuterie **15** et réglez à l'aide des touches +/- **6** une durée de gril comprise entre 1 et 60 minutes.

REMARQUE

- Pour adapter la température du gril, appuyez à nouveau sur la touche minuterie **15** ou attendez que le signal sonore retentisse.

Un signal sonore retentit au bout de quelques secondes et l'appareil se met à chauffer.

La minuterie démarre uniquement lorsque l'appareil a atteint la température du gril réglée. Le reste de la durée du gril s'affiche comme compte à rebours dans l'indicateur de temps **4**.

Dès que la minuterie est terminée, des signaux sonores durables retentissent. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme.

REMARQUE

- Pour moins d'1 minute, le compte à rebours s'affiche par pas d'une seconde.
- Une fois la minuterie terminée, l'appareil n'est pas automatiquement éteint et continue de fonctionner de la même manière. Vous pouvez ainsi faire griller différents types d'aliments en même temps sans interruption.

Réglage de la température à cœur :

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- Ne posez jamais le thermomètre du gril 14 sur les plaques chauffantes 11 chaudes. Le câble et la poignée du thermomètre du gril 14 risquent d'être détériorés de manière irréparable !

REMARQUE

- La touche thermomètre D fonctionne uniquement si le thermomètre du gril 14 est correctement raccordé. Si ce n'est pas le cas, plusieurs signaux sonores retentissent et l'affichage indique le code d'erreur "Er3". Pour quitter le mode erreur, branchez le thermomètre du gril 14 ou éteignez l'appareil et rallumez-le.
- Le thermomètre du gril 14 ne peut pas être utilisé en même temps que la fonction de minuterie.

- ◆ Appuyez sur la touche thermomètre D, la touche thermomètre D s'allume et l'indicateur du thermomètre E indique la température à cœur préréglée. Appuyez à nouveau sur la touche du thermomètre D, la température à cœur affichée clignote dans l'indicateur du thermomètre E. À l'aide des touches +/- G, réglez une température à cœur comprise entre 45 et 75 °C.

REMARQUE

- Pour adapter la température du gril, appuyez à nouveau sur la touche thermomètre D ou attendez que le signal sonore retentisse.

Un signal sonore retentit au bout de quelques secondes, l'indicateur du thermomètre E passe à la température à cœur actuelle et l'appareil se met à chauffer.

Si vous voulez choisir une autre température à cœur, appuyez à nouveau deux fois sur la touche thermomètre D et réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches +/- G.

Les valeurs actuelles clignotent dans l'indicateur de température 1 et l'indicateur du thermomètre E.

Dès que la température du gril réglée est atteinte, plusieurs signaux sonores retentissent et l'indicateur de température 1 reste allumé.

Une fois la température à cœur réglée atteinte, des signaux sonores retentissent en permanence. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme.

REMARQUE

- Une fois la température à cœur atteinte, l'appareil n'est pas automatiquement éteint et continue de fonctionner de la même manière. Vous pouvez ainsi faire griller différents types d'aliments en même temps sans interruption.
- Si le thermomètre du gril 14 n'est pas retiré, l'indicateur du thermomètre E affiche toujours la température à cœur. Dès que la température à cœur atteint env. 180 °C, l'affichage indique "Er4". Plusieurs signaux sonores retentissent, l'appareil passe en mode veille et l'affichage indique "OFF". Rallumez l'appareil si vous voulez continuer de l'utiliser.

Réglage du programme :

REMARQUE

- Si le thermomètre du gril 14 n'est pas correctement raccordé lors de l'actionnement de la touche du thermomètre D ou de la sélection des programmes RARE M, MEDIUM L et WELL DONE K, plusieurs signaux sonores résonnent et l'affichage indique le code d'erreur "Er3". Pour quitter le mode erreur, branchez le thermomètre du gril 14 ou éteignez l'appareil et rallumez-le.

- ◆ Sélectionnez le programme souhaité à l'aide des touches programme. Pour supprimer la sélection, appuyez à nouveau sur la même touche ou appuyez sur une autre touche programme. Dans l'indicateur de température 1 la température respectivement pré-réglée des plaques chauffantes 11 clignote pour tous les programmes. Les touches +/- G vous permettent de modifier la température si nécessaire.
- ◆ Pour les programmes hamburger A, volaille B et poisson C l'indicateur de temps 1 indique la minuterie pré-réglée. Si vous préférez utiliser le thermomètre du gril 14 au lieu de la minuterie, appuyez deux fois sur la touche thermomètre D et réglez la température à cœur souhaitée.
- ◆ Pour les programmes RARE M, MEDIUM L et WELL DONE K, l'indicateur du thermomètre indique E la température à cœur pré-réglée. Si vous préférez utiliser la minuterie au lieu du thermomètre du gril 14, appuyez sur la touche minuterie H et réglez la durée du gril souhaitée.
- ◆ Si aucune autre touche n'est actionnée, un signal sonore retentit au bout de quelques secondes et le programme démarre automatiquement.
- ◆ Vous pouvez adapter la température du gril, la minuterie et la température à cœur à tout moment de la manière décrite ci-dessus.

- 5) Laissez l'appareil chauffer le couvercle fermé jusqu'à ce que plusieurs signaux sonores retentissent et que la température de gril réglée soit atteinte.

Programmes

AVERTISSEMENT

Risques pour votre santé ! Observez les consignes suivantes :

- Veillez à manipuler la viande de volaille crue de manière hygiénique : lavez tous les appareils et toutes les surfaces qui sont entrés en contact avec de la viande de volaille crue, ou leur eau de décongélation, à l'eau chaude avec du liquide vaisselle avant de les réutiliser. Entre chaque étape de préparation, lavez-vous bien les mains à l'eau chaude et au savon.
- La volaille doit être bien cuite, sans quoi il existe un risque plus élevé de salmonelles et d'autres bactéries.

REMARQUE

- Pour tous les programmes, vous pouvez soit utiliser la minuterie **soit** le thermomètre du gril **14**.
- Vous pouvez adapter la température du gril, la minuterie et la température à cœur à tout moment de la manière décrite ci-dessus.

Vous disposez de six programmes :

Hamburger  : convient à des boulettes de viande hachées ou à des steaks hachés pour hamburgers et aux aliments précuits entre deux moitiés de pain ou de petit pain comme des paninis, sandwiches ou baguettes. Le temps pré-réglé convient aux steaks hachés pour hamburgers ; pour d'autres aliments à griller, la durée de gril doit être adaptée.

Volaille  : convient à tous les types de volaille, par ex. poulet, canard, dinde

Poisson  : convient au poisson et fruits de mer

Viande    : convient à des sortes de viandes fermes, par ex. de bœuf, porc ou agneau

Les valeurs pré-réglées vous fournissent des repères pour la température, la durée de gril ou la température à cœur optimales de l'aliment respectif. Le réglage parfait dépend cependant de différents facteurs comme par ex. de la qualité des aliments ou de vos préférences personnelles. Adaptez les valeurs à vos besoins si nécessaire.

Symbole	Programme	Préréglages		
		Température du grill	Timer (Minutes)	Température à cœur
	Hamburger A	230 °C	4	60 °C
	Volaille B	230 °C	13	75 °C
	Poisson C	210 °C	7	60 °C
	Viande RARE M	240 °C	—	45 °C
	Viande MEDIUM L	240 °C	—	55 °C
	Viande WELL DONE K	240 °C	—	60 °C

Temps de cuisson

Les valeurs indiquées dans ce tableau sont de simples valeurs indicatives pour griller en position grill de contact. En fonction de la qualité des aliments ou de vos préférences personnelles, les valeurs peuvent cependant varier, adaptez-les à vos besoins si nécessaire.

Aliments	Épaisseur (env.)	Température (env.)	Minutes (env.)
Steaks hachés pour hamburgers	2 cm	230 °C	4
Filet de bœuf (medium)	3-4 cm	240 °C	5-7
Rumsteck, côte à l'os	2-3 cm	240 °C	5
Steak de veau	2 cm	230 °C	4-5
Steak de porc	1 - 2 cm	230 °C	7-9
Tranches de lard/bacon	-	230 °C	1-2
Saucisses	2-3 cm	200 °C	7-8
Blanc de poulet	1 - 2 cm	230 °C	8-9
Blanc de dinde	1 - 2 cm	230 °C	4
Filet de saumon	2-3 cm	210 °C	7-9

Régler la position du gril et griller des aliments

Vous pouvez choisir d'utiliser ce gril de 3 manières différentes :

- grand ouvert, pour que les deux plaques chauffantes ❶ puissent être utilisées comme gril de table.
- avec la plaque chauffante supérieure ❶ mobile comme gril de contact, pour griller la viande des deux côtés.
- avec la plaque chauffante supérieure ❶ fixe comme gril à paninis, pour pouvoir gratiner des baguettes par ex.

Position «Gril de contact»

- 1) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure ❶.
- 2) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 3) Comme elle présente une charnière mobile, la plaque chauffante supérieure ❶ se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ❶ quelle que soit l'épaisseur des aliments à griller. Cela permet à l'appareil de donner un résultat optimal.
- 4) Au bout d'un certain temps, ou une fois la minuterie terminée, contrôlez le brunissement des aliments. Ouvrez à cet effet le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 5) Si vous êtes satisfait du degré de brunissement atteint, retirez la préparation.
- 6) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  ❺, retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

Position «Gril à paninis»

- 1) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure ❶.
- 2) Fermez la plaque chauffante supérieure ❶ et immobilisez-la à la hauteur souhaitée en poussant la fermeture de sécurité ❷ en arrière (position MIN, II, III, IV, V). Pour le réglage de la fermeture de sécurité ❷ levez légèrement la plaque chauffante ❶. Plus la fermeture de sécurité ❷ est poussée vers l'arrière, plus l'écart entre les plaques chauffantes ❶ est important.
- 3) Au bout d'un certain temps, ou une fois la minuterie terminée, contrôlez le brunissement des aliments. Ouvrez à cet effet le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 4) Si vous êtes satisfait du degré de brunissement atteint, retirez la préparation.
- 5) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  ❺, retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

Position «Gril de table»

- 1) Dépliez les deux pieds **1** (fig. 1).
- 2) Appuyez sur la touche de déverrouillage 180° **3** (fig. 1) et ouvrez le couvercle de l'appareil de manière à ce que les deux plaques chauffantes **11** puissent être utilisées comme gril de table.

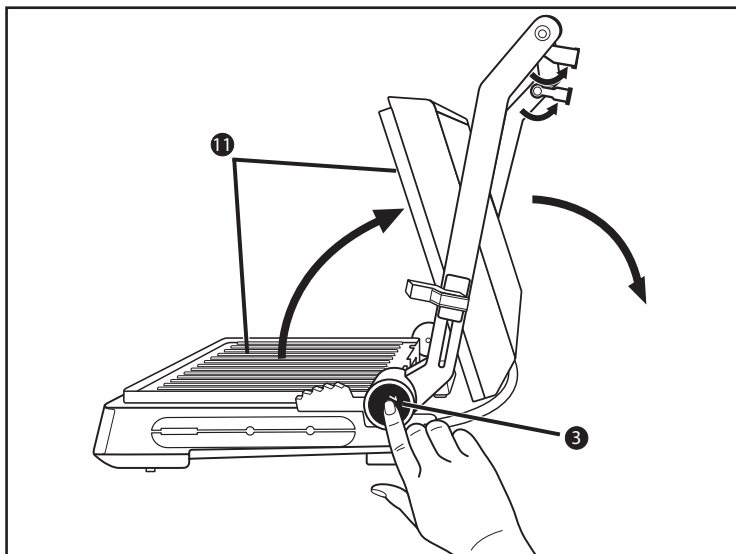


Fig. 1

- 3) Les plaques chauffantes **11** sont maintenant l'une à côté de l'autre et peuvent être utilisées comme gril de table (fig. 2).

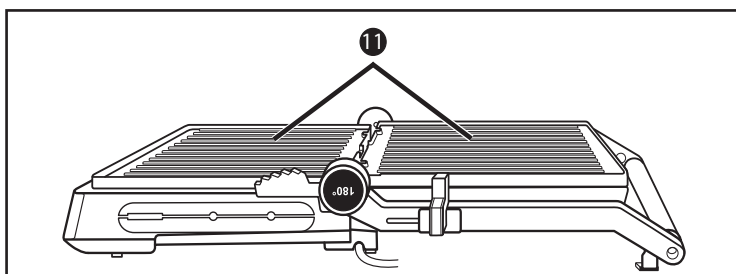


Fig. 2

- 4) Placez les aliments à griller sur les plaques chauffantes **11**.
- 5) Retournez les aliments à griller de temps en temps et retirez-les des plaques chauffantes **11** une fois cuits.
- 6) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt **6**, retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

REMARQUE

- Si vous n'actionnez aucune touche pendant 60 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

Surveiller la température à cœur

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- Ne posez jamais le thermomètre du gril 14 sur les plaques chauffantes 11 chaudes. Le câble et la poignée du thermomètre du gril 14 risquent d'être détériorés de manière irréparable !

REMARQUE

- Rangez le thermomètre du gril 14 propre dans le support 4 à droite de la douille de raccordement 5.
- Posez le thermomètre du gril 14 utilisé à côté de l'appareil. Posez par exemple une soucoupe résistant à la chaleur à côté de l'appareil pour y poser le thermomètre du gril 14 utilisé.

- 1) Insérez la fiche du thermomètre du gril 14 dans la douille de raccordement 5.
- 2) Sélectionnez un programme ou réglez la température à cœur souhaitée manuellement, comme décrit au chapitre «*Mise en service de l'appareil*».
- 3) Laissez l'appareil chauffer si nécessaire jusqu'à ce que les plaques chauffantes 11 aient atteint la température réglée.
- 4) Glissez la pointe du thermomètre du gril 14 le plus au centre de l'aliment, dont vous souhaitez surveiller la température à cœur. Veillez à ce que le thermomètre du gril 14 ne touche pas un os, car la température de l'os augmente plus vite pendant la cuisson que celle de la viande.
- 5) La température à cœur augmente progressivement durant la cuisson. La température actuelle s'affiche dans l'indicateur de température 6. Une fois la température à cœur réglée atteinte, des signaux sonores retentissent en permanence. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme.

REMARQUE

- Une fois la température à cœur atteinte, l'appareil n'est pas automatiquement éteint et continue de fonctionner de la même manière. Vous pouvez ainsi faire griller différents types d'aliments en même temps sans interruption.

REMARQUE

- ▶ Si le thermomètre du gril 14 n'est pas retiré, l'indicateur du thermomètre E affiche toujours la température à cœur.
Dès que le thermomètre du gril 14 mesure une température à cœur d'env. 180 °C, l'affichage indique "E-4". Plusieurs signaux sonores retentissent, l'appareil passe en mode veille et l'affichage indique "OFF".
Retirez le thermomètre du gril 14 de l'aliment à griller ou de la source de chaleur et allumez à nouveau l'appareil si vous souhaitez continuer à l'utiliser.

- 6) Retirez avec précaution le thermomètre du gril 14 de l'aliment et posez-le à côté de l'appareil.
- 7) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  6 si vous ne voulez plus griller d'autres aliments, retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Conseils et astuces

- Pour attendre la viande et accélérer le processus de grillade, vous pouvez la faire mariner au préalable. Vous pouvez la mariner par exemple dans de la crème fraîche, du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou encore dans du jus de papaye ou d'ananas frais. Rajoutez des herbes et des épices selon vos préférences. Ne salez pas la viande pour éviter de la déshydrater et de la rendre dure. Déposez la viande dans la marinade (cette dernière doit entièrement la recouvrir) ; refermez ensuite le récipient. Laissez mariner de préférence une nuit entière.
- Les plaques chauffantes 11 sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Grillez si possible toujours avec le couvercle fermé pour raccourcir le temps de cuisson et économiser de l'énergie.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

Risque de dommages corporels pendant le nettoyage de l'appareil !

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- ▶ Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi. Risque de blessures !
- ▶ Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau du robinet et ne le plongez jamais dans l'eau. L'appareil risquerait d'être endommagé de manière irréparable !

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- ▶ Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
- ▶ Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou qui risque de rayer.

■ Passez le racloir de nettoyage 13 sur les plaques chauffantes 11 refroidies, de manière à rassembler la graisse et les restes, et poussez-les ensuite dans le lèchefrite 9.

■ Essuyez les plaques chauffantes 11 avec une lavette humide. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit nettoyant agressif, d'éponges à dos récurant ou d'objets pointus car ils risqueraient de détruire le revêtement anti-adhésif.

En cas de salissures tenaces ou de résidus incrustés, retirez les plaques chauffantes 11 :

- Ouvrez l'appareil.
- Appuyez sur la touche RELEASE 8 et soulevez simultanément la plaque chauffante inférieure 11.
- Tenez bien la plaque chauffante supérieure 11 pour qu'elle ne tombe pas par terre et appuyez sur la touche RELEASE 12. La plaque chauffante supérieure 11 se détache de l'appareil.

Nettoyez les plaques chauffantes 11 retirées à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. En cas d'incrustations tenaces, faites tremper un peu les plaques chauffantes 11 dans l'eau de vaisselle. Après le lavage, rincez les plaques chauffantes 11 à l'eau claire afin d'éliminer les restes de liquide vaisselle. Séchez bien le tout. Les plaques chauffantes 11 doivent être sèches avant de les remonter dans l'appareil !

REMARQUE



Les plaques chauffantes 11 peuvent être lavées au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en douceur, nous recommandons de la laver à la main, conformément à la description.

Pour remonter les plaques chauffantes 11, placez-les à nouveau sur la base de manière à ce que les deux évidements à côté de la sortie du jus 10 encrangent dans les crochets sur la base. Appuyez ensuite sur la partie avant de la plaque chauffante 11 de manière à ce qu'elle s'enclenche de manière audible. Répétez l'opération avec la deuxième plaque chauffante 11.

■ Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'une lavette humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau pour éliminer tous les restes de liquide vaisselle. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces soient totalement sèches.

- Essuyez le thermomètre du gril 14 avec un chiffon humide. En cas de salissures rebelles, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau pour éliminer tous les restes de liquide vaisselle. Ensuite, séchez bien le thermomètre du gril 14.
- Nettoyez le racloir de nettoyage 13 à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez ensuite les restes de liquide vaisselle à l'eau claire.

REMARQUE



Le racloir de nettoyage 13 peut être lavé au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en douceur, nous recommandons de le laver à la main, conformément à la description.

- Rincez le lèchefrite 9 vide à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Éliminez les restes de liquide vaisselle à l'eau claire et séchez-le bien. Replacez le lèchefrite 9 dans l'appareil.

REMARQUE



Le lèchefrite 9 peut être lavé au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en douceur, nous recommandons de la laver à la main, conformément à la description.

Rangement

- 1) Insérez la fiche secteur du thermomètre du gril 14 dans la douille de raccordement 5, enroulez le cordon du thermomètre du gril 14 dans le sens horaire autour de l'enroulement de cordon et insérez la tige du thermomètre du gril 14 latéralement dans le support 4.
- 2) Verrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité 2 en position .
- 3) Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Recettes

REMARQUE

En fonction de la nature des ingrédients, les réglages de température ou les temps indiqués dans les recettes peuvent varier !

Position «Gril de contact»

Burger mexicain

- 500 g de viande hachée (tranches de 125 g)
- 6 c. à soupe de sauce barbecue
- 6 c. à soupe d'oignons finement hachés
- 3 c. à soupe de salsa fraîche ou prête à l'emploi
- 1/2 cc de piment en poudre
- 4 petits pains à hamburger
- 1) Mélanger la viande hachée, les oignons, la salsa, le piment en poudre et la sauce barbecue dans un grand saladier.
- 2) Former quatre galettes hamburger de taille identique avec la masse de viande hachée.
- 3) Sélectionner le programme pour hamburgers **A** et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- 4) Poser les steaks hachés pour hamburgers dans le gril contact et faire griller jusqu'à écoulement du temps prédéterminé en position gril.
- 5) Servir ensuite les steaks hachés pour hamburgers avec les ingrédients et épices de votre choix dans les petits pains à hamburger.

Rumsteck dans une sauce aux herbes aromatiques aux petits oignons

- 500 g de rumsteck maigre (tranches de 125 g)
- 120 g de margarine
- 1 cc de sauce Worcestershire
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 4 c. à soupe de persil haché
- 4 petits oignons verts finement hachés
- 1) Mélanger la margarine et la sauce Worcestershire dans un petit bol et incorporer l'ail, le persil et les oignons verts.
- 2) Régler une température de 240 °C et une minuterie de 3 minutes.

- 3) Faire chauffer l'appareil et griller le steak.
- 4) Une fois le temps écoulé, réduire la température à env. 160 °C, badigeonner le steak avec la sauce aux herbes aromatiques et au oignons verts et faites cuire 4 minutes de plus dans le gril contact.

Thon aux rondelles d'orange

(4 personnes)

4 steaks de thon frais (tranches de 170 g)

1 orange

1 c. à soupe de persil finement haché

Sel

Poivre

- 1) Éplucher l'orange et la couper en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur.
- 2) Sélectionner le programme pour poisson  et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- 3) Placer les steaks de thon sur le gril préchauffé, saupoudrer de persil, saler et poivrer. Pour terminer, poser les rondelles d'orange sur les steaks de thon.
- 4) Avant de servir, retirer les rondelles d'orange grillées.

Position «Gril à paninis»

Paninis épinards et fromage

250 g d'épinards en branches

1 oignon

1 gousse d'ail

1 c. à soupe d'huile

2 cc de jus de citron

1 pincée de sel (et de poivre)

4 tranches de pain de mie/ pain blanc

40 g de beurre aux fines herbes

75 g de mozzarella

20 g de pignons de pin

- 1) Équeuter les épinards et les laver.
- 2) Peler l'oignon et la gousse d'ail, les hacher finement puis les faire blondir dans de l'huile bien chaude. Rajouter les épinards. Assaisonner avec le jus de citron, le sel et le poivre.

- 3) Tartinez le pain de mie de beurre aux fines herbes.
- 4) Coupez la mozzarella en tranches.
- 5) Répartissez la mozzarella et les épinards égouttés sur 2 tranches de pain de mie et parsemez de pignons de pin.
- 6) Recouvrir les paninis d'une deuxième tranche de pain de mie.
- 7) Sélectionner le programme pour hamburgers **A**, régler la minuterie sur 6 minutes et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- 8) Poser les paninis avec précaution sur la plaque chauffante inférieure **11** ; avec la fermeture de sécurité **2**, régler l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure **11** et fermer le couvercle.
- 9) Patienter jusqu'à ce que la minuterie se soit écoulee et sortir les paninis avec précaution de l'appareil. Il doivent être dorés.

Paninis au blanc de poulet

400 g de blanc de poulet

20 g de beurre

Poivre, sel, paprika en poudre

120 g de bacon en lanières

6 tranches de pain blanc / de pain de mie

3 c. à soupe d'assaisonnement (au yaourt)

30 g de salade iceberg

2 tomates

1 avocat

1 cc de jus de citron vert

50 g de concombre

- 1) Rincer brièvement les blancs de poulet sous l'eau du robinet puis les tamponner avec de l'essuie-tout pour les sécher.
- 2) Sélectionner le programme pour volaille **B** et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- 3) Faire griller les blancs de poulet en position contact jusqu'à la fin du programme. Saler, poivrer et saupoudrer de paprika, puis mettre les blancs de poulet de côté.
- 4) Faire revenir les lanières de bacon à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 5) Sur 3 tranches de pain de mie/ de pain blanc, étalez l'assaisonnement au yaourt, garnissez avec la salade iceberg, découpez les tomates en tranches, assaisonnez-les puis posez-les dessus.

- 6) Découper les blancs de poulet le sens de la longueur puis déposez-les sur les tomates.
- 7) Poser les lanières de bacon sur les blancs de poulet.
- 8) Couper l'avocat en deux dans le sens de la longueur puis détacher le noyau par un mouvement de rotation. Retirer la peau puis découper la chair d'avocat en tranches.
Verser quelques gouttes du jus de citron vert dessus afin qu'elle ne brunisse pas.
Déposer les tranches sur les paninis.
- 9) Découper le concombre en tranches et les déposer sur l'avocat.
- 10) Recouvrir les paninis d'une deuxième tranche de pain de mie.
- 11) Sélectionner le programme pour hamburgers **A**, régler la minuterie sur 6 minutes et si nécessaire laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- 12) Poser les paninis avec précaution sur la plaque chauffante inférieure **11** ; avec la fermeture de sécurité **2**, régler l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure **11** et fermer le couvercle.
- 13) Patienter jusqu'à ce que la minuterie se soit écoulée et sortir les paninis avec précaution de l'appareil. Il doivent être dorés.

Baguette à la moutarde

- 1 baguette
 - 1 gousse d'ail
 - 50 g de cornichons
 - 40 g de pecorino
 - 1 c. à soupe de moutarde forte
 - 2 c. à soupe de moutarde douce
 - 50 g de beurre
 - 2 c. à soupe de ciboulette coupée en petits morceaux
 - Sel, poivre
- 1) Tous les 2 à 3 centimètres, incisez transversalement la baguette en veillant à ne pas la trancher.
 - 2) Pelez et écrasez l'ail, découpez les cornichons en tout petits dés puis râpez le pecorino.
 - 3) Mélangez les moutardes forte et douce, le beurre ramolli, l'ail, les dés de cornichons, le pecorino et la ciboulette puis assaisonnez de sel et de poivre.
 - 4) Garnissez les incisions avec le beurre à la moutarde puis enveloppez les baguettes dans une feuille d'aluminium.

- 5) Sélectionner le programme pour hamburgers **A** et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- 6) Poser les baguettes sur la plaque chauffante inférieure **11** avec la fermeture de sécurité **2**, régler l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure **11** et fermer le couvercle.
- 7) Patienter jusqu'à ce que la minuterie se soit écoulée et sortir la baguette avec précaution de l'appareil. Elle doit être dorée/brunie.

Position «Gril de table»

Blanc de volaille (poulet/dinde)

200 g de blanc de volaille

un peu de farine

- 1) Verser un peu d'huile adaptée à la cuisson sur les plaques chauffantes **11**.
- 2) Sélectionner le programme pour volaille **B** et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- 3) Couper les 200 g de blanc de volaille en tranches et les fariner légèrement.
- 4) Faites cuire pendant env. 4 minutes d'un côté, puis retourner, saler légèrement et faire cuire l'autre côté env. 4 minutes.

Légumes grillés

2 poivrons

1 courgette

1 aubergine

Huile d'olive

Sel

Poivre

Herbes de Provence (mélange d'épices)

- 1) Lavez soigneusement les légumes. Coupez le poivron en deux, épépinez-le et coupez-le en tranches. Coupez l'aubergine et la courgette en deux moitiés dans le sens de la longueur, puis en morceaux de respectivement 0,5 cm.
- 2) Badigeonnez les légumes d'huile d'olive.
- 3) Préchauffer l'appareil sur 160 °C.
- 4) Poser les légumes sur les plaques chauffantes **11** et faire griller les légumes des deux côtés pendant env. 8 à 10 minutes jusqu'à atteindre une couleur brun clair.
- 5) Assaisonnez les légumes de sel, de poivre et selon vos goûts d'herbes de Provence.

Gambas au curry et au lait de coco

100 g de pâte de curry rouge
50 ml de lait de noix de coco
400 g de gambas (ou du crabe ou des crevettes)
200 g de pois mange-tout
2 poivrons
2 oignons
2 gousses d'ail
Sel et poivre
Feuille d'aluminium

- 1) Mélangez la pâte de curry et le lait de coco.
- 2) Lavez les gambas, les pois mange-tout et le poivron.
- 3) Épluchez les oignons et les gousses d'ail.
- 4) Découpez les oignons, les gousses d'ail et le poivron en petits dés.
- 5) Répartissez les gambas et les légumes uniformément sur 4 feuilles d'aluminium. La taille de la feuille d'aluminium doit être telle que l'on puisse envelopper les ingrédients, comme un petit paquet. Répartissez la sauce curry-coco et assaisonnez le tout avec du sel et du poivre.
- 6) Refermez bien les petits paquets de sorte qu'aucun liquide ne puisse s'en échapper.
- 7) Sélectionner le programme pour poisson **C** et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- 8) Placer les petits paquets garnis sur les plaques chauffantes **11** préchauffées et faire cuire jusqu'à la fin du programme.
- 9) Retourner les petits paquets et redémarrer le programme poisson **C**.

Épis de maïs grillés

2 épis de maïs sucré

100 g de beurre aux fines herbes

Sel aromatisé à l'ail

Sel

Poivre

Feuille d'aluminium

- 1) Badigeonnez un morceau de feuille d'aluminium de beurre aux fines herbes.
- 2) Salez les épis de maïs et enroulez-les dans la feuille d'aluminium.
- 3) Régler une température d'env. 180 °C et une minuterie de 15 minutes.
- 4) Faire chauffer l'appareil et griller le petit paquet sur les plaques chauffantes **10**.
- 5) Retourner au bout de 15 minutes, régler à nouveau la minuterie sur 15 minutes et finir de cuire les épis de maïs.
- 6) Assaisonner les épis de maïs de sel aromatisé à l'ail et de poivre.

Recyclage



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques).

Recyclez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



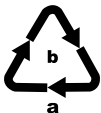
Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V ~ (courant alternatif) 50/60 Hz
Puissance absorbée	2000 W
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	La touche Marche/Arrêt  6 n'a pas été actionnée.	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  6.
L'affichage indique le code erreur "Er 1" et des signaux sonores retentissent.	Il y a eu un court-circuit et l'appareil est endommagé.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente.
L'affichage indique le code erreur "Er 2" et des signaux sonores retentissent.	La protection anti-surchauffe a été déclenchée.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et attendez que l'appareil refroidisse. Si l'appareil ne fonctionne pas après le refroidissement, adressez-vous au service après-vente.
L'affichage indique le code erreur "Er 3" et des signaux sonores retentissent.	Le thermomètre du gril 14 n'est pas correctement raccordé.	Pour quitter le mode erreur, appuyez sur la touche thermomètre 14 ou branchez le thermomètre du gril 14.
L'affichage indique le code erreur "Er 4" et des signaux sonores retentissent. L'appareil passe ensuite en mode veille et l'affichage indique "OFF".	Le thermomètre du gril 14 a mesuré une température à cœur de plus de 180 °C.	Retirez le thermomètre du gril 14 de l'aliment à griller ou de la source de chaleur et allumez à nouveau l'appareil si vous souhaitez continuer à l'utiliser.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre Service après-vente.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 362245_2101 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 362245_2101.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 362245_2101 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 362245_2101.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 362245_2101

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	102
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	102
Gebruik in overeenstemming met bestemming	102
Waarschuwingen	102
Veiligheid	103
Basisveiligheidsvoorschriften	103
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	107
Onderdelen	107
Bediening	108
Aanwijzingen voor hygiënische omgang met levensmiddelen	108
Vóór het eerste gebruik	109
Bedieningspaneel	110
Apparaat in gebruik nemen	110
Programma's	114
Gaartijd	115
Grillpositie instellen en levensmiddelen grillen	116
Kerntemperatuur bewaken	118
Tips en trucs	119
Reiniging en onderhoud	119
Opbergen	121
Recepten	122
Stand "Contactgrill"	122
Stand "Panini-grill"	123
Stand "Tafelgrill"	126
Afvoeren	128
Bijlage	129
Technische gegevens	129
Problemen oplossen	129
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	130
Service	131
Importeur	131

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het binnenshuis grillen van levensmiddelen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:



GEVAAR

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor fataal of ernstig letsel van personen te voorkomen.



WAARSCHUWING

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwingen in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP**Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.**

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- Volg de aanwijzingen in deze waarschuwing op om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsvoorschriften voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Een verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Basisveiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.

** GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- ▶ Laat aansluitleidingen resp. apparaten die niet naar behoren werken of beschadigd zijn, meteen repareren of vervangen door de klantendienst.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.
- ▶ Pak het snoer altijd bij de stekker vast. Trek niet aan het snoer zelf en pak het snoer nooit vast met natte handen, omdat dit kortsluiting of een elektrische schok kan veroorzaken.
- ▶ Zet het apparaat of meubelstukken en dergelijke niet op het snoer en let erop dat het snoer niet ingeklemd raakt.
- ▶ U mag de apparaatbehuizing niet openen en het apparaat niet repareren of modificeren. Bij een geopende behuizing of eigenmachtige modificaties bestaat er levensgevaar door een elektrische schok en vervalt de garantie.
- ▶ Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- ▶ Haal bij elke onderbreking van het gebruik, na gebruik en bij reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.

⚠ VERBRANDINGSGEVAAR!

Let op! Heet oppervlak!

- ▶ Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden als het apparaat in werking is. Raak het apparaat dan alleen aan bij de handgreep.

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

OPMERKING

- ▶ Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

WAARSCHUWING

Verstikkingsgevaar!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt.
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
Neem contact op met de service-hotline als de levering niet compleet is of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport.

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Contactgrill
- Grillthermometer
- Vetopvangbak
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

Onderdelen

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

Afbeelding A:

- ❶ Steunvoetjes
- ❷ Veiligheidssluiting
- ❸ Ontgrendelknop 180°
- ❹ Houder voor de grillthermometer
- ❺ Aansluitbus voor de grillthermometer
- ❻ Aan-/uitknop 
- ❼ Bedieningspaneel
- ❽ Toets RELEASE (onderste grillplaat)
- ❾ Vetopvangbak
- ❿ Vetuitloop
- ⓫ Grillplaten
- ⓬ Toets RELEASE (bovenste grillplaat)

Afbeelding B:

13 Reinigingsschraper

Afbeelding C:

14 Grillthermometer

Bediening

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar!

- ▶ Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden als het apparaat in werking is. Raak het apparaat dan alleen aan bij de handgreep.

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het gegrilde product uit het apparaat te nemen. Ze kunnen de oppervlakken van de grillplaten 11 onherstelbaar beschadigen!

OPMERKING

- ▶ Elke druk op een toets wordt bevestigd met een geluidssignaal.
- ▶ Met de toets **F** kunt u op elk moment de temperatureenheid wijzigen van °C in °F en vice versa.
- ▶ Houd de toetsen +/- **G** ingedrukt om het snel doorlopen van de kooktijd te activeren.

Aanwijzingen voor hygiënische omgang met levensmiddelen

- Bewaar bederfelijke levensmiddelen zoals vlees, zuivelproducten of vis altijd in de koelkast en verwerk/consumeer ze zo snel mogelijk.
- Zorg ervoor dat bij de bereiding gebruikt keukengerei zoals snijplanken, messen, enz., schoon is.
- Was uw handen, vooral voor en na het aanraken van rauw gevogelte of gehakt!
- Reinig alle oppervlakken en al het kookgerei grondig na het bereiden van rauw gevogelte en gehakt.
- Om de vorming van ziektekiemen tijdens de bereiding zo veel mogelijk te beperken, moet gehakt een kerntemperatuur van ten minste 75 °C hebben. De instelmogelijkheden bij dit apparaat zijn echter variabel, zodat u hogere of lagere kerntemperaturen kunt instellen, afhankelijk van uw eigen smaak. In principe mag gehakt echter alleen worden gegeten als het volledig gaar is.

- Bij gevogelte is het van groot belang dat het vlees helemaal gaar is, omdat er een verhoogd risico op salmonella en andere bacteriën bestaat. Daarom moet gevogelte een kerntemperatuur van ten minste 75 °C of hoger hebben. Let erop dat het vlees overal een witachtige kleur moet hebben. De instelmogelijkheden bij dit apparaat zijn variabel, zodat u hogere of lagere kerntemperaturen kunt instellen, afhankelijk van uw eigen smaak. In principe mag gevogelte echter alleen worden gegeten als het volledig gaar is.

Bij diepvrieslevensmiddelen

- Diepvrieslevensmiddelen kunnen het best in de koelkast worden ontdooid. Dit spaart de levensmiddelen en vermindert de vorming van ziektekiemen.
- Het ontdooivocht van vlees, gevogelte of vis kan besmet zijn met ziektekiemen. Vermijd tijdens het ontdooien contact met andere levensmiddelen en voer het ontdooivocht op hygiënische wijze af.
- Ontdooide levensmiddelen mogen niet opnieuw worden ingevroren!
- Verwerk ontdooide levensmiddelen nog dezelfde dag.

Vóór het eerste gebruik

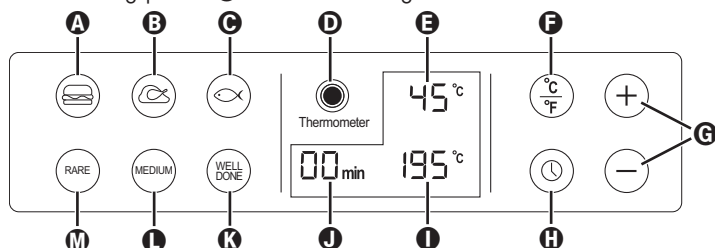
- 1) Reinig het apparaat en alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk **"Reiniging en onderhoud"**, om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen.
- 2) Stel het apparaat op in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt "OFF". Het apparaat is nu stand-by.
- 4) Druk op de aan-/uitknop  **6** en stel met de toetsen +/- **6** de maximale temperatuur van 240 °C in. Laat het apparaat ca. 15 minuten opwarmen.

OPMERKING

- Wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt, kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 5) Druk op de aan-/uitknop  **6**, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
 - 6) Reinig het apparaat met een vochtige doek en droog het af.

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel 7 bestaat uit de volgende elementen:



- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | Programmatoets Hamburgers | H | Timer-toets |
| B | Programmatoets Gevogelte | I | Temperatuurindicatie van de grillplaten 11 |
| C | Programmatoets Vis | J | Tijdindicatie |
| D | Thermometertoets voor instelling van de kerntemperatuur | K | Programmatoets Vlees (WELL DONE/doorbakken) |
| E | Thermometerindicatie (kerntemperatuur) | L | Programmatoets Vlees (MEDIUM/half doorbakken) |
| F | Toets voor wijziging van de temperatuureenheid (Celsius/Fahrenheit) | M | Programmatoets Vlees (RARE/rauw van binnen) |
| G | Toetsen +/- voor verhoging/verlaging van de geselecteerde waarde | | |

Apparaat in gebruik nemen

OPMERKING

► Laat het apparaat altijd met gesloten deksel voorverwarmen. Zo wordt de ingestelde temperatuur sneller en energiezuiniger bereikt.

- 1) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 2) Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt "OFF". Het apparaat is nu stand-by.
- 3) Druk op de aan-/uitknop 6. De tijdindicatie J geeft 00 aan, in de temperatuurindicatie I knippert de voor de grillplaten 11 vooringestelde temperatuur van 200 °C. Als er nu niet op een toets wordt gedrukt, klinkt er na enkele seconden een geluidssignaal en begint het apparaat te verwarmen tot 200 °C.

In de temperatuurindicatie ❶ knippert de actuele temperatuur, die stijgt in stappen van 5 °C. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinken er meerdere geluidssignalen en brandt de temperatuurindicatie ❶ continu.

OPMERKING

- Wanneer er 60 minuten lang niet op een toets wordt gedrukt, gaat het apparaat automatisch over op stand-by.

4) U kunt op elk moment verschillende instellingen uitvoeren:

Grilltemperatuur handmatig instellen:

- ◆ Stel met de toetsen +/- ❸ een temperatuur tussen 80 en 240 °C in. Na enkele seconden klinkt er een geluidssignaal en begint het apparaat te verwarmen tot de ingestelde temperatuur. De temperatuurindicatie ❶ geeft weer de actuele temperatuur van de grillplaten ❶ aan. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinken er meerdere geluidssignalen en brandt de temperatuurindicatie ❶ continu.

Timer handmatig instellen:**OPMERKING**

- De timerfunctie kan niet tegelijk met de grillthermometer ❶ worden gebruikt.

- ◆ Druk op de timer-toets ❷ en stel met de toetsen +/- ❸ een griltijd tussen 1 en 60 minuten in.

OPMERKING

- Om de grilltemperatuur aan te passen, drukt u opnieuw op de timer-toets ❷ of wacht u tot het geluidssignaal klinkt.

Na enkele seconden klinkt er een geluidssignaal en begint het verwarmingsproces.

De timer start zodra het apparaat is opgewarmd tot de ingestelde grilltemperatuur. De resterende griltijd wordt terugtellend in de tijdindicatie ❹ aangegeven.

Zodra de timer is afgelopen, klinken er continu geluidssignalen. Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.

OPMERKING

- Als het terugtellen onder de minuut is gekomen, wordt het in stappen van 1 seconde aangegeven.
- Het apparaat wordt na afloop van de timer niet automatisch uitgeschakeld en werkt ongewijzigd door. Zo kunt u zonder onderbreking verschillende soorten levensmiddelen tegelijk grillen.

Kerntemperatuur handmatig instellen:

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- Leg de grillthermometer **14** nooit op de hete grillplaten **11**. Het snoer en de handgreep van de grillthermometer **14** kunnen onherstelbaar beschadigd raken!

OPMERKING

- De thermometertoets **D** werkt alleen wanneer de grillthermometer **14** correct is aangesloten. Anders klinken er meerdere geluidssignalen en staat op het display de foutcode "E-3". Sluit de grillthermometer **14** aan of zet het apparaat uit en weer aan om de foutmodus te verlaten.
- De grillthermometer **14** kan niet tegelijk met de timerfunctie worden gebruikt.

- ◆ Druk op de thermometertoets **D**. De thermometertoets **D** brandt en de thermometerindicatie **E** geeft de vooringestelde kerntemperatuur aan. Als u nogmaals op de thermometertoets **D** drukt, knippert de in de thermometerindicatie **E** aangegeven kerntemperatuur. Stel met de toetsen +/- **G** een kerntemperatuur tussen 45 en 75 °C in.

OPMERKING

- Om de grilltemperatuur aan te passen, drukt u opnieuw op de thermometertoets **D** of wacht u tot het geluidssignaal klinkt.

Na enkele seconden klinkt er een geluidssignaal, de thermometerindicatie **E** verandert in de actuele kerntemperatuur en het verwarmingsproces begint.

Als u een andere kerntemperatuur wilt kiezen, drukt u opnieuw tweemaal op de thermometertoets **D** en stelt u de gewenste waarde in met de toetsen +/- **G**.

In de temperatuurindicatie **I** en de thermometerindicatie **E** knipperen de actuele waarden.

Zodra de ingestelde grilltemperatuur is bereikt, klinken er meerdere geluidssignalen en brandt de temperatuurindicatie **I** continu.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, klinken er continu geluidssignalen. Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.

OPMERKING

- Het apparaat wordt door het bereiken van de kerntemperatuur niet automatisch uitgeschakeld en werkt ongewijzigd door. Zo kunt u zonder onderbreking verschillende soorten levensmiddelen tegelijk grillen.

OPMERKING

- ▶ Als de grillthermometer **14** niet wordt verwijderd, geeft de thermometerindicatie **E** nog steeds de actuele kerntemperatuur aan. Zodra de kerntemperatuur ca. 180 °C bereikt, staat op het display "Er4". Er klinken meerdere geluidssignalen, het apparaat gaat over op stand-by en op het display staat "OFF". Schakel het apparaat weer in wanneer u het nog wilt gebruiken.

Programma instellen:

OPMERKING

- ▶ Als de grillthermometer **14** bij een druk op de thermometertoets **D** resp. bij selectie van de programma's RARE **M**, MEDIUM **L** en WELL DONE **K** niet correct is aangesloten, klinken er meerdere geluidssignalen en staat op het display de foutcode "Er3". Sluit de grillthermometer **14** aan of zet het apparaat uit en weer aan om de foutmodus te verlaten.

- ◆ Selecteer het gewenste programma met de programmatoetsen. Om de selectie te annuleren, drukt u nogmaals op dezelfde toets of drukt u op een andere programmatoets.
In de temperatuurindicatie **1** knippert bij alle programma's de vooringestelde temperatuur van de grillplaten **11**. Met de toetsen +/- **G** kunt u de temperatuur desgewenst aanpassen.
 - ◆ Bij de programma's Hamburgers **A**, Gevogelte **B** en Vis **C** geeft de tijdindicatie **1** de vooringestelde timer aan.
Als u in plaats van de timer liever de grillthermometer **14** gebruikt, drukt u tweemaal op de thermometertoets **D** en stelt u de gewenste kerntemperatuur in.
 - ◆ Bij de programma's RARE **M**, MEDIUM **L** en WELL DONE **K** geeft de thermometerindicatie **E** de vooringestelde kerntemperatuur aan.
Als u in plaats van de grillthermometer **14** liever de timer gebruikt, drukt u op de timer-toets **H** en stelt u de gewenste griltijd in.
 - ◆ Als er niet op andere toetsen wordt gedrukt, klinkt er na enkele seconden een geluidssignaal en start het programma automatisch.
 - ◆ U kunt de grilltemperatuur, de timer en de kerntemperatuur op elk moment zoals hiervoor beschreven aanpassen.
- 5) Laat het apparaat met gesloten deksel opwarmen tot er verschillende geluidssignalen klinken en de ingestelde grilltemperatuur is bereikt.

Programma's

WAARSCHUWING

Gezondheidsrisico's! Neem de volgende aanwijzingen in acht:

- Let op een hygiënische omgang met rauw vlees van gevogelte: reinig al het keukengerei en alle oppervlakken die in contact zijn geweest met rauw vlees van gevogelte of het dooiwater daarvan, grondig voordat u ze verder gebruikt. Gebruik daarvoor warm water en afwasmiddel. Maak tussen de verschillende bereidingsstappen uw handen grondig schoon met warm water en zeep.
- Gevogelte moet helemaal gaar zijn, anders bestaat er een verhoogd risico op salmonella en andere bacteriën.

OPMERKING

- U kunt bij alle programma's hetzij de timer **hetzij** de grillthermometer  gebruiken.
- U kunt de grilltemperatuur, de timer en de kerntemperatuur op elk moment zoals hiervoor beschreven aanpassen.

Er zijn zes programma's:

Hamburgers : geschikt voor gehaktschijven resp. hamburgers en voor voorgedaarde levensmiddelen tussen twee brood- of broodjeshelften, zoals panini's, sandwiches of baguettes. De vooringestelde tijd is bedoeld voor hamburgers, voor andere grillproducten moet de griltijd eventueel worden aangepast.

Gevogelte : geschikt voor alle soorten gevogelte, bijv. kip, eend, kalkoen

Vis : geschikt voor vis, schaal- en schelpdieren

Vlees   : geschikt voor vaste vleessoorten, bijv. rund-, varkens- of lamsvlees

De vooringestelde waarden zijn richtwaarden voor de optimale grilltemperatuur en -tijd resp. kerntemperatuur van het betreffende levensmiddel. De perfecte instelling hangt echter af van verschillende factoren, zoals de toestand van de levensmiddelen of uw persoonlijke voorkeuren. Pas de waarden zo nodig aan uw behoeften aan.

Pictogram	Programma	Fabrieksmatige instellingen		
		Grilltemperatuur	Timer (minuten)	Kerntemperatuur
	Hamburgers A	230 °C	4	60 °C
	Gevogelte B	230 °C	13	75 °C
	Vis C	210 °C	7	60 °C
	Vlees RARE M	240 °C	–	45 °C
	Vlees MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Vlees WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Gaartijd

De onderstaande gegevens zijn grove richtwaarden voor het grillen in de contactgrill-stand. Afhankelijk van de toestand van de levensmiddelen of uw persoonlijke voorkeuren kunnen de waarden echter variëren. Pas ze zo nodig aan uw behoeften aan.

Levensmiddel	Dikte (ca.)	Temperatuur (ca.)	Minuten (ca.)
Hamburgers	2 cm	230 °C	4
Runderfilet (medium)	3–4 cm	240 °C	5–7
Rumpsteak, T-bone-steak	2–3 cm	240 °C	5
Kalfssteak	2 cm	230 °C	4–5
Varkenssteak	1–2 cm	230 °C	7–9
Spekreepjes/bacon	–	230 °C	1–2
Worstjes	2–3 cm	200 °C	7–8
Kipfilet	1–2 cm	230 °C	8–9
Kalkoenfilet	1–2 cm	230 °C	4
Zalmfilet	2–3 cm	210 °C	7–9

Grillpositie instellen en levensmiddelen grillen

U kunt de grill op 3 verschillende manieren gebruiken:

- volledig opengeklapt, zodat u beide grillplaten **11** kunt gebruiken als tafelgrill.
- met een beweegbare bovenste grillplaat **11** als contactgrill, zodat u bijvoorbeeld vlees aan beide zijden kunt grillen.
- met vastgezette bovenste grillplaat **11** als panini-grill, zodat u bijvoorbeeld baguettes kunt afbakken.

Stand “Contactgrill”

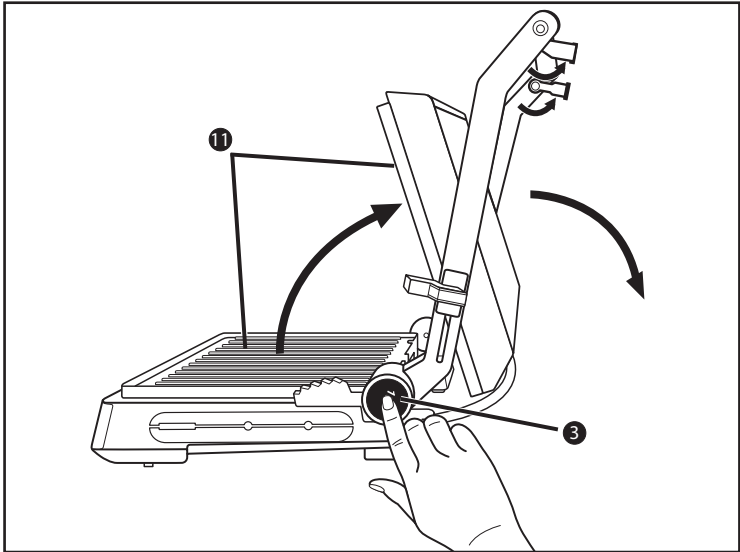
- 1) Open het deksel van het apparaat en leg de levensmiddelen die u wilt grillen op de onderste grillplaat **11**.
- 2) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 3) Doordat de bovenste grillplaat **11** in het scharnier kan bewegen, ligt deze plaat ook bij dickere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste grillplaat **11**. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
- 4) Controleer na enige tijd resp. na afloop van de timer de bruiningsgraad van het product dat u grilt. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 5) Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat.
- 6) Druk op de aan-/uitknop  **6**, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Stand “Panini-grill”

- 1) Open het deksel van het apparaat en leg de levensmiddelen die u wilt grillen op de onderste grillplaat **11**.
- 2) Sluit de bovenste grillplaat **11** en zet deze op de gewenste hoogte vast door de veiligheidssluiting **2** naar achteren te duwen (stand MIN, II, III, IV, V). Til bij het afstellen van de veiligheidssluiting **2** de grillplaat **11** iets op. Hoe verder u de veiligheidssluiting **2** naar achteren duwt, des te groter wordt de afstand tussen beide grillplaten **11**.
- 3) Controleer na enige tijd resp. na afloop van de timer de bruiningsgraad van het product dat u grilt. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 4) Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat.
- 5) Druk op de aan-/uitknop  **6**, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

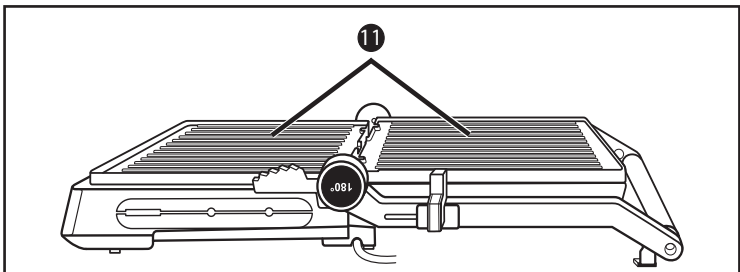
Stand "Tafelgrill"

- 1) Klap beide steunvoetjes **1** uit (afb. 1).
- 2) Druk op de ontgrendelknop 180° **3** (afb. 1) en open het deksel van het apparaat zo ver dat beide grillplaten **11** als tafelgrill kunnen worden gebruikt.



Afb. 1

- 3) De grillplaten **11** liggen nu naast elkaar en kunnen als tafelgrill worden gebruikt (afb. 2).



Afb. 2

- 4) Leg de levensmiddelen die u wilt grillen op de grillplaten **11**.
- 5) Keer de levensmiddelen af en toe om en neem ze van de grillplaten **11** als ze gaar zijn.
- 6) Druk op de aan-/uitknop  **6**, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

OPMERKING

- ▶ Wanneer er 60 minuten lang niet op een toets wordt gedrukt, gaat het apparaat automatisch over op stand-by.

Kerntemperatuur bewaken

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ Leg de grillthermometer 14 nooit op de hete grillplaten 11. Het snoer en de handgreep van de grillthermometer 14 kunnen onherstelbaar beschadigd raken!

OPMERKING

- ▶ Berg de nog schone grillthermometer 14 op in de houder 4 rechts naast de aansluitbus 5.
- ▶ Leg de gebruikte grillthermometer 14 naast het apparaat. Zet bijvoorbeeld een hittebestendige schaal klaar naast het apparaat, om de gebruikte grillthermometer 14 daarop te leggen.

- 1) Steek de stekker van de grillthermometer 14 in de aansluitbus 5.
- 2) Kies een programma of stel de gewenste kerntemperatuur handmatig in, zoals beschreven in het hoofdstuk "**Apparaat in gebruik nemen**".
- 3) Verwarm het apparaat eventueel voor, tot de grillplaten 11 de ingestelde temperatuur hebben bereikt.
- 4) Schuif de punt van de grillthermometer 14 zo mogelijk tot in het midden van het levensmiddel waarvan u de kerntemperatuur wilt controleren. Voorkom dat de grillthermometer 14 bot raakt, aangezien de temperatuur van bot tijdens het gaarproces sneller stijgt dan die van vlees.
- 5) De kerntemperatuur stijgt tijdens het grillen geleidelijk. De actuele temperatuur wordt aangegeven in de thermometerindicatie E. Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, klinken er continu geluidsignalen. Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.

OPMERKING

- ▶ Het apparaat wordt door het bereiken van de kerntemperatuur niet automatisch uitgeschakeld en werkt ongewijzigd door. Zo kunt u zonder onderbreking verschillende soorten levensmiddelen tegelijk grillen.

OPMERKING

- Als de grillthermometer 14 niet wordt verwijderd, geeft de thermometerindicatie 5 nog steeds de actuele kerntemperatuur aan. Zodra de grillthermometer 14 een kerntemperatuur van ca. 180 °C meet, verschijnt op het display "Er 4". Er klinken meerdere geluidssignalen, het apparaat gaat over op stand-by en op het display verschijnt "OFF". Haal de grillthermometer 14 uit het grillproduct resp. van de hittebron en zet het apparaat weer aan als u het wilt blijven gebruiken.
- 6) Trek de grillthermometer 14 voorzichtig uit het levensmiddel en leg hem naast het apparaat.
- 7) Als u geen levensmiddelen meer wilt grillen, drukt u op de aan-/uitknop 6, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marinieren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaja- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, want dat onttrekt water aan het vlees en maakt het vlees hard. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. Het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- De grillplaten 11 hebben een antiaanbaklaag, daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is voor braden, bijv. raapzaadolie.
- Gril zo mogelijk altijd met gesloten deksel om de gaartijd te verkorten en energie te besparen.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR DOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

Bij de reiniging van het apparaat kan er persoonlijk letsel ontstaan!

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te vermijden:

- Haal voorafgaand aan de reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Gevaar voor letsel!
- Reinig het apparaat nooit onder stromend water en dompel het niet onder in water. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar beschadigd raken!

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ Zorg ervoor dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken, om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- ▶ Gebruik voor de reiniging van de oppervlakken geen scherpe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen, en ook geen puntige of krassende voorwerpen.
- Trek de reinigingsschraper 13 over de afgekoelde grillplaten 11 om vet en resten te verzamelen en in de vetopvangbak 9 te schuiven.
- Veeg de grillplaten 11 af met een vochtige doek. Gebruik voor de reiniging geen bijtende schoonmaakmiddelen, grove schuurponsjes of puntige voorwerpen, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Neem bij hardnekkig vuil of aangekoekte resten de grillplaten 11 uit het apparaat:
 - Open het apparaat.
 - Druk op de toets RELEASE 8 en til tegelijkertijd de onderste grillplaat 11 uit het apparaat.
 - Houd de bovenste grillplaat 11 vast om te voorkomen dat die valt en druk op de toets RELEASE 12. De bovenste grillplaat 11 komt los uit het apparaat.

Reinig de verwijderde grillplaten 11 in warm water met een beetje afwasmiddel. Bij sterk aangekoekt vuil laat u de grillplaten 11 een tijdje weken in het warme sop. Spoel de grillplaten 11 na het reinigen af met schoon water om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog alles goed af. De grillplaten 11 moeten droog zijn voordat u ze terugplaatst in het apparaat!

OPMERKING



De grillplaten 11 zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Voor een zachtere reiniging adviseren we om ze op de beschreven manier met de hand te reinigen.

Zet de grillplaten 11, om ze weer in het apparaat te bevestigen, zo op de basis dat beide uitsparingen naast de vetuitloop 10 in de haken op de basis grijpen. Druk dan het voorste gedeelte van de grillplaat 11 omlaag tot de grillplaat hoorbaar vastklikt.

Ga met de tweede grillplaat 11 net zo te werk.

- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles schoon met een doek die alleen met water is bevochtigd, om alle afwasmiddelresten te verwijderen. Zorg ervoor dat alle delen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.

- Veeg de grillthermometer 14 af met een vochtige doek. Bij hardnekkiger vuil doet u zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles schoon met een doek die alleen met water is bevochtigd, om alle afwasmiddelresten te verwijderen. Droog vervolgens de grillthermometer 14 goed af.
- Reinig de reinigingsschraper 13 in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel afwasmiddelresten weg met schoon water.

OPMERKING



De reinigingsschraper 13 is geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Voor een zachtere reiniging raden we aan om hem op de beschreven manier met de hand te reinigen.

- Spoel de geleegde vetopvangbak 9 in warm water met wat afwasmiddel. Verwijder afwasmiddelresten met schoon water en droog de bak af. Schuif de vetopvangbak 9 terug in het apparaat.

OPMERKING



De vetopvangbak 9 is geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Voor een zachtere reiniging adviseren we om hem op de beschreven manier met de hand te reinigen.

Opbergen

- 1) Steek de stekker van de grillthermometer 14 in de aansluitbus 5, wikkel het snoer van de grillthermometer 14 met de wijzers van de klok mee om de kabelspoel en steek de staaf van de grillthermometer 14 zijdelings in de houder 4.
- 2) Vergrendel het apparaat door de veiligheidssluiting 2 op de stand  te zetten.
- 3) Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op.

Recepten

OPMERKING

Afhankelijk van de aard van de ingrediënten kunnen de in de recepten aangegeven temperatuurstellingen en tijden variëren!

Stand "Contactgrill"

Mexicaanse hamburger

500 g rundergehakt (elk 125 g)

6 el barbecuesaus

6 el fijngesnipperde uien

3 el verse of kant-en-klare salsa

1/2 tl chilipoeder

4 hamburgerbroodjes

- 1) Meng het rundergehakt, de uien, de salsa, het chilipoeder en de barbecuesaus in een grote kom.
- 2) Maak van het rundergehaktmengsel vier even grote hamburgers.
- 3) Kies het programma voor hamburgers **A** en laat het apparaat heet worden tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 4) Leg de hamburgers in de contactgrill en gril ze in de contactpositie tot de tijd verstreken is.
- 5) Serveer de hamburgers met kruiden en alles wat u erbij wilt geven in de hamburgerbroodjes.

Lendenbiefstuk met een saus van lente-uitjes en kruiden

500 g magere lendenbiefstuk (4 x 125 g)

120 g margarine

1 tl Worcestershiresauce

1 fijngehakt teentje knoflook

4 el fijngesneden peterselie

4 fijngesneden lente-uitjes

- 1) Meng de margarine en de Worcestershiresauce in een kleine kom en meng er de knoflook, de peterselie en de lente-uitjes door.
- 2) Stel een temperatuur van 240 °C en een timer van 3 minuten in.
- 3) Laat het apparaat heet worden en gril de steak.

- 4) Verlaag na afloop van de tijd de temperatuur tot ca. 160 °C, bestrijk de steak met de saus van lente-uitjes en kruiden en laat hem nog 4 minuten in de contactgrill gaar worden.

Tonijn met schijfjes sinaasappel

(4 personen)

4 verse tonijnsteaks (elk 170 g)

1 sinaasappel

1 el fijngesneden peterselie

Zout

Peper

- 1) Pel de sinaasappel en snijd hem in schijfjes van ongeveer 5 mm dik.
- 2) Kies het programma voor vis **C** en laat het apparaat heet worden tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 3) Leg de tonijnsteaks op de grill, strooi er de peterselie over en kruid ze met peper en zout. Leg tot slot de schijfjes sinaasappel op de tonijnsteaks.
- 4) Verwijder voor het serveren de gegrilde sinaasappelschijfjes.

Stand "Panini-grill"

Spinazie-kaas-panini

250 g bladspinazie

1 ui

1 knoflookteentje

1 el olie

2 tl citroensap

1 snufje zout (en peper)

4 plakjes toast-/witbrood

40 g kruidenboter

75 g mozzarella

20 g pijnboompitten

- 1) Sorteert en was de bladspinazie.
- 2) Schil de ui en het knoflookteentje, hak ze fijn, fruit ze in hete olie tot ze glazig zijn. Voeg de spinazie toe. Breng het geheel op smaak met citroensap, zout en peper.
- 3) Besmeer het toastbrood met kruidenboter.

- 4) Snijd de mozzarella in plakjes.
- 5) Verdeel de mozzarella en de uitgelekte spinazie over 2 plakken toastbrood en bestrooi ze met pijnboompitten.
- 6) Bedek de panini's met een tweede plakje toastbrood.
- 7) Kies het programma voor hamburgers **A**, stel de timer in op 6 minuten en laat het apparaat heet worden tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 8) Leg de panini's voorzichtig op de onderste grillplaat **1**, stel met de veiligheidssluiting **2** de gewenste afstand tot de bovenste grillplaat **1** in en sluit het deksel.
- 9) Wacht tot de timer is afgelopen en haal de panini's voorzichtig uit het apparaat. Ze moeten goudbruin geroosterd zijn.

Panini met kipfilet

400 g kipfilet

20 g boter

Peper, zout, paprikapoeder

120 g bacon, in reepjes

6 plakjes wit-/toastbrood

3 el saladedressing (yoghurt)

30 g ijsbergsla

2 tomaten

1 avocado

1 tl citroensap

50 g komkommer

- 1) Spoel de kipfilets onder stromend water kort af en dep ze met keukenpapier droog.
- 2) Kies het programma voor gevogelte **B** en laat het apparaat heet worden tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 3) Gril de kipfilets in de contactpositie totdat het programma gereed is. Kruid ze daarna met zout, peper en paprika en leg ze weg.
- 4) Bak in een koekenpan de reepjes bacon tot ze knapperig zijn.
- 5) Verdeel de yoghurt dressing over 3 plakjes toast-/witbrood, leg er ijsbergsla op, snijd de tomaten in plakjes, kruid ze en leg ze op de sla.
- 6) Snijd de kipfilets in de lengte open en leg ze op de tomaten.
- 7) Leg de baconreepjes op de kipfilets.

- 8) Snijd de avocado in de lengte rondom open en maak hem met een draaibeweging los van de pit. Trek de schil eraf en snijd de avocado in plakjes. Besprenkel de avocado met het citroensap, zodat deze niet bruin kleurt. Leg de plakjes op de panini's.
- 9) Snijd de komkommer in plakjes en leg die op de avocado.
- 10) Bedek de panini's met een tweede plakje toastbrood.
- 11) Kies het programma voor hamburgers **A**, stel de timer in op 6 minuten en laat het apparaat zo nodig heet worden tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 12) Leg de panini's voorzichtig op de onderste grillplaat **11**, stel met de veiligheidssluiting **2** de gewenste afstand tot de bovenste grillplaat **11** in en sluit het deksel.
- 13) Wacht tot de timer is afgelopen en haal de panini's voorzichtig uit het apparaat. Ze moeten goudbruin geroosterd zijn.

Mosterd-baguette

- 1 baguette
- 1 teentje knoflook
- 50 g mosterdaugurken
- 40 g pecorino
- 1 el scherpe mosterd
- 2 el zoete mosterd
- 50 g boter
- 2 el verse bieslook
- zout, peper

- 1) Snijd de baguette met tussenruimtes van ca. 2–3 centimeter overdwars in, maar niet door.
- 2) Schil de knoflook en pers hem, snijd de mosterdaugurken in zeer kleine blokjes en rasp de pecorino.
- 3) Meng de scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, augurk, pecorino en bieslook, en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- 4) Smeer de mosterdboter in de ingesneden openingen van de baguette en wikkel de baguette in aluminiumfolie.
- 5) Kies het programma voor hamburgers **A** en laat het apparaat heet worden tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 6) Leg de baguettes op de onderste grillplaat **11**, stel met de veiligheidssluiting **2** de gewenste afstand tot de bovenste grillplaat **11** in en sluit het deksel.

- 7) Wacht tot de timer is afgelopen en haal de baguette voorzichtig uit het apparaat. Hij moet goudbruin geroosterd zijn.

Stand “Tafelgrill”

Kippen-/kalkoenborst

200 g kippen-/kalkoenborst

Een beetje bloem

- 1) Doe een beetje voor braden geschikte olie op de grillplaten ❶.
- 2) Kies het programma voor gevogelte ❸ en laat het apparaat heet worden tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 3) Snijd de 200 g kippen-/kalkoenborst in plakken en bestrooi die licht met bloem.
- 4) Braad ze ca. 4 minuten aan een kant, keer ze om, bestrooi ze met wat zout en braad ze ca. 4 minuten aan de andere kant.

Gegrilde groenten

2 paprika's

1 courgette

1 aubergine

Olijfolie

Zout

Peper

Provençaalse kruiden (kruidenmengsel)

- 1) Was de groenten grondig. Halveer de paprika's, ontdoe ze van de lijsten en pitjes en snijd ze in reepjes. Snijd de aubergine en de courgette in de lengte doormidden en daarna in stukken van ca. 0,5 cm.
- 2) Bestrijk de groenten met olijfolie.
- 3) Verwarm het apparaat voor op ca. 160 °C.
- 4) Leg de groenten op de voorverwarmde grillplaten ❶ en gril ze aan elke zijde ca. 8–10 minuten, tot ze een lichtbruine kleur hebben.
- 5) Strooi zout, peper en naar smaak de Provençaalse kruiden op de groenten.

Kokos-curry-garnalen

100 g rode currypasta

50 ml kokosmelk

400 g roze garnalen (of Hollandse garnalen of tijgergarnalen)

200 g peultjes

2 paprika's

2 uien

2 teentjes knoflook

Zout en peper

Aluminiumfolie

- 1) Meng de currypasta en de kokosmelk.
- 2) Was de garnalen, de peultjes en de paprika.
- 3) Pel de uien en de knoflookteentjes.
- 4) Snijd de uien, de knoflookteentjes en de paprika in kleine stukjes.
- 5) Verdeel de garnalen en de groenten gelijkmatig over 4 stukken aluminiumfolie. De stukken aluminiumfolie moeten zo groot zijn dat u de ingrediënten erin kunt wikkelen tot een pakketje. Druppel de curry-kokossaus erover en kruid het geheel met zout en peper.
- 6) Vouw de pakketjes zorgvuldig dicht, zodat er geen vocht uit kan lopen.
- 7) Kies het programma voor vis **G** en laat het apparaat heet worden tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 8) Leg de gevulde pakketjes op de voorverwarmde grillplaten **11** en laat ze gaar worden totdat het programma gereed is.
- 9) Keer de pakketjes om en start het programma voor vis **G** opnieuw.

Gegrilde maïskolven

2 suikermaïskolven

100 g kruidenboter

Knoflookzout

Zout

Peper

Aluminiumfolie

- 1) Bestrijk een stuk aluminiumfolie met de kruidenboter.
- 2) Bestrooi de maïskolven met zout en wikkel ze in de aluminiumfolie.
- 3) Stel een temperatuur van ca. 180 °C en een timer van 15 minuten in.
- 4) Laat het apparaat heet worden en leg het pakketje op de grillplaten ⑪.
- 5) Na 15 minuten omdraaien, de timer opnieuw op 15 minuten instellen en de maïskolven garen tot de timer is afgelopen.
- 6) Breng de maïskolven op smaak met knoflookzout en peper.

Afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU-AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeente-reiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw gemeentereiniging.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoor



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een bespa-ring op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Bijlage

Technische gegevens

Voeding	220-240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	2000 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
	Er is niet op de aan-/uitknop  gedrukt.	Druk op de aan-/uitknop  .
Op het display staat de foutcode "Er 1" en er klinken geluidssignalen.	Er is kortsluiting opgetreden, het apparaat is beschadigd.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantendienst.
Op het display staat de foutcode "Er 2" en er klinken geluidssignalen.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Als het apparaat ook na het afkoelen niet werkt, neemt u contact op met de klantenservice.
Op het display staat de foutcode "Er 3" en er klinken geluidssignalen.	De grillthermometer  is niet correct aangesloten.	Druk nogmaals op de thermometertoets  of sluit de grillthermometer  aan om de foutmodus te verlaten.
Op het display staat de foutcode "Er 4" en er klinken geluidssignalen. Daarna gaat het apparaat over op stand-by en staat op het display "OFF".	De grillthermometer  heeft een kerntemperatuur van meer dan 180 °C gemeten.	Haal de grillthermometer  uit het grillproduct resp. van de hittebron en zet het apparaat weer aan als u het wilt blijven gebruiken.

Neem contact op met de klantenservice als u de storingen met de bovenstaande oplossingen niet kunt verhelpen of als u andere storingen constateert.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 362245_2101 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 362245_2101 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 362245_2101

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Obsah

Úvod	134
Informace k tomuto návodu k obsluze	134
Použití v souladu s určením	134
Výstražná upozornění	134
Bezpečnost	135
Základní bezpečnostní pokyny	135
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	139
Prvky přístroje	139
Obsluha	140
Pokyny k hygienické manipulaci s potravinami	140
Před prvním použitím	141
Ovládací panel	142
Uvedení přístroje do provozu	143
Programy	146
Doba vaření	147
Nastavení polohy pro grilování a grilování potravin	148
Sledování teploty jádra	150
Tipy a triky	151
Čištění a údržba	151
Skladování	153
Recepty	153
Poloha „kontaktní gril“	153
Poloha „gril na panini“	154
Poloha „stolní gril“	157
Likvidace	159
Příloha	160
Technické údaje	160
Odstranění závad	160
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	161
Servis	162
Dovozce	162

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

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

Použití v souladu s určením

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

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

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, může mít za následek usmrcení nebo vážné zranění.

- Pro zabránění nebezpečí usmrcení nebo těžké újmy na zdraví se musí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést ke zraněním.

- Za účelem zabránění zranění osob je proto nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

- Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.

- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

** NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Sítové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Přípojně vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- ▶ Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- ▶ Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- ▶ Sítový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokrými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!



Pozor! Horký povrch!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

► Obalový materiál není na hraní.

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál a všechny ochranné fólie a nálepky.

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozena.
V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo dopravou kontaktujte servisní zákaznickou linku.

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- kontaktní gril
- grilovací teploměr
- záchytná miska na tuk
- stěrka na čištění
- návod k obsluze

Prvky přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

Obrázek A:

- ❶ opěrné nožky
- ❷ bezpečnostní uzávěr
- ❸ odjišťovací tlačítko 180°
- ❹ držák na grilovací teploměr
- ❺ připojovací zdírka pro grilovací teploměr
- ❻ vypínač 
- ❼ ovládací panel
- ❽ tlačítko RELEASE (dolní topná deska)
- ❾ záchytná miska na tuk
- ❿ odtok tuku
- ⓫ topné desky
- ⓬ tlačítko RELEASE (horní topná deska)

Obrázek B:

13 stěrka na čištění

Obrázek C:

14 grilovací teploměr

Obsluha

VÝSTRAHA

Nebezpečí popálení!

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

POZOR

Poškození přístroje!

- K vyjmutí grilovaných potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Mohly by nevratně poškodit povrch topných desek **11**!

UPOZORNĚNÍ

- Každé úspěšné stisknutí tlačítka se potvrdí zvukovým signálem.
- Pomocí tlačítka **F** můžete kdykoli změnit jednotku teploty z °C na °F a zpět.
- Stisknutím a podržením tlačítek +/- **G** aktivujete rychlý průběh.

Pokyny k hygienické manipulaci s potravinami

- Potraviny podléhající rychlé zkáze, jako je maso, mléčné výrobky nebo ryby, vždy uchovávejte v chladničce a co nejrychleji je zpracujte/spotřebujte.
- Dbejte na čistotu kuchyňského náčiní používaného při přípravě pokrmů, jako jsou prkénka, nože apod.
- Myjte si ruce, zejména před manipulací se syrovou drůbeží nebo mletým masem a po ní!
- Po přípravě syrové drůbeže a mletého masa důkladně očistěte všechny povrchy a kuchyňské náčiní.
- Aby se při přípravě co nejvíce snížila tvorba zárodků, mělo by mít mleté maso v jádře teplotu nejméně 75 °C.
Možnosti nastavení tohoto spotřebiče jsou však variabilní, takže si lze nastavit vyšší nebo nižší teplotu jádra podle vlastního vkusu. Mleté maso by se však vždy mělo jíst dobře tepelně upravené.

- U drůbeže je obzvláště důležité maso důkladně tepelně upravit, protože hrozí zvýšené riziko výskytu salmonely a dalších bakterií. Proto by teplota uvnitř drůbeže měla být nejméně 75 °C a vyšší. Dbejte na to, aby maso mělo veskrze bělavou barvu. Možnosti nastavení tohoto spotřebiče jsou variabilní, takže si lze nastavit vyšší nebo nižší teplotu jádra podle vlastního vkusu. Drůbež by se však vždy měla jíst dobře tepelně upravená.

Mražené potraviny

- Mražené potraviny je nejlepší rozmrazovat v chladničce. Postup je šetrný a omezuje tvorbu zárodků.
- Tekutina z rozmrazování masa, drůbeže nebo ryb může být zatížena choroboplodnými zárodky. Dbejte na to, abyste během rozmrazování nepřišli do styku s jinými potravinami, a vodu z rozmrazování hygienicky zlikvidujte.
- Potraviny po rozmrazení znovu nezmrazujte!
- Rozmražené potraviny zpracujte ještě též den.

Před prvním použitím

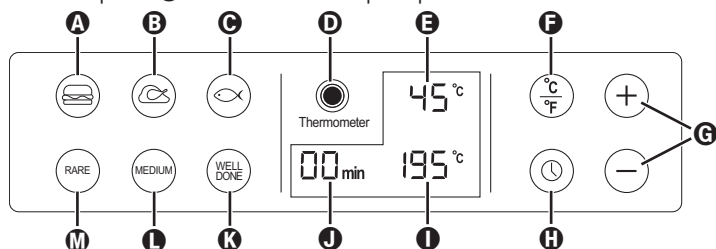
- 1) Přístroj a veškeré příslušenství vyčistěte podle popisu v kapitole „**Čištění a údržba**“, abyste odstranili případné zbytky z výroby.
- 2) Přístroj umístěte v souladu s bezpečnostními pokyny.
- 3) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „OFF“. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.
- 4) Stiskněte vypínač  **6** a pomocí tlačítek +/– **6** nastavte maximální teplotu 240 °C. Přístroj nechte cca 15 minut nahřívat.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním nahřívání přístroje může v důsledku zbytků vzniklých při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, například otevřením okna.
- 5) Stiskněte vypínač  **6**, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.
 - 6) Přístroj otřete vlhkým hadříkem a osušte.

Ovládací panel

Ovládací panel **7** se skládá z následujících prvků:



- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| A | tlačítko volby programu Burger | H | tlačítko časovače |
| B | tlačítko volby programu Drůbež | I | ukazatel teploty topných desek 11 |
| C | tlačítko volby programu Ryby | J | ukazatel času |
| D | tlačítko teploměru pro nastavení teploty jádra | K | tlačítko volby programu Maso (WELL DONE / propečené) |
| E | ukazatel teploměru (teplota jádra) | L | tlačítko volby programu Maso (MEDIUM / středně propečené) |
| F | tlačítko pro přepnutí jednotky (stupeň Celsia/Fahrenheita) | M | tlačítko volby programu Maso (RARE / syrové jádro) |
| G | tlačítka +/- pro zvýšení/snížení vybrané hodnoty | | |

Uvedení přístroje do provozu

UPOZORNĚNÍ

- Přístroj vždy nechejte předehřát se zavřeným víkem. Tím se rychleji dosáhne nastavené teploty a ušetří se energie.

- 1) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 2) Zasuňte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „OFF“. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.
- 3) Stiskněte vypínač  **G**. Na ukazateli času **1** se zobrazuje 00, na ukazateli teploty **1** bliká teplota přednastavená pro topné desky **11** 200 °C. Pokud nyní nestisknete žádné tlačítko, po několika sekundách zazní zvukový signál a přístroj se začne nahřívat na 200 °C.
Na ukazateli teploty **1** bliká aktuální teplota a zvyšuje se v krocích po 5 °C. Jakmile je dosaženo přednastavené teploty, zazní několik zvukových signálů a ukazatel teploty **1** nepřetržitě svítí.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud po dobu 60 minut nestisknete žádné tlačítko, přístroj se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

- 4) Různá nastavení můžete kdykoli upravit:

Manuální nastavení teploty grilování:

- ◆ Pomocí tlačítek +/- **G** nastavte teplotu v rozmezí 80 až 240 °C. Po několika sekundách zazní zvukový signál a přístroj se začne nahřívat na nastavenou teplotu. Na ukazateli teploty **1** se opět zobrazuje aktuální teplota topných desek **11**. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, zazní několik zvukových signálů a ukazatel teploty **1** nepřetržitě svítí.

Manuální nastavení časovače:

UPOZORNĚNÍ

- Funkci časovače nelze používat současně s grilovacím teploměrem **14**.

- ◆ Stiskněte tlačítko časovače **H** a pomocí tlačítek +/- **G** nastavte dobu grilování v rozmezí 1 až 60 minut.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li upravit teplotu grilování, stiskněte znovu tlačítko časovače **H** nebo počkejte, dokud nezazní zvukový signál.

Po několika sekundách zazní zvukový signál a přístroj zahájí postup nahřívání.

Časovač se spustí až po nahřátí přístroje na nastavenou teplotu grilování. Zbývající doba grilování se zobrazuje jako odpočítávání na ukazateli času ❶.

Jakmile časovač vyprší, zazní nepřerušované zvukové signály. Stiskněte libovolné tlačítko pro vypnutí alarmu.

UPOZORNĚNÍ

- U doby kratší než 1 minuta se odpočítávání zobrazuje po sekundách.
- Přístroj se po vypršení času na časovači automaticky nevypne a pokračuje v provozu beze změny. Díky tomu můžete současně grilovat různé druhy potravin bez přerušení.

Manuální nastavení teploty jádra:

POZOR

Poškození přístroje!

- Grilovací teploměr ❶ nikdy nepokládejte na horké topné desky ❶. Kabel a rukojeť grilovacího teploměru ❶ by se mohly nenávratně poškodit!

UPOZORNĚNÍ

- Tlačítko teploměru ❶ funguje pouze v případě, že je správně připojen grilovací teploměr ❶. Jinak zazní několik zvukových signálů a na displeji se zobrazí chybový kód „E-3“. Připojte grilovací teploměr ❶ nebo přístroj jednou vypněte a znovu zapněte, abyste ukončili chybový režim.
- Grilovací teploměr ❶ nelze používat současně s funkcí časovače.

- ◆ Stiskněte tlačítko teploměru ❶ a toto tlačítko teploměru ❶ se rozsvítí a na ukazateli teploměru ❶ se zobrazí přednastavená teplota jádra. Stiskněte znovu tlačítko teploměru ❶ a teplota jádra zobrazená na ukazateli teploměru ❶ začne blikat. Pomocí tlačítek +/- ❷ nastavte teplotu jádra v rozmezí 45 až 75 °C.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li nastavit teplotu grilování, stiskněte znovu tlačítko teploměru ❶ nebo počkejte, dokud nezazní zvukový signál.

Po několika sekundách zazní zvukový signál, ukazatel teploměru ❶ přeskočí na aktuální teplotu jádra a přístroj zahájí postup nahřívání.

Pokud chcete zvolit jinou teplotu jádra, stiskněte znovu dvakrát tlačítko teploměru ❶ a nastavte požadovanou hodnotu pomocí tlačítek +/- ❷. Na ukazateli teploty ❶ a ukazateli teploměru ❶ blikají aktuální hodnoty. Po dosažení nastavené teploty grilování zazní několik zvukových signálů a ukazatel teploty ❶ nepřetržitě svítí.

Po dosažení nastavené teploty jádra zazní nepřetržité zvukové signály. Stiskněte libovolné tlačítko pro vypnutí alarmu.

UPOZORNĚNÍ

- Přístroj se dosažením teploty jádra automaticky nevypne a pokračuje v provozu beze změny. Díky tomu můžete současně grilovat různé druhy potravin bez přerušení.
- Pokud grilovací teploměr **14** nesejmete, ukazatel teploměru **E** bude nadále zobrazovat aktuální teplotu jádra. Jakmile teplota jádra dosáhne přibližně 180 °C, na displeji se zobrazí „E-4“. Zazní několik zvukových signálů, přístroj se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „OFF“. Pokud chcete přístroj dále používat, znovu jej zapněte.

Nastavení programu:

UPOZORNĚNÍ

- Pokud grilovací teploměr **14** není správně připojen, když je stisknuto tlačítko teploměru **D** nebo jsou zvoleny programy RARE **M**, MEDIUM **L** a WELL DONE **K**, zazní několik zvukových signálů a na displeji se zobrazí chybový kód „E-3“. Připojte grilovací teploměr **14** nebo přístroj jednou vypněte a znovu zapněte, abyste ukončili chybový režim.

- ◆ Pomocí tlačítek programu vyberte požadovaný program. Chcete-li výběr zrušit, stiskněte znovu stejné tlačítko nebo stiskněte jiné tlačítko programu. Na ukazateli teploty **1** bliká u všech programů příslušná přednastavená teplota topných desek **11**. Pomocí tlačítek +/- **G** v případě potřeby upravte teplotu.
- ◆ U programů Burger **A**, Drůbež **B** a Ryby **C** se na ukazateli času **J** zobrazí přednastavený časovač. Pokud dáváte přednost použití grilovacího teploměru **14** místo časovače, stiskněte dvakrát tlačítko teploměru **D** a nastavte požadovanou teplotu jádra.
- ◆ U programů RARE **M**, MEDIUM **L** a WELL DONE **K** se na ukazateli teploměru **E** zobrazí přednastavená teplota jádra. Pokud místo grilovacího teploměru **14** raději používáte časovač, stiskněte tlačítko časovače **H** a nastavte požadovanou dobu grilování.
- ◆ Pokud se nestisknou žádná jiná tlačítka, zazní po několika sekundách zvukový signál a program se spustí automaticky.
- ◆ Teplotu grilování, časovač a teplotu jádra můžete kdykoli upravit podle výše popsaného postupu.
 - 5) Přístroj nechte nahřívat se zavřeným víkem, dokud nezazní několik zvukových signálů a nebude dosaženo nastavené teploty grilování.

Programy

VÝSTRAHA

Ohrožení zdraví! Dodržujte následující pokyny:

- Dbejte na hygienické zacházení se syrovým drůbežím masem: před dalším použitím důkladně očistěte teplou vodou a mycím prostředkem veškeré nádoby a povrchy, které přišly do styku se syrovým drůbežím masem nebo vodou z jeho rozmrazování. Mezi jednotlivými kroky přípravy si ruce důkladně umyjte teplou vodou a mýdlem.
- Drůbež by měla být zcela propečená, jinak hrozí zvýšené riziko výskytu salmonely a dalších bakterií.

UPOZORNĚNÍ

- U všech programů můžete použít buď časovač, nebo grilovací teploměr .
- Teplotu grilování, časovač a teplotu jádra můžete kdykoli upravit podle výše popsaného postupu.

K dispozici máte šest programů:

Burger : vhodné pro masové kuličky nebo burgerové placky a pro předpečené potraviny vkládané mezi dvě poloviny chleba nebo rohlíků, jako jsou panini, sendviče nebo bagety. Přednastavená doba je určena pro burgerové placky, u jiných grilovaných potravin může být nutné dobu grilování upravit.

Drůbež : vhodné pro všechny druhy drůbeže, např. kuře, kachnu, krůtu

Ryby : vhodné pro ryby a mořské plody

Maso   : vhodné pro pevné druhy masa, např. hovězí, vepřové nebo jehněčí

Přednastavené hodnoty jsou orientační body pro optimální teplotu a dobu grilování nebo teplotu jádra příslušné potraviny. Ideální nastavení však závisí na různých faktorech, například na charakteru potravin nebo vašich osobních preferencích. Tyto hodnoty případně upravte podle svých potřeb.

Symbol	Program	Přednastavení		
		Teplota grilování	Časovač (minuty)	Teplota jádra
	Burger A	230 °C	4	60 °C
	Drůbež B	230 °C	13	75 °C
	Ryby C	210 °C	7	60 °C
	Maso RARE M	240 °C	–	45 °C
	Maso MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Maso WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Doba vaření

Níže jsou uvedeny orientační hodnoty pro grilování v poloze kontaktního grilu. V závislosti na charakteru potravin nebo vašich osobních preferencích se však hodnoty mohou lišit. Upravte je podle svých potřeb.

Potravina	Tloušťka (cca)	Teplota (cca)	Minuty (cca)
Burgerové placky	2 cm	230 °C	4
Hovězí svíčková (medium)	3–4 cm	240 °C	5–7
Rump steak, T-bone steak	2–3 cm	240 °C	5
Telecí steak	2 cm	230 °C	4–5
Vepřový steak	1–2 cm	230 °C	7–9
Proužky slaniny / bacon	–	230 °C	1–2
Párky	2–3 cm	200 °C	7–8
Kuřecí prsní filet	1–2 cm	230 °C	8–9
Krůtí prsní filet	1–2 cm	230 °C	4
Filet z lososa	2–3 cm	210 °C	7–9

Nastavení polohy pro grilování a grilování potravin

Tento gril můžete používat 3 různými způsoby:

- kompletně otevřený, kdy obě topné desky ❶ slouží jako stolní gril.
- s pohyblivou horní topnou deskou ❶ jako kontaktní gril, přičemž se např. maso griluje z obou stran.
- s pevně zajištěnou horní topnou deskou ❶ jako gril na panini, takže můžete např. rozpéct bagetu.

Poloha „kontaktní gril“

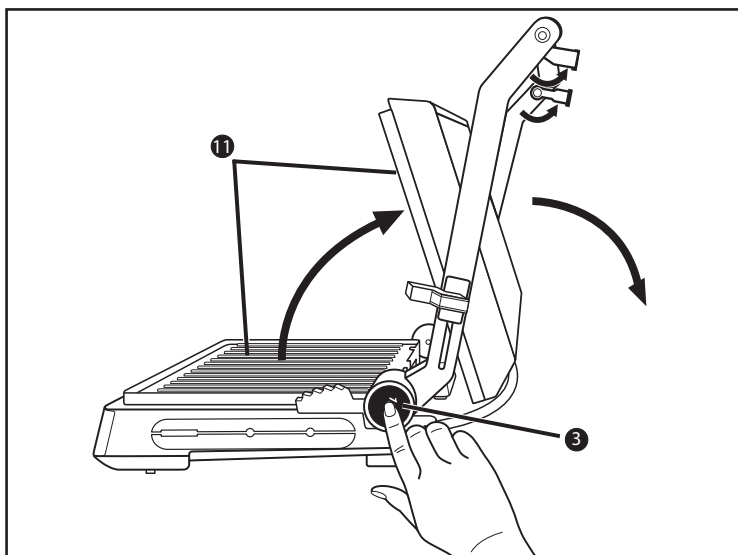
- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na dolní topnou desku ❶.
- 2) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 3) Díky pohyblivě uložené horní topné desce ❶ je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou ❶. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- 4) Po určité době nebo po uplynutí času na časovači zkontrolujte zhnědnutí grilovaných potravin. Víko přístroje otevřete pomocí rukojeti.
- 5) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.
- 6) Stiskněte vypínač  ❸, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.

Poloha „gril na panini“

- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na dolní topnou desku ❶.
- 2) Zavřete horní topnou desku ❶ a zajistěte ji v požadované výšce posunutím bezpečnostního uzávěru ❷ směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Při nastavení bezpečnostního uzávěru ❷ mírně nadzvedněte topnou desku ❶. Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr ❷ posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami ❶.
- 3) Po určité době nebo po uplynutí času na časovači zkontrolujte zhnědnutí grilovaných potravin. Víko přístroje otevřete pomocí rukojeti.
- 4) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.
- 5) Stiskněte vypínač  ❸, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.

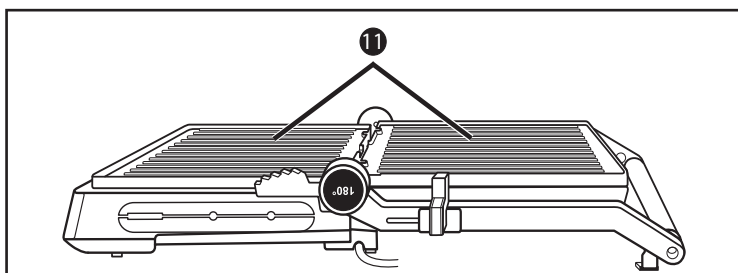
Poloha „stolní gril“

- 1) Vyklopte obě opěrné nožky ❶ (obr. 1).
- 2) Stiskněte odjišťovací tlačítko 180°  ❸ (obr. 1) a otevřete víko přístroje natolik, abyste mohli obě topné desky ❶ používat jako stolní gril.



Obr. 1

- 3) Topné desky **11** nyní leží vedle sebe a mohou být použity jako stolní gril (obr. 2).



Obr. 2

- 4) Položte na topné desky **11** potraviny, které chcete grilovat.
- 5) Grilované potraviny průběžně obračejte, a když jsou připravené, odeberte je z topných desek **11**.
- 6) Stiskněte vypínač **1** vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud po dobu 60 minut nestisknete žádné tlačítko, přístroj se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Sledování teploty jádra

POZOR

Poškození přístroje!

- Grilovací teploměr **14** nikdy nepokládejte na horké topné desky **11**. Kabel a rukojeť grilovacího teploměru **14** by se mohly nenávratně poškodit!

UPOZORNĚNÍ

- Ještě čistý grilovací teploměr **14** uložte do držáku **4** napravo od připojovací zdířky **5**.
- Použitý grilovací teploměr **14** položte vedle přístroje. Vedle přístroje například umístěte žáruvzdornou misku, na kterou položíte použitý grilovací teploměr **14**.

- 1) Zástrčku grilovacího teploměru **14** zasuněte do připojovací zdířky **5**.
- 2) Zvolte program nebo nastavte požadovanou teplotu jádra ručně, jak je popsáno v kapitole „**Uvedení přístroje do provozu**“.
- 3) V případě potřeby nechte přístroj předehřívat, dokud topné desky **11** nedosáhnou nastavené teploty.
- 4) Hrot grilovacího teploměru **14** zasuněte pokud možno do středu potraviny, jejíž teplotu jádra chcete sledovat. Dbejte na to, aby se grilovací teploměr **14** nedotýkal žádné kosti, protože teplota kosti během pečení stoupá rychleji než teplota masa.
- 5) Teplota jádra se během grilování postupně zvyšuje. Aktuální teplota se zobrazuje na ukazateli teploměru **E**.
Po dosažení nastavené teploty jádra zazní nepřetržité zvukové signály. Stiskněte libovolné tlačítko pro vypnutí alarmu.

UPOZORNĚNÍ

- Přístroj se dosažením teploty jádra automaticky nevypne a pokračuje v provozu beze změny. Díky tomu můžete současně grilovat různé druhy potravin bez přerušení.
- Pokud grilovací teploměr **14** nesejmete, ukazatel teploměru **E** bude nadále zobrazovat aktuální teplotu jádra.
Jakmile grilovací teploměr **14** naměří teplotu jádra přibližně 180 °C, na displeji se zobrazí „Er 4“. Zazní několik zvukových signálů, přístroj se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „OFF“.
Pokud chcete grilovací teploměr **14** dále používat, vyjměte jej z grilované ho pokrmu nebo ze zdroje tepla a přístroj znovu zapněte.

- 6) Grilovací teploměr **14** opatrně vytáhněte z potraviny a položte jej vedle přístroje.
- 7) Pokud již nechcete grilovat další potraviny, stiskněte vypínač  **6**, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj před čištěním vychladnout.

Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkčí a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Jako základ marinády lze použít například kysanou smetanu, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvou šťávu z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Nepřidávejte sůl, protože ta z masa vytáhne vodu, takže je potom tvrdé. Vložte maso do marinády tak, aby bylo zcela pokryto, a uzavřete nádobu. Maso ponechte v marinádě pokud možno přes noc.
- Topné desky ⑪ mají nepřilnavou vrstvu, proto není nutné přidávat navíc tuk. Pokud přesto chcete tuk použít, dbejte na to, aby to byl tuk/olej vhodný ke smažení, například řepkový olej.
- Pokud je to možné, grilujte vždy se zavřeným víkem, abyste zkrátili dobu přípravy a ušetřili energii.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA PŘI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Abyste zamezili vzniku nebezpečí, dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

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

POZOR

Poškození přístroje!

- Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- K čištění povrchů nepoužívejte žádné silné abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Po vychladnutí topných desek přejed'te stěrkou na čištění ⑬ po topných deskách ⑪ tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do zachytivé misky na tuk ⑨.
- Ořete topné desky ⑪ vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu.
V případě silnějšího znečištění nebo připečených zbytků topné desky ⑪ vyjměte:
 - Přístroj otevřete.
 - Stiskněte tlačítko RELEASE ⑧ a současně nadzdvihněte dolní topnou desku ⑪.

- Pevně přidržte horní topnou desku **11**, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE **12**. Horní topná deska **11** se uvolní z přístroje.

Vyjmuté topné desky **11** omyjte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. V případě silnějšího znečištění nechte topné desky **11** nejprve odmočit v trošce vody s mycím prostředkem. Topné desky **11** opláchněte po očištění čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše dobře osušte. Topné desky **11** musí být suché, než je vložíte zpět do přístroje!

UPOZORNĚNÍ



Topné desky **11** je možné mýt v myčce nádobí. Jak bylo popsáno, pro šetrné čištění doporučujeme mytí ručně.

- ♦ Chcete-li topné desky **11** vrátit zpět do přístroje, nasadte je na základnu tak, aby obě prohlubně vedle odtoku tuku **10** zapadly do háků na základně. Poté stlačte přední část topné desky **11** směrem dolů, dokud tato slyšitelně nezaskočí. U druhé topné desky **11** postupujte stejně.

- Vnější plochy přístroje otřete vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou, abyste odstranili zbytky po mytí. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- Grilovací teploměr **14** otřete vlhkým hadříkem. V případě silných nečistot dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou, abyste odstranili zbytky po mytí. Poté grilovací teploměr **14** dobře osušte.
- Vyčistěte stěrku na čištění **13** v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Zbytky mycího prostředku odstraňte čistou vodou.

UPOZORNĚNÍ



Stěrka na čištění **13** je vhodná k mytí v myčce nádobí. Jak bylo popsáno, pro šetrné čištění doporučujeme mytí ručně.

- Vyprázdněnou zachytnou miskou na tuk **9** opláchněte v teplé vodě s mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a vysušte. Zasuňte zachytnou miskou na tuk **9** zpět do přístroje.

UPOZORNĚNÍ



Zachytná miska na tuk **9** je vhodná k mytí v myčce nádobí. Jak bylo popsáno, pro šetrné čištění doporučujeme mytí ručně.

Skladování

- 1) Zasuňte zástrčku grilovacího teploměru **14** do připojovací zdířky **5**, naviňte kabel grilovacího teploměru **14** ve směru hodinových ručiček kolem navíjení kabelu a zasuňte tyč grilovacího teploměru **14** bočně do držáku **4**.
- 2) Přístroj zablokujte posunutím bezpečnostního uzávěru **2** do polohy .
- 3) Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

Recepty

UPOZORNĚNÍ

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

Poloha „kontaktní gril“

Mexiko burger

500 g mletého hovězího masa (1 porce = 125 g)

6 PL barbecue omáčky

6 PL jemně nakrájené cibule

3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy

1/2 ČL čili prášku

4 hamburgerové bulky

- 1) Ve velké míse smíchejte mleté maso, cibuli, salsu, čili a barbecue omáčku.
- 2) Z mletého hovězího masa vytvarujte čtyři stejně velké burgerové placky.
- 3) Zvolte program Burger **A** a nechejte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 4) Vložte burgerové placky do kontaktního grilu a grilujte, dokud neuplyne čas v kontaktní poloze.
- 5) Následně servírujte burgerové placky v hamburgerových bulkách společně s přísadami a kořením dle vlastní chuti.

Rumpsteak s omáčkou z bylinek a jarní cibulky

500 g libového hovězího masa na rumpsteak (1 porce = 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcesterové omáčky

1 jemně utřený stroužek česneku

4 PL jemně nasekané petrželky

4 jemně nakrájené jarní cibulky

- 1) V malé misce smíchejte margarín a worcesterovou omáčku a přidejte česnek, petrželku a jarní cibulku.
- 2) Nastavte teplotu 240 °C a časovač na 3 minuty.
- 3) Nechejte přístroj rozehřát a grilujte steak.
- 4) Po uplynutí doby grilování snižte teplotu na přibližně 160 °C, potřete steak omáčkou s bylinkami a jarní cibulkou a grilujte jej na kontaktním grilu další 4 minuty.

Tuňák s plátky pomeranče

(pro 4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuňáka (po 170 g)

1 pomeranč

1 PL jemně nasekané petrželky

sůl

pepř

- 1) Pomeranč oloupejte a nakrájejte na plátky silné asi 5 mm.
- 2) Zvolte program Ryby  a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 3) Steaky z tuňáka položte na gril, posypte petrželkou a osolte a opepřete. Nakonec na steaky z tuňáka položte plátky pomeranče.
- 4) Před servírováním grilované plátky pomeranče vyjměte.

Poloha „gril na panini“

Panini se špenátem a sýrem

250 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citronové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 krajíce toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzarely

20 g piniových oříšků

- 1) Listový špenát rozeberte a opláchněte.
- 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklivat v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
- 3) Potřete toast bylinkovým máslem.
- 4) Nakrájejte mozzarellu na kolečka.
- 5) Položte kolečka mozzareilly na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypejte ji piniovými oříšky.
- 6) Přikryte panini druhým plátkem toastu.
- 7) Zvolte program Burger **A**, nastavte časovač na 6 minut a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 8) Panini opatrně položte na dolní topnou desku **11**, pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **11** a zavřete víko.
- 9) Počkejte, až uplyne čas na časovači, a panini opatrně vyjměte z přístroje. Měly by být opečené dozlatova.

Panini s kuřecími prsíčky

400 g kuřecích prsních filetů
20 g másla
pepř, sůl, paprika v prášku
120 g slaniny, proužky
6 krajíců bílého/toastového chleba
3 PL salátového dresinku (jogurt)
30 g ledového hlávkového salátu
2 rajčata
1 avokádo
1 ČL citronové šťávy
50 g salátové okurky

- 1) Kuřecí prsní filety krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte papírovou utěrkou.
- 2) Zvolte program Drůbež **B** a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 3) Kuřecí prsní filety grilujte v kontaktní poloze až do konce programu. Následně je okořeňte solí, pepřem a paprikou a odložte stranou.
- 4) Na pánvi si opečte slaninu do křúpava.

- 5) Na 3 plátky toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte je a položte navrch.
- 6) Kuřecí prsní filety podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- 7) Proužky slaniny položte na kuřecí prsní filety.
- 8) Avokádo rozřízněte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezžhnadlo. Plátky položte na panini.
- 9) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 10) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 11) Zvolte program Burger **A**, nastavte časovač na 6 minut a nechte přístroj příp. nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 12) Panini opatrně položte na dolní topnou desku **11**, pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **11** a zavřete víko.
- 13) Počkejte, až uplyne čas na časovači, a panini opatrně vyjměte z přístroje. Měly by být opečené dozlatova.

Bageta s hořčicí

- 1 bageta
- 1 stroužek česneku
- 50 g nakládaných okurek
- 40 g Pecorino
- 1 PL ostré hořčice
- 2 PL sladké hořčice
- 50 g másla
- 2 PL pažitky
- sůl, pepř

- 1) Bagetu příčně nařízněte na plátky hrubé cca 2–3 cm, ale úplně ji neprořízněte.
- 2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
- 3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, okurkami, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
- 4) Veřete hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagety do alobalu.
- 5) Zvolte program Burger **A** a nechejte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.

- 6) Bagety opatrně položte na dolní topnou desku **11**, pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **11** a zavřete víko.
- 7) Počkejte, až uplyne čas na časovači, a bagetu opatrně vyjměte z přístroje. Měla by být opečená dozlatova.

Poloha „stolní gril“

Kuřecí/krůtí prsa

200 g kuřecích/krůtích prsou

troška mouky

- 1) Na topné desky **11** dejte malé množství vhodného oleje.
- 2) Zvolte program Drůbež **8** a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 3) 200 g kuřecích nebo krůtích prsou nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
- 4) Smažte asi 4 minuty z jedné strany, pak obraťte, lehce osolte a druhou stranu smažte další 4 minuty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 lilek

olivový olej

sůl

pepř

provensálské koření (směs koření)

- 1) Zeleninu důkladně omyjte. Papriku nakrájejte na půlky, odstraňte zrníčka a nakrájejte ji na proužky. Lilek a cuketu rozkrojte podélně na dvě půlky a potom je nakrájejte vždy na cca 0,5 cm velké kusy.
- 2) Potřete zeleninu olivovým olejem.
- 3) Přístroj předehejte na teplotu cca 160 °C.
- 4) Zeleninu položte na topné desky **11** a grilujte ji po obou stranách asi 8–10 minut, dokud nezíská světle hnědou barvu.
- 5) Posypte zeleninu solí, pepřem a podle chuti provensálským kořením.

Kari garnáty s kokosovým mlékem

100 g červené kari pasty
50 ml kokosového mléka
400 g garnátů (alternativně krabů nebo krevet)
200 g cukrových lusků
2 papriky
2 cibule
2 stroužky česneku
sůl a pepř
alobal

- 1) Smíchejte kari pastu a kokosové mléko.
- 2) Omyjte garnáty, cukrové lusky a papriku.
- 3) Oloupejte cibuli a stroužky česneku.
- 4) Nakrájejte cibuli, stroužky česneku a papriku na malé kousky.
- 5) Garnáty a zeleninu rozdělte stejnoměrně do 4 alobalových balení. Alobal musí být tak velký, aby do něj bylo možné zabalit suroviny jako do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z kari a kokosu a vše okořente solí a pepřem.
- 6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
- 7) Zvolte program Ryby  a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 8) Naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky  a nechte je vařit až do ukončení programu.
- 9) Balíčky obraťte a znovu spusťte program Ryby .

Grilované kukuřičné klasy

2 cukrové kukuřice

100 g bylinkového másla

česneková sůl

sůl

pepř

alobal

- 1) Kousek alobalu natřete bylinkovým máslem.
- 2) Osolte kukuřici a zabalte ji do alobalu.
- 3) Nastavte teplotu cca 180 °C a časovač na 15 minut.
- 4) Nechte přístroj nahřát a položte balíček na topné desky ⑪.
- 5) Po 15 minutách jej otočte, nastavte časovač opět na 15 minut a dokončete grilování kukuřice.
- 6) Kukuřici osolte solí s česnekem a opepřete.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU-WEEE (odpad z elektrických a elektronických zařízení).

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá správa vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Příloha

Technické údaje

Napájecí napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	2000 W
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zapojená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na zákaznický servis.
	Vypínač  6 nebyl stisknut.	Stiskněte vypínač  6.
Na displeji se zobrazí chybový kód „Er 1“ a zazní zvukové signály.	Došlo ke zkratu, přístroj je poškozený.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.
Na displeji se zobrazí chybový kód „Er 2“ a zazní zvukové signály.	Aktivovala se ochrana proti přehřátí.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Pokud by přístroj nefungoval ani po ochlazení, obraťte se na zákaznický servis.
Na displeji se zobrazí chybový kód „Er 3“ a zazní zvukové signály.	Grilovací teploměr 14 není správně připojen.	Opětovným stisknutím tlačítka teploměru 1D nebo připojením grilovacího teploměru 14 ukončete chybový režim.
Na displeji se zobrazí chybový kód „Er 4“ a zazní zvukové signály. Přístroj se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „OFF“.	Grilovací teploměr 14 naměřil teplotu jádra více než 180 °C.	Pokud si přejete grilovací teploměr 14 dále používat, vyjměte jej z grilovaného pokrmu nebo ze zdroje tepla a přístroj znovu zapněte.

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsanými postupy nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou poruchu, obraťte se na náš zákaznický servis.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 362245_2101 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 362245_2101 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 362245_2101

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	164
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	164
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	164
Ostrzeżenia	164
Bezpieczeństwo	165
Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	165
Zakres dostawy i przegląd po transporcie	169
Elementy urządzenia	170
Obsługa	170
Wskazówki dotyczące higienicznego obchodzenia się z żywnością	171
Przed pierwszym użyciem	172
Panel sterowania	173
Uruchamianie urządzenia	174
Programy	177
Czasy gotowania	179
Ustawianie pozycji grillowania i grillowanie potraw	179
Monitorowanie temperatury wewnętrznej	182
Wskazówki i porady	183
Czyszczenie i pielęgnacja	183
Przechowywanie	185
Przepisy	186
Pozycja „grill stykowy”	186
Pozycja „grill do panini”	188
Pozycja „grill stołowy”	190
Utylizacja	192
Załącznik	193
Dane techniczne	193
Usuwanie usterek	193
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	194
Serwis	196
Importer	196

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do śmierci lub powstania ciężkich obrażeń.

- Należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć niebezpieczeństwa śmierci lub ciężkich obrażeń ciała.



OSTRZEŻENIE

Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

- Należy przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszej wskazówce ostrzegawczej, by uniknąć obrażeń u osób.

UWAGA**Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkody materialnej.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

- ▶ Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Bezpieczeństwo

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

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

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
- W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.
- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chroń kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Urządzenia, które uległy uszkodzeniu lub nie działają prawidłowo, należy oddać natychmiast do przeglądu lub naprawy w serwisie.
- ▶ Urządzenia nie wolno wystawiać na działanie deszczu ani używać go w wilgotnym, ani też mokrym środowisku.
- ▶ Uważaj, aby podczas używania urządzenia kabel sieciowy był zawsze suchy.
- ▶ Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia powoduje powstanie zagrożenia dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ Chwytaj przewód sieciowy zawsze za wtyk. Nigdy nie ciągnij za przewód i nigdy nie chwytaj przewodu mokrymi rękoma, gdyż może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym.
- ▶ Nie ustawiaj urządzenia lub mebli albo innych przedmiotów na przewodzie sieciowym i dopilnuj, by się nie zakleszczył.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani go naprawiać lub modyfikować. Przy otwartej obudowie lub samowolnych przeróbkach istnieje zagrożenie dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, a gwarancja wygasa.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie należy chronić przed kroplami i rozpryskami wody. Na urządzeniu lub obok niego nie należy stawiać naczyń wypełnionych wodą, np. wazonów.
- ▶ Przy każdej przerwie w użytkowaniu oraz po zakończeniu pracy i przed każdym czyszczeniem należy wyjmować wtyk kabla zasilającego z gniazda.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

Zakres dostawy i przegląd po transporcie

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy.
- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
 - 2) Wyjmij z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne oraz naklejki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem bądź transportem, skontaktuj się z infolinią serwisową.

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Grill kontaktowy
- Termometr do grilla
- Tacka ociekowa na tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

Elementy urządzenia

(Ilustracje – patrz rozkładana okładka)

Rysunek A:

- ❶ Nóżki
- ❷ Zamek bezpieczeństwa
- ❸ Przycisk odblokowujący 180°
- ❹ Uchwyt do termometru do grilla
- ❺ Gniazdo przyłączeniowe do termometru do grilla
- ❻ Przycisk włącznika/wyłącznika 
- ❼ Panel sterowania
- ❽ Przycisk odblokowujący RELEASE (dolna płyta grzewcza)
- ❾ Tacka ociekowa na tłuszcz
- ❿ Odpływ tłuszczu
- ⓫ Płyty grzewcze
- ⓬ Przycisk odblokowujący RELEASE (górna płyta grzewcza)

Rysunek B:

- ❿ Skrobak do czyszczenia

Rysunek C:

- ⓭ Termometr do grilla

Obsługa

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Powierzchnia urządzenia w czasie pracy staje się bardzo gorąca. Dlatego należy dotykać tylko uchwytów urządzenia.

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych ❶!

WSKAZÓWKA

- ▶ Każde prawidłowe naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.
- ▶ Za pomocą przycisku **F** można w każdej chwili zmienić jednostkę temperatury z °C na °F i z powrotem.
- ▶ Naciśnij i przytrzymaj odpowiednio przyciski +/- **G**, aby aktywować szybką zmianę wartości.

Wskazówki dotyczące higienicznego obchodzenia się z żywnością

- Łatwo psującą żywność, jak mięso, nabiał lub ryby, zawsze należy zawsze w lodówce i przetwarzać/spożywać ją tak szybko, jak to możliwe.
- Należy dbać o czystość przyborów kuchennych, takich jak deski do krojenia, noże itp., używanych do przygotowywania posiłków.
- Należy myć ręce, szczególnie przed obróbką surowego drobiu lub mięsa mielonego oraz po jej zakończeniu!
- Po przygotowaniu surowego drobiu i mięsa mielonego należy dokładnie oczyścić wszystkie powierzchnie oraz przybory kuchenne.
- Aby w maksymalnym stopniu zminimalizować powstawanie mikroorganizmów chorobotwórczych, temperatura wewnętrzna mięsa mielonego powinna wynosić co najmniej 75°C.
Jednakże możliwość wyboru różnych ustawień tego urządzenia pozwala na ustawienie wyższych lub niższych temperatur wewnętrznych w zależności od własnych upodobań. Zasadniczo jednak mięso mielone zawsze należy spożywać dobrze ugotowane.
- W przypadku drobiu szczególnie ważne jest bardzo długie i powolne gotowanie mięsa, ponieważ istnieje zwiększone ryzyko zakażenia salmonellą i innymi bakteriami. Dlatego też temperatura wewnętrzna drobiu powinna wynosić co najmniej 75°C i więcej. Należy upewnić, że mięso ma białawy kolor na całej powierzchni. Możliwość wyboru różnych ustawień tego urządzenia pozwala na ustawienie wyższych lub niższych temperatur wewnętrznych w zależności od własnych upodobań. Zasadniczo jednak drób zawsze należy spożywać dobrze ugotowany.

W przypadku żywności głęboko mrożonej

- Żywność głęboko mrożoną najlepiej należy rozmrażać w lodówce. Jest to delikatny sposób ograniczający powstawanie mikroorganizmów chorobotwórczych.
- Płyn z rozmrożonego mięsa, drobiu lub rozmrożonych ryb może być skażony mikroorganizmami. Należy uważać, aby podczas rozmrażania nie doszło do kontaktu z innymi artykułami spożywczymi, a wodę z rozmrażania należy zutylizować w sposób higieniczny.
- Po rozmrożeniu żywności nie należy zamrażać ponownie!
- Rozmrożoną żywność należy przetwarzać tego samego dnia.

Przed pierwszym użyciem

- 1) Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „**Czyszczenie i pielęgnacja**”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
- 2) Ustawić urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
- 3) Podłączyć wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Urządzenie jest teraz w trybie gotowości.
- 4) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  i ustaw przyciskami +/-  maksymalną temperaturę 240°C. Nagrzewaj urządzenie przez około 15 minut.

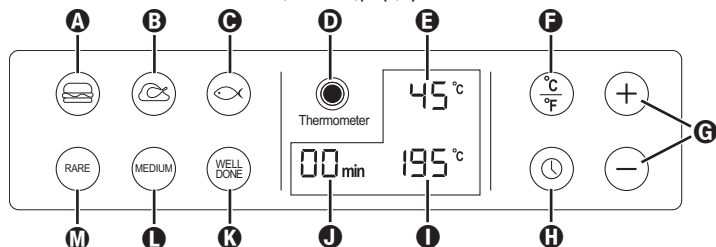
WSKAZÓWKA

- Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spaleniowy i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

- 5) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  i odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- 6) Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką i wysusz je.

Panel sterowania

Panel sterowania **7** składa się z następujących elementów:



- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| A | Przycisk programu Burger | H | Przycisk minutnika |
| B | Przycisk programu Drób | I | Wyświetlacz temperatury płyt grzewczych II |
| C | Przycisk programu Ryba | J | Wyświetlacz czasu |
| D | Przycisk termometru do ustawiania temperatury wewnętrznej | K | Przycisk programu Mięso (WELL DONE/dobrze wysmażone) |
| E | Wyświetlacz termometru (temperatura wewnętrzna) | L | Przycisk programu Mięso (MEDIUM / średnio wysmażone) |
| F | Przycisk do przestawiania jednostek (stopnie Celsjusza/Fahrenheit) | M | Przycisk programu Mięso (RARE / surowe wewnątrz) |
| G | Przyciski +/- do zwiększania/zmniejszania wybranej wartości | | |

Uruchamianie urządzenia

WSKAZÓWKA

- Urządzenie należy zawsze rozgrzewać przy zamkniętej pokrywie. W ten sposób ustawiona temperatura jest osiągana szybciej i przy mniejszym zużyciu energii.

- 1) Zamknij pokrywę urządzenia, korzystając z uchwytu.
- 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Urządzenie jest teraz w trybie gotowości.
- 3) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  **6**. Wyświetlacz czasu **1** wskazuje 00, na wyświetlaczu temperatury **1** miga ustawiona domyślnie dla płyt grzewczych **11** temperatura wynosząca 200 °C. Jeśli teraz nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie zacznie się nagrzewać do 200 °C. Na wyświetlaczu temperatury **1** miga aktualna temperatura i rośnie w krokach co 5 °C. Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz temperatury **1** będzie świecił się cały czas.

WSKAZÓWKA

- Jeśli przez 60 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

- 4) W każdej chwili można dokonać różnych ustawień:

Ręczne ustawianie temperatury grillowania:

- ◆ Ustaw przyciskami +/- **6** temperaturę w zakresie od 80 do 240 °C. Po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie zacznie się nagrzewać do ustawionej temperatury. Wyświetlacz temperatury **1** ponownie wskazuje aktualną temperaturę płyt grzewczych **11**. Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz temperatury **1** będzie świecił się cały czas.

Ręczne ustawianie minutnika:

WSKAZÓWKA

- Funkcja minutnika nie może być używana jednocześnie z termometrem do grilla **14**.

- ◆ Naciśnij przycisk minutnika **11** i ustaw przyciskami +/- **6** czas grillowania wynoszący od 1 do 60 minut.

WSKAZÓWKA

- Aby wyregulować temperaturę grillowania, ponownie naciśnij przycisk minutnika **H** lub poczekaj, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie zacznie się nagrzewać.

Minutnik uruchamia się dopiero, gdy urządzenie rozgrzeje się do ustawionej temperatury grillowania. Pozostały czas grillowania jest pokazywany jako odliczanie na wyświetlaczu czasu **1**.

Po upływie czasu na minutniku rozlegną się sygnały dźwiękowe w sposób ciągły. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

WSKAZÓWKA

- Od czasu poniżej 1 minuty odliczanie jest wyświetlane w krokach co sekundę.
- Urządzenie nie jest automatycznie wyłączane po upływie czasu odliczanego minutnikiem i pracuje dalej bez zmian. Dzięki temu można bez przerwy grillować różne rodzaje potraw w tym samym czasie.

Ręczne ustawianie temperatury wewnętrznej:

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- Nigdy nie odkładaj termometru do grilla **14** na gorące płyty grzewcze **11**. Kabel i uchwyt termometru do grilla **14** mogłyby zostać bezpowrotnie uszkodzone!

WSKAZÓWKA

- Przycisk termometru **D** działa tylko wtedy, gdy termometr do grilla **14** jest prawidłowo podłączony. W przeciwnym razie rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu „Er3”. Podłącz termometr do grilla **14** lub wyłącz i włącz ponownie urządzenie, aby wyjść z trybu błędu.
- Termometr do grilla **14** nie może być używany jednocześnie z funkcją minutnika.

- ◆ Naciśnij przycisk termometru **D**, przycisk termometru **D** zaświeci się, a na wyświetlaczu termometru **E** pojawi się ustawiona temperatura wewnętrzna. Ponownie naciśnij przycisk termometru **D**, temperatura wewnętrzna pokazana na wyświetlaczu termometru **E** miga. Ustaw przyciskami **+/ -** **G** temperaturę wewnętrzną w zakresie od 45 do 75°C.

WSKAZÓWKA

- Aby wyregulować temperaturę grillowania, ponownie naciśnij przycisk termometru **H** lub poczekaj, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wyświetlacz termometru **E** wskaże aktualną temperaturę wewnętrzną, a urządzenie rozpocznie proces nagrzewania.

Jeżeli chcesz wybrać inną temperaturę wewnętrzną, naciśnij ponownie dwukrotnie przycisk termometru **D** i ustaw żądaną wartość za pomocą przycisków +/- **G**.

Aktualne wartości migają na wyświetlaczu temperatury **1** oraz wyświetlaczu termometru **E**.

Gdy tylko ustawiona temperatura grillowania zostanie osiągnięta, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz temperatury **1** będzie świecił się cały czas.

Gdy tylko ustawiona temperatura wewnętrzna zostanie osiągnięta, rozlegną się ciągle sygnały dźwiękowe. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

WSKAZÓWKA

- Urządzenie nie wyłącza się automatycznie po osiągnięciu temperatury wewnętrznej i pracuje dalej bez zmian. Dzięki temu można bez przerwy grillować różne rodzaje potraw w tym samym czasie.
- Jeśli termometr do grilla **14** nie zostanie wyjęty, wyświetlacz termometru **E** nadal pokazuje aktualną temperaturę wewnętrzną. Gdy tylko temperatura wewnętrzna osiągnie ok. 180°C, na wyświetlaczu pojawi się „Er4”. Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, urządzenie przełączy się w tryb gotowości, a na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”. Jeśli chcesz kontynuować korzystanie z urządzenia, włącz je ponownie.

Ustawianie programu:

WSKAZÓWKA

- Jeśli termometr do grilla **14** nie jest prawidłowo podłączony, gdy wciśnięty jest przycisk termometru **D** lub wybrane są programy RARE **M**, MEDIUM **L** i WELL DONE **K**, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu „Er3”. Podłącz termometr do grilla **14** lub wyłącz i włącz ponownie urządzenie, aby wyjść z trybu błędu.

- ◆ Za pomocą przycisków programów wybierz żądany program. Aby usunąć zaznaczenie, ponownie naciśnij ten sam przycisk lub naciśnij inny przycisk programu.

Na wyświetlaczu temperatury **1** miga dla wszystkich programów odpowiednio ustawiona temperatura płyt grzewczych **11**. Za pomocą przycisków +/- **G** możesz dopasować temperaturę do potrzeb.

- ♦ W programach Burger **A**, Drób **B** i Ryba **C** wyświetlacz czasu **1** pokazuje zaprogramowany minutnik.
Jeśli wolisz używać termometru do grilla **14** zamiast minutnika, naciśnij dwukrotnie przycisk termometru **D** i ustaw żądaną temperaturę wewnętrzną.
 - ♦ W programach RARE **M**, MEDIUM **L** i WELL DONE **K** wyświetlacz termometru **E** pokazuje ustawioną temperaturę wewnętrzną.
Jeśli wolisz używać minutnika zamiast termometru do grilla **14**, naciśnij przycisk minutnika **H** i ustaw żądany czas grillowania.
 - ♦ Jeśli nie zostaną naciśnięte żadne inne przyciski, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a program rozpocznie się automatycznie.
 - ♦ W każdej chwili można odpowiednio ustawić temperaturę grillowania, minutnik i temperaturę wewnętrzną w sposób opisany powyżej.
- 5) Pozwól urządzeniu rozgrzać się przy zamkniętej pokrywie, aż rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i zostanie osiągnięta ustawiona temperatura grillowania.

Programy

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia dla zdrowia! Przestrzegaj następujących wskazówek:

- Zwróć uwagę na higieniczne obchodzenie się z surowym mięsem drobiowym: przed dalszym użyciem dokładnie umyj ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń wszystkie urządzenia i powierzchnie, które miały kontakt z surowym mięsem drobiowym lub wodą z rozmrażania. Pomiedzy kolejnymi etapami przygotowania myj dokładnie ręce ciepłą wodą z mydłem.
- Drób powinien być całkowicie ugotowany, gdyż w przeciwnym razie istnieje zwiększone ryzyko zakażenia salmonellą i innymi bakteriami.

WSKAZÓWKA

- We wszystkich programach można używać zarówno minutnika, jak i termometru do grilla **14**.
- W każdej chwili można odpowiednio ustawić temperaturę grillowania, minutnik i temperaturę wewnętrzną w sposób opisany powyżej.

Dostępnych jest sześć programów:

Burger A: odpowiedni do kotletów lub kotletów do hamburgerów oraz do wstępnie ugotowanych potraw pomiędzy dwiema połówkami chleba lub bułki, takich jak panini, kanapki lub bagietki. Ustawiony czas jest przeznaczony dla kotletów do burgerów, dla innych potraw z grilla może być konieczna korekta czasu grillowania.

Drób B: nadaje się do wszelkiego rodzaju drobiu, np. kurczaka, kaczki, indyka

Ryba C: nadaje się do ryb i owoców morza

Mięso K L M: nadaje się do mięs w kawałku, np. wołowiny, wieprzowiny lub jagnięciny

Domyślnie ustawione wartości dostarczają wskazówek dotyczących optymalnej temperatury i czasu trwania grillowania lub temperatury wewnętrznej danej potrawy. Idealne ustawienie zależy jednak od wielu czynników, takich jak właściwości potraw czy osobiste preferencje. W razie potrzeby dostosuj wartości do swoich potrzeb.

Symbol	Program	Ustawienia domyślne		
		Temperatura grillowania	Minutnik (minuty)	Temperatura wewnętrzna
	Burger A	230°C	4	60°C
	Drób B	230°C	13	75°C
	Ryba C	210°C	7	60°C
	Mięso RARE M	240°C	—	45°C
	Mięso MEDIUM L	240°C	—	55°C
	Mięso WELL DONE K	240°C	—	60°C

Czasy gotowania

Poniższe dane są orientacyjnymi wskazówkami dotyczącymi grillowania w pozycji grilla stykowego. Jednak w zależności od właściwości żywności lub osobistych preferencji, wartości te mogą się różnić. W razie potrzeby dostosuj je do swoich potrzeb.

Artykuł spożywczy	Grubość (ok.)	Temperatura (ok.)	Minuty (ok.)
Kotlety do burgerów	2 cm	230°C	4
Filet wołowy (medium)	3–4 cm	240°C	5–7
Rumsztyk, T-Bone-Steak	2–3 cm	240°C	5
Stek cielęcy	2 cm	230°C	4–5
Stek wieprzowy	1–2 cm	230°C	7–9
Paski boczku/bekon	–	230°C	1–2
Kiełbaski	2–3 cm	200°C	7–8
Filet z piersi kurczaka	1–2 cm	230°C	8–9
Filet z piersi indyka	1–2 cm	230°C	4
Filet z łososia	2–3 cm	210°C	7–9

Ustawianie pozycji grillowania i grillowanie potraw

Z tego grilla można korzystać na 3 różne sposoby:

- kompletnie rozłożony tak, że z obu płyt grzewczych ❶ można korzystać jak z grilla stołowego.
- z ruchomą górną płytą grzewczą ❶ jako grillem stykowym tak, że można np. grillować mięso z obu stron;
- z ustawioną na stałe górną płytą grzewczą ❶ jako grill do panini, co umożliwia np. zapiekanie bagietek.

Pozycja „grill stykowy”

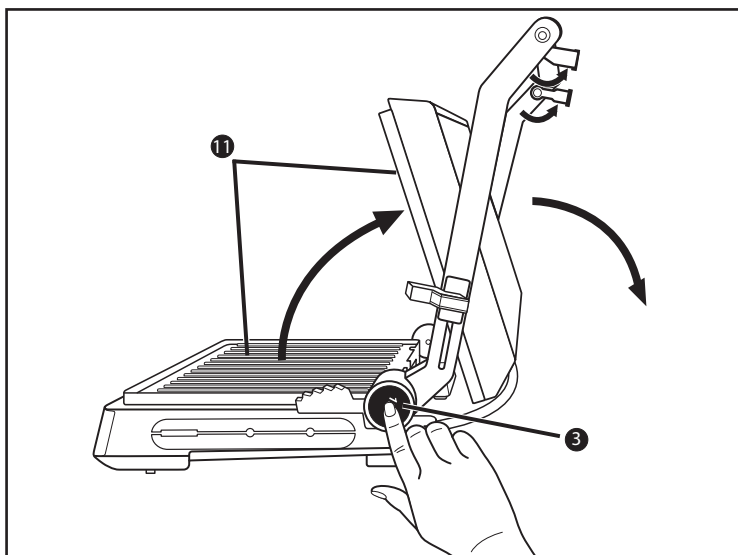
- 1) Otwórz pokrywę urządzenia i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej ❶.
- 2) Zamknij pokrywę urządzenia, korzystając z uchwytu.
- 3) Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grzewczej ❶ nawet przy grubszych grillowanych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płyty grzewczej ❶. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
- 4) Sprawdź po pewnym czasie lub po upływie czasu ustawionego minutnikiem przyrumienienie grillowanych potraw. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
- 5) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.
- 6) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  ❸, odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Pozycja „grill do panini”

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej ❶.
- 2) Zamknij górną płytę grzewczą ❶ i zamocuj ją na żądanej wysokości, naciskając do tyłu zamek bezpieczeństwa ❷ (pozycja MIN, II, III, IV, V). Podczas regulacji zamka bezpieczeństwa ❷ podnieś lekko płytę grzewczą ❶. Im dalej do tyłu naciśniesz zamek bezpieczeństwa ❷, tym większy będzie odstęp między płytami grzewczymi ❶.
- 3) Sprawdź po pewnym czasie lub po upływie czasu ustawionego minutnikiem przyrumienienie grillowanych potraw. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
- 4) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.
- 5) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  ❸, odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

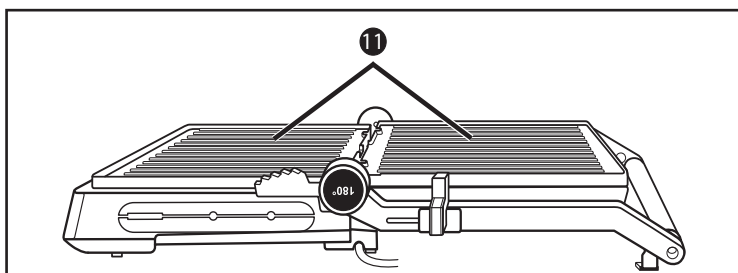
Pozycja „grill stołowy”

- 1) Rozłóż obie nóżki ❶ (rys. 1).
- 2) Naciśnij przycisk odblokowujący 180° ❸ (rys. 1) i otwórz pokrywę urządzenia na tyle, by można było korzystać z obu płyt grzewczych ❶, jako z grilla stołowego.



Rys. 1

- 3) Płyty grzewcze **11** znajdują się teraz obok siebie i można z nich korzystać jak z grilla stołowego (rys. 2).



Rys. 2

- 4) Ułóż produkty do grillowania na płytach grzewczych **11**.
- 5) W trakcie grillowania obracaj produkty i zdejmij je z płyt grzewczych **11**, gdy będą gotowe.
- 6) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  **6**, odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

WSKAZÓWKA

- Jeśli przez 60 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

Monitorowanie temperatury wewnętrznej

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- Nigdy nie odkładaj termometru do grilla 14 na gorące płyty grzewcze 11. Kabel i uchwyt termometru do grilla 14 mogłyby zostać bezpowrotnie uszkodzone!

WSKAZÓWKA

- Jeszcze czysty termometr do grilla 14 przechowuj w uchwycie 4 po prawej stronie gniazda przyłączeniowego 5.
- Odłóż użyty termometr do grilla 14 obok urządzenia. Na przykład obok urządzenia postaw odporną na wysokie temperatury miskę, do której można odłożyć użyty termometr do grilla 14.

- 1) Włóż wtyczkę termometru grilla 14 do gniazda przyłączeniowego 5.
- 2) Wybierz program lub ręcznie ustaw żądaną temperaturę wewnętrzną, jak opisano w rozdziale „**Uruchomienie urządzenia**”.
- 3) Jeśli to konieczne, wstępnie podgrzej urządzenie, aż płyty grzewcze 11 osiągną ustawioną temperaturę.
- 4) Jeśli to możliwe, wsuń końcówkę termometru do grilla 14 możliwie w środek produktu spożywczego, którego temperaturę wewnętrzną chcesz monitorować. Upewnij się, że termometr do grilla 14 nie dotyka kości, ponieważ temperatura kości wzrasta szybciej podczas gotowania w porównaniu z temperaturą mięsa.
- 5) Temperatura wewnętrzna wzrasta stopniowo podczas procesu grillowania. Aktualna temperatura jest pokazywana na wyświetlaczu termometru E. Gdy tylko ustawiona temperatura wewnętrzna zostanie osiągnięta, rozlegną się ciągłe sygnały dźwiękowe. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

WSKAZÓWKA

- Urządzenie nie wyłącza się automatycznie po osiągnięciu temperatury wewnętrznej i pracuje dalej bez zmian. Dzięki temu można bez przerwy grillować różne rodzaje potraw w tym samym czasie.
- Jeśli termometr do grilla 14 nie zostanie wyjęty, wyświetlacz termometru E nadal pokazuje aktualną temperaturę wewnętrzną. Jak tylko termometr do grilla 14 zmierzy temperaturę wewnętrzną ok. 180°C, na wyświetlaczu pojawi się „Er 4”. Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, urządzenie przełączy się w tryb gotowości, a na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”. Wyjmij termometr do grilla 14 z grillowanego produktu lub ze źródła ciepła i włącz ponownie urządzenie, jeśli chcesz dalej z niego korzystać.

- 6) Ostrożnie wyciągnij termometr do grilla 14 z produktu spożywczego i odłóż go obok urządzenia.
- 7) Gdy nie chcesz grillować kolejnych produktów, naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika 15, odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia, zanim je wyczyścisz.

Wskazówki i porady

- Aby mięso było bardziej delikatne, a czas grillowania krótszy, mięso można wcześniej zamarynować. Podstawą marynaty może być np. kwaśna śmietana, czerwone wino, ocet, maślanka lub świeży sok z owoców papai lub ananasa. Do smaku można dodać zióła i przyprawy. Nie należy dodawać soli, gdyż wyciąga ona soki z mięsa i powoduje jego twardnienie. Mięso należy w całości przykryć marynatą i zamknąć naczynie. Najlepiej marynować mięso przez noc.
- Płyty grzewcze 11 są pokryte powłoką zapobiegającą przyleganiu, dzięki czemu do przyrządzania potraw nie trzeba używać dodatkowo tłuszczu. Jeżeli jednak chcesz używać tłuszczu do smażenia, upewnij się, że tłuszcz/olej nadaje się do smażenia, np. olej rzepakowy.
- Jeśli to możliwe, grilluj zawsze z zamkniętą pokrywą, aby skrócić czas pieczenia i zaoszczędzić energię.

Czyszczenie i pielęgnacja

OSTRZEŻENIE! ŚMIERTELNE NIEBEZPIECZEŃSTWO WSKUTEK PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- Podczas czyszczenia zwróć uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- Do czyszczenia powierzchni nie wolno używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych lub powodujących zadrapania przedmiotów.

- Użyj skrobaka do czyszczenia 13 na schłodzonych płytach grzewczych 11, aby zsunąć tłuszcz i resztki i zsuń je do tacki ociekowej na tłuszcz 9.
- Wytrzyj płyty grzewcze 11 wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu. W razie uporczywych zanieczyszczeń lub zapieczonych resztek produktów zdejmij obie płyty grzewcze 11:
 - Otwórz urządzenie.
 - Naciśnij przycisk odblokowujący RELEASE 8, unosząc jednocześnie dolną płytę grzewczą 11.
 - Przytrzymaj górną płytę grzewczą 11, by nie spadła i naciśnij przycisk odblokowujący RELEASE 12. Górna płyta grzewcza 11 odłączy się od urządzenia.

Umyj zdjęte płyty grzewcze 11 ciepłą wodą z niewielkim dodatkiem środka do mycia naczyń. Przy silnych zapieczeniach namocz obie płyty grzewcze 11 w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz płyty grzewcze 11 w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Osusz dokładnie wszystkie części. Przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu obie płyty grzewcze 11 muszą być całkowicie suche!

WSKAZÓWKA



Płyty grzewcze 11 są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń. W celu delikatnego czyszczenia zalecamy płukanie ręczne zgodnie z opisem.

Aby ponownie zamontować płyty grzewcze 11, umieść je w podstawie tak, by oba wycięcia obok odpływu tłuszczu 10 zaczęły się za haki w podstawie. Następnie naciśnij przednią część płyty grzewczej 11 w dół, by słyszalnie się zatrzasknęła.

Z drugą płytą grzewczą 11 postąp tak samo.

- Przetrzyj zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną szmatką. W razie potrzeby nanieś na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń i przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń. Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.
- Termometr do grilla 14 czyść zwilżoną szmatką. W przypadku trudniejszych do usunięcia zabrudzeń nanieś na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń i przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń. Następnie dobrze wysusz termometr do grilla 14.

- Umyj skrobak do czyszczenia 13 ciepłą wodą z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń usuń czystą wodą.

WSKAZÓWKA

Skrobak do czyszczenia 13 jest przystosowany do zmywania w zmywarce do naczyń. W celu delikatnego czyszczenia zalecamy płukanie ręczne zgodnie z opisem.

- Opróżnioną tackę ociekową na tłuszcz 9 myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą, a następnie osusz. Wsuń tackę ociekową na tłuszcz 9 ponownie do urządzenia.

WSKAZÓWKA

Tacka ociekowa na tłuszcz 9 jest przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń. W celu delikatnego czyszczenia zalecamy płukanie ręczne zgodnie z opisem.

Przechowywanie

- 1) Włóż wtyczkę termometru do grilla 14 do gniazda przyłączeniowego 5, owiń kabel termometru do grilla 14 w prawo wokół nawijaka kabla i włóż pręt termometru do grilla 14 bokiem w uchwyt 4.
- 2) Zarygluj urządzenie, ustawiając zamek bezpieczeństwa 2 w położeniu .
- 3) Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Przepisy

WSKAZÓWKA

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

Pozycja „grill stykowy”

Burger meksykański

500 g mielonego mięsa wołowego (po 125 g)

6 łyżek stołowych sosu barbecue

6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli

3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy

1/2 łyżeczki chili w proszku

4 bułki do burgerów

- 1) Wymieszaj mielone mięso, cebulę, salsę, chili w proszku i sos barbecue w dużej misce.
- 2) Uformuj masę z mięsa mielonego do postaci czterech jednakowo dużych kotletów do burgerów.
- 3) Wybierz program do burgerów **A** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 4) Umieść kotlety do burgerów w grillu stykowym i grilluj w pozycji stykowej aż do upływu czasu.
- 5) Następnie podaj kotlety do burgerów z dodatkami i przyprawami wedle wyboru w bułkach do burgerów.

Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

500 g chudego rumsztyku (po 125 g)

120 g margaryny

1 łyżka stołowa sosu Worcestershire

1 drobno posiekany ząbek czosnku

4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

4 drobno posiekane szalotki

- 1) Wymieszaj margarynę i sos Worcestershire w małej misce, dodaj czosnek, pietruszkę i szalotki, wymieszaj.
- 2) Ustaw temperaturę 240°C i minutnik na 3 minuty.
- 3) Pozwól, aby urządzenie się rozgrzało i rozpocznij grillowanie steku.
- 4) Po upływie czasu zmniejsz temperaturę do ok. 160°C, posmaruj stek sosem z szalotki i ziół i piecz na grillu stykowym przez kolejne 4 minuty.

Tuńczyk z plasterami pomarańczy

Ilość dla 4 osób

4 świeże steki z tuńczyka (ok. 170 g każdy)

1 pomarańcza

1 łyżka stołowa drobno posiekanej natki pietruszki

sól

pieprz

- 1) Obierz pomarańczę i pokrój w plastry o grubości około 5 mm.
- 2) Wybierz program Ryba  i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 3) Umieść steki z tuńczyka na grillu, posyp pietruszką i dopraw solą i pieprzem. Na koniec ułóż plastry pomarańczy na wierzchu steków z tuńczyka.
- 4) Przed podaniem zdejmij upieczone plastry pomarańczy.

Pozycja „grill do panini”

Panini ze szpinakiem i serem

250 g liści szpinaku

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka stołowa oleju

2 łyżeczki soku z cytryny

1 szczypta soli i pieprzu

4 kromki białego chleba tostowego

40 g masła ziołowego

75 g mozzarelli

20 g orzeszków piniowych

- 1) Przebierz i umyj liście szpinaku.
- 2) Cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj, zeszklij na gorącym oleju. Dodaj szpinak. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- 3) Posmaruj tosty masłem ziołowym.
- 4) Pokrój mozzarellę w plasterki.
- 5) Rozłóż mozzarellę i odsączony szpinak na dwóch tostach i posyp orzeszkami piniowymi.
- 6) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 7) Wybierz program Burger **A**, ustaw minutnik na 6 minut i pozostaw urządzenie do nagrzewania do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.
- 8) Połóż panini na dolną płytę grzewczą **1**, zamkiem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **1** i zamknij pokrywę.
- 9) Poczekać, aż minutnik się wyłączy i ostrożnie wyjmij panini z urządzenia. Powinny być upieczone na złoty kolor.

Panini z piersią kurczaka

- 400 g filetów z piersi kurczaka
- 20 g masła
- Pieprz, sól, papryka w proszku
- 120 g plastrów bekonu
- 6 kromek białego chleba tostowego
- 3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek
- 30 g sałaty lodowej
- 2 pomidory
- 1 awokado
- 1 łyżeczka soku z limonki
- 50 g ogórka sałatkowego

- 1) Filety z piersi kurczaka krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem kuchennym.
- 2) Wybierz program Drób **B** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 3) Grilluj filet z piersi kurczaka w pozycji stykowej do końca programu. Po upieczeniu dopraw solą, pieprzem i papryką, zdejmij z patelni i odłóż na bok.
- 4) Paski bekonu podsmaż na chrupko na patelni.
- 5) 3 kromki tostów / białego chleba posmaruj dressingiem jogurtowym, następnie ułóż na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plastry; dopraw.
- 6) Filety pokrój wzdłuż na plastry i ułóż na pomidorach.
- 7) Ułóż paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
- 8) Awokado przetnij dokoła i ruchem obrotowym oddziel od pestki. Obierz ze skórki i pokrój w plastry.
Skrop sokiem z limonki, by nie zbrązowiały.
Plastry ułóż na panini.
- 9) Ogórki pokrój w plastry i ułóż na awokado.
- 10) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 11) Wybierz program Burger **A**, ustaw minutnik na 6 minut i ewentualnie pozostaw urządzenie do nagrzewania do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.
- 12) Połóż panini na dolną płytę grzewczą **1**, zamkiem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **1** i zamknij pokrywę.
- 13) Poczekać, aż minutnik się wyłączy i ostrożnie wyjmij panini z urządzenia.
Powinny być upieczone na złoty kolor.

Bagietka z musztardą

- 1 bagietka
- 1 ząbek czosnku
- 50 g ogórków konserwowych
- 40 g sera pecorino
- 1 łyżka ostrej musztardy
- 2 łyżki słodkiej musztardy
- 50 g masła
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- sól, pieprz

- 1) Bagietkę natnij w poprzek co 2–3 cm, ale nie przecinaj jej.
- 2) Czosnek obierz i zmiażdź, ogórki konserwowe drobno posiekaj, ser pecorino utrzyj na tarce.
- 3) Ostłą i słodką musztardę wymieszaj z miękkim masłem, czosnkiem, posiekanym ogórkiem, serem pecorino i dopraw szczyptą soli i pieprzu.
- 4) Mieszaninę wetrzaj w bagietkę; bagietkę zawiń w folię aluminiową.
- 5) Wybierz program do burgerów **A** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 6) Połóż bagietki na dolną płytę grzewczą **11**, zamkiem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **11** i zamknij pokrywę.
- 7) Poczekaj, aż minutnik się wyłączy i ostrożnie wyjmij bagietkę z urządzenia. Bagietka powinna być upieczona na kolor złoto-brązowy.

Pozycja „grill stołowy”

Pierś z kurczaka/indyka

- 200 g piersi z kurczaka/indyka
- niedo mąki

- 1) Na płyty grzewcze **11** dodaj niedo oleju nadającego się do smażenia.
- 2) Wybierz program Drób **B** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 3) 200 g piersi z kurczaka/indyka pokrój w plastry i lekko oprósł mąką.
- 4) Smaż przez ok. 4 minuty z jednej strony, następnie odwróć, lekko posól i smaż na drugiej stronie przez kolejne ok. 4 minuty.

Grillowane warzywa

2 papryki
1 cukinia
1 bakłażan
oliwa
sól
pieprz
zioła prowansalskie (mieszanka ziół)

- 1) Umyj warzywa dokładnie. Pokrój papryki na pół, usuń pestki i potnij na paski. Przekrój bakłażana i cukinię wzdłuż na dwie połowy i następnie na kawałki po ok. 0,5 cm.
- 2) Posmaruj warzywa oliwą.
- 3) Rozgrzej urządzenie do temperatury ok. 160°C.
- 4) Ułóż warzywa na rozgrzanych płytach grzewczych ❶ i grilluj z obu stron odpowiednio przez ok. 8 – 10 minut, aż uzyskają jasnobrązowy kolor.
- 5) Posyp warzywa solą, pieprzem i według uznania ziołami prowansalskimi.

Krewetki curry z kokosem

100 g czerwonej pasty curry
50 ml mleczka kokosowego
400 g krewetek (alternatywnie kraby)
200 g groszku cukrowego
2 papryki
2 cebule
2 ząbki czosnku
sól i pieprz
folia aluminiowa

- 1) Wymieszaj pastę curry i mleczko kokosowe.
- 2) Umyj krewetki, groszek cukrowy i paprykę.
- 3) Obierz cebulę i ząbki czosnku.
- 4) Pokrój cebulę, czosnek i paprykę na małe kawałki.
- 5) Rozłóż krewetki i warzywa równomiernie na 4 kawałkach folii aluminiowej. Folia powinna być tak duża, aby można było w nią zawinąć składniki, jak paczkę. Polej je sosem z kokosem oraz dopraw solą i pieprzem.

- 6) Zawień paczuski dobrze, aby nie mogła się z nich wydostać ciecz.
- 7) Wybierz program Ryba **C** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 8) Umieść napełnione paczki na rozgrzanych płytach grzewczych **II** i pozostaw do zakończenia programu.
- 9) Odwróć paczki i ponownie uruchom program Ryba **C**.

Grillowane kolby kukurydzy

2 kolby kukurydzy cukrowej

100 g masła ziołowego

sól czosnkowa

sól

pieprz

folia aluminiowa

- 1) Posmaruj kawałek folii aluminiowej masłem ziołowym.
- 2) Posól kolby kukurydzy i zawień je w folię aluminiową.
- 3) Ustaw temperaturę ok. 180°C i minutnik na 15 minut.
- 4) Rozgrzej urządzenie i umieść paczkę na płytach grzewczych **II**.
- 5) Po 15 minutach odwróć, ponownie ustaw minutnik na 15 minut i dokończ pieczenie kolb kukurydzy.
- 6) Przypraw kolby kukurydzy solą czosnkową i pieprzem.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji zwróć się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



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



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie elektryczne	220–240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy	2000 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Nie naciśnięto przycisku włącznika/wyłącznika  6.	Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  6.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Er 1” i rozlegają się sygnały dźwiękowe.	Doszło do zwarcia, urządzenie jest uszkodzone.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Er 2” i rozlegają się sygnały dźwiękowe.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i odczekaj do schłodzenia się urządzenia. Jeśli po schłodzeniu urządzenie nadal nie będzie działało, zwróć się do serwisu.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Er 3” i rozlegają się sygnały dźwiękowe.	Termometr do grilla 14 jest nieprawidłowo podłączony.	Naciśnij ponownie przycisk termometru 1 lub podłącz termometr do grilla 14, aby wyjść z trybu błędu.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Er 4” i rozlegają się sygnały dźwiękowe. Urządzenie przełączy się następnie w tryb gotowości, a na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”.	Termometr do grilla 14 zmierzył temperaturę powyżej 180 °C.	Wyjmij termometr do grilla 14 z grillowanego produktu lub ze źródła ciepła i włącz ponownie urządzenie, jeśli chcesz dalej z niego korzystać.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterek lub gdy występują inne rodzaje usterek, należy zwrócić się do naszego serwisu.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 362245_2101 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 362245_2101.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 362245_2101

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	198
Informácie o tomto návode na obsluhu	198
Používanie v súlade s určením	198
Výstražné upozornenia	198
Bezpečnosť	199
Základné bezpečnostné upozornenia	199
Rozsah dodávky a kontrola po preprave	203
Prvky prístroja	203
Obsluha	204
Pokyny k hygienickému zaobchádzaniu s potravinami	204
Pred prvým použitím	205
Ovládací panel	206
Uvedenie prístroja do prevádzky	206
Programy	210
Časy pečenia	211
Nastavenie polohy grilu a grilovanie potravín	212
Kontrola teploty v jadre	214
Tipy a triky	215
Čistenie a údržba	215
Ukladanie	217
Recepty	218
Poloha „kontaktný gril“	218
Poloha „panini gril“	219
Poloha „stolový gril“	222
Likvidácia	224
Príloha	225
Technické údaje	225
Odstraňovanie porúch	225
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	226
Servis	227
Dovozca	227

Úvod

Informácie o tomto návode na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určením

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

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

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú nasledujúce výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to viesť až k usmrteniu alebo ťažkým zraneniam.

- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu usmrtenia alebo ťažkým zraneniam osôb, riadte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.



VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok zranenia.

- Aby ste zabránili zraneniam osôb, riadte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR**Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.**

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok vecné škody.

- Aby ste zabránili vecným škodám, riaďte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

UPOZORNENIE

- Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

Bezpečnosť

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

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

Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.

- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístrojmi. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- ▶ Prípojné káble alebo prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- ▶ Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.
- ▶ Sieťový kábel chytajte vždy iba za zástrčku. Nikdy neťahajte samotný kábel a nikdy sa nedotýkajte sieťového kábla mokrými rukami, pretože by ste mohli spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
- ▶ Na sieťový kábel neukladajte prístroj, kusy nábytku a pod. a dbajte na to, aby nedošlo k jeho pricviknutiu.
- ▶ Nerozoberajte teleso prístroja a nevykonávajte na prístroji žiadne opravy ani úpravy. Pri rozobratí telesa alebo svojvoľných úpravách hrozí ohrozenie života zásahom elektrickým prúdom a dochádza k zániku poskytovanej záruky.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody. Nepokladajte preto na prístroj alebo vedľa neho žiadne predmety naplnené tekutinami (napr. vázy na kvety).
- ▶ Pri každom prerušení používania, ako aj po jeho ukončení a pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!



Pozor! Horúci povrch!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

Rozsah dodávky a kontrola po preprave

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo udusení!

► Obalové materiály sa nesmú používať na hranie.

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky.

UPOZORNENIE

► Skontrolujte kompletnosť dodávky a či nie je viditeľne poškodená. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na servisnú horúcu linku.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Kontaktný gril
- Grilovací teplomer
- Miska na zachytávanie tuku
- Škrabka na čistenie
- Návod na obsluhu

Prvky prístroja

(Obrázky pozri na roztváracíj strane)

Obrázok A:

- 1 Oporné nohy
- 2 Bezpečnostný uzáver
- 3 Tlačidlo odblokovania 180°
- 4 Uchytenie pre grilovací teplomer
- 5 Pripojovacia zdierka pre grilovací teplomer
- 6 Tlačidlo ZAP/VYP 
- 7 Ovládací panel
- 8 Tlačidlo RELEASE (spodná vyhrievacia platňa)
- 9 Miska na zachytávanie tuku
- 10 Odtok tuku
- 11 Vyhrievacie platne
- 12 Tlačidlo RELEASE (horná vyhrievacia platňa)

Obrázok B:

- 13 Škrabka na čistenie

Obrázok C:

- 14 Grilovací teplomer

Obsluha

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo popálenia!

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

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté ani ostré predmety. Mohli by neopraviteľne poškodiť povrchy vyhrievacích platní !

UPOZORNENIE

- Každé úspešné stlačenie tlačidla sa potvrdí signálnym tónom.
- Pomocou tlačidla  môžete jednotku teploty kedykoľvek zmeniť zo °C na °F a späť.
- Ak podržíte tlačidlá $\pm$ /  stlačené, aktivujete rýchly priebeh hodnôt.

Pokyny k hygienickému zaobchádzaniu s potravinami

- Ľahko kaziace sa potraviny ako mäso, mliečne produkty alebo rybu uložte vždy v chladničke a pripravte ich/spotrebujte podľa možnosti rýchlo.
- Dbajte na čisté kuchynské pomôcky, ktoré sa používajú pri príprave, ako krájacie dosky, nože atď.
- Umývajte si ruky, najmä pred a po manipulácii so surovou hydinou alebo mletým mäsom!
- Všetky povrchy a kuchynské pomôcky po príprave surovej hydiny a mletého mäsa starostlivo vyčistite.
- Aby sa v čo najvyššej miere minimalizovalo tvorenie zárodkov pri príprave, mleté mäso by malo mať vnútornú teplotu minimálne 75 °C.
Možnosti nastavenia pri tomto prístroji sú avšak variabilné, takže sa môžu nastaviť aj vyššie alebo nižšie vnútorné teploty, podľa vlastnej chuti. V zásade však by sa malo mleté mäso vždy konzumovať dobre prepečené.

- Pri hydine je zvlášť dôležité mäso dobre prepiecť, pretože tu hrozí zvýšené nebezpečenstvo salmonely a iných baktérií. Preto by mala mať hydina vnútornú teplotu minimálne 75 °C a vyššiu. Dbajte na to, aby malo mäso priebežne belavú farbu. Možnosti nastavenia pri tomto prístroji sú variabilné, takže sa môžu nastaviť aj vyššie alebo nižšie vnútorné teploty, podľa vlastnej chuti. V zásade však by sa mala hydina vždy konzumovať dobre prepečená.

Pri hlboko zmrazených potravinách

- Hlboko zmrazené potraviny rozmrazíte najlepšie v chladničke. To je šetrné a znižuje tvorenie zárodkov.
- Rozmrazená tekutina z mäsa, hydiny alebo ryby môže obsahovať zárodky. Dávajte pozor na to, aby ste sa počas rozmrazovania vyvarovali kontaktu s inými potravinami a aby ste rozmrazenú vodu hygienicky zlikvidovali.
- Raz rozmrazené potraviny nezmrazujte znova!
- Rozmrazené potraviny spracujte ešte v ten istý deň.

Pred prvým použitím

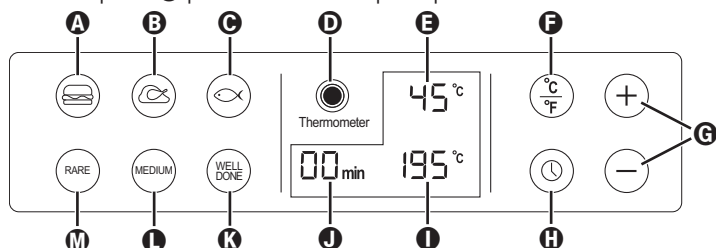
- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistite prístroj a všetky diely príslušenstva, ako je opísané v kapitole „**Čistenie a údržba**“.
- 2) Prístroj poskladajte podľa bezpečnostných pokynov.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a na displeji sa zobrazí „OFF“. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.
- 4) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP  **6** a pomocou tlačidiel +/- **6** nastavte maximálnu teplotu 240 °C. Prístroj nechajte cca 15 minút zohrievať.

UPOZORNENIE

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierného zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to bežné a úplne neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.
- 5) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP  **6**, vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.
 - 6) Prístroj očistite vlhkou utierkou a vysušte ho.

Ovládací panel

Ovládací panel **7** pozostáva z nasledujúcich prvkov:



- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| A | Programové tlačidlo Burger | H | Tlačidlo časového spínača |
| B | Programové tlačidlo Hydina | I | Indikátor teploty vyhrievacích platní 11 |
| C | Programové tlačidlo Ryba | J | Ukazovateľ času |
| D | Tlačidlo teplomera na nastavenie teploty v jadre | K | Programové tlačidlo Mäso (WELL DONE/prepečené) |
| E | Indikátor teplomera (Teplota v jadre) | L | Programové tlačidlo Mäso (MEDIUM/spolovice prepečené) |
| F | Tlačidlo na prestavenie jednotiek (Celsius/Fahrenheit) | M | Programové tlačidlo Mäso (RARE/červené vnútro) |
| G | Tlačidlá +/- na zvýšenie/zníženie zvolenej hodnoty | | |

Uvedenie prístroja do prevádzky

UPOZORNENIE

- Nechajte prístroj predhrievať vždy so zatvoreným vekom. Tak sa dosiahne nastavená teplota rýchlejšie a s úsporou energie.

- 1) Pomocou rukoväti zatvorte veko prístroja.
- 2) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a na displeji sa zobrazí „OFF“. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.
- 3) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP **6**. Ukazovateľ času **J** zobrazuje **00**, na indikátore teploty **I** bliká teplota 200 °C, prednastavená pre vyhrievacie platne **11**. Ak sa už žiadne z tlačidiel nestlačí, po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón a prístroj sa začne zohrievať na 200 °C.

Na indikátore teploty **1** bliká aktuálna teplota a stúpa v po 5 °C. Ihneď po dosiahnutí prednastavenej teploty zaznejú viaceré signálne tóny a indikátor teploty **1** svieti nepretržite.

UPOZORNENIE

- Keď 60 minút nestláčate žiadne tlačidlo, prístroj sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

4) Kedykoľvek môžete urobiť rôzne nastavenia:

Manuálne nastavenie grilovacej teploty:

- ◆ Pomocou tlačidiel +/- **G** nastavte teplotu medzi 80 a 240 °C. Po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón a prístroj sa začne zohrievať na nastavenú teplotu. Indikátor teploty **1** znova zobrazuje aktuálnu teplotu vyhrievacích platní **11**. Ihneď po dosiahnutí nastavenej teploty zaznejú viaceré signálne tóny a indikátor teploty **1** svieti nepretržite.

Manuálne nastavenie časového spínača:

UPOZORNENIE

- Funkcia časového spínača sa nemôže použiť súčasne s grilovacím teplomerom **14**.

- ◆ Stlačte tlačidlo časového spínača **H** a pomocou tlačidiel +/- **G** nastavte čas grilovania v rozmedzí 1 a 60 minút.

UPOZORNENIE

- Aby bolo možné prispôsobiť teplotu grilu, stlačte znova tlačidlo časového spínača **H** alebo počkajte, kým zaznie signálny tón.

Po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón a prístroj začne s procesom zohrievania.

Časový spínač sa spustí, hneď ako je prístroj zohriaty na nastavenú teplotu grilu. Zostávajúci čas grilovania sa zobrazuje ako odpočítavanie v ukazovateli času **14**.

Po uplynutí času nastaveného časovým spínačom zaznejú nepretržité signálne tóny. Na vypnutie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo.

UPOZORNENIE

- V čase kratšom ako 1 minúta sa odpočítavanie zobrazuje po sekundách.
- Po uplynutí času nastaveného časovým spínačom sa prístroj automaticky nevypne a pracuje bez zmeny ďalej. Vďaka tomu sa môžu bez prerušenia grilovať rozličné druhy potravín súčasne.

Manuálne nastavenie teploty v jadre:

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Grilovací teplomer **14** nikdy nedávajte na horúce vyhrievacie platne **11**. Kábel a rukoväť grilovacieho teplomera **14** by sa mohli neopraviteľne poškodiť!

UPOZORNENIE

- Tlačidlo teplomera **D** funguje iba vtedy, keď je grilovací teplomer **14** správne pripojený. V opačnom prípade zaznejú viaceré signálne tóny a na displeji sa zobrazí kód chyby „E-3“. Pripojte grilovací teplomer **14** alebo prístroj vypnite a znova zapnite, aby sa zrušil chybový režim.
- Grilovací teplomer **14** sa nemôže súčasne používať s funkciou časového spínača.

- ◆ Keď stlačíte tlačidlo teplomera **D**, tlačidlo teplomera **D** svieti a indikátor teplomera **E** zobrazuje prednastavenú teplotu v jadre. Keď znova stlačíte tlačidlo teplomera **D**, bliká na indikátore teplomera **E** teplota v jadre. Pomocou tlačidiel +/- **G** nastavte teplotu v jadre v rozmedzí 45 a 75 °C.

UPOZORNENIE

- Aby bolo možné prispôsobiť teplotu grilu, stlačte znova tlačidlo teplomera **D** alebo počkajte, kým zaznie signálny tón.

Po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón, indikátor teplomera **E** skočí na aktuálnu teplotu v jadre a prístroj začne s procesom zohrievania. Keď chcete zvoliť inú teplotu v jadre, stlačte tlačidlo teplomera **D** znova dvakrát a nastavte želanú teplotu pomocou tlačidiel +/- **G**. Na indikátore teploty **1** a indikátore teplomera **E** blikajú aktuálne hodnoty.

Ihneď po dosiahnutí nastavenej teploty grilu zaznejú viaceré signálne tóny a indikátor teploty **1** svieti nepretržite.

Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota v jadre, zaznejú nepretržité signálne tóny. Na vypnutie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo.

UPOZORNENIE

- Prístroj sa po dosiahnutí teploty v jadre automaticky nevypne a pracuje bez zmeny ďalej. Vďaka tomu sa môžu bez prerušenia grilovať rozličné druhy potravín súčasne.
- Ak sa grilovací teplomer **14** neodstráni, indikátor teplomera **E** naďalej zobrazuje aktuálnu teplotu v jadre.
Hneď ako sa v jadre dosiahne teplota cca 180 °C, na displeji sa zobrazí „Er4“. Zaznejú viaceré signálne tóny, prístroj sa prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí „OFF“.
Ak chcete prístroj ďalej používať, znova ho zapnite.

Nastavenie programu:

UPOZORNENIE

- Ak je grilovací teplomer **14** pri stlačení tlačidla teplomera **D**, resp. výbere programov RARE **M**, MEDIUM **L** a WELL DONE **K** nesprávne pripojený, zaznejú viaceré signálne tóny a na displeji sa zobrazí kód chyby „Er3“. Pripojte grilovací teplomer **14** alebo prístroj vypnite a znova zapnite, aby sa zrušil chybový režim.

- ◆ Pomocou programových tlačidiel zvolíte želaný program. Na vymazanie výberu stlačte to isté tlačidlo znova alebo stlačte iné programové tlačidlo.
Na indikátore teploty **1** bliká pri všetkých programoch vždy prednastavená teplota vyhrievacích platní **11**. Pomocou tlačidiel +/- **G** môžete v prípade potreby prispôsobiť teplotu.
 - ◆ Pri programoch Burger **A**, Hydina **B** a Ryba **C** zobrazuje ukazovateľ času **J** prednastavený časový spínač.
Keď chcete miesto časového spínača radšej použiť grilovací teplomer **14**, stlačte dvakrát tlačidlo teplomera **D** a nastavte želanú teplotu v jadre.
 - ◆ Pri programoch RARE **M**, MEDIUM **L** a WELL DONE **K** zobrazuje indikátor teplomera **E** prednastavenú teplotu v jadre.
Keď miesto grilovacieho teplomera **14** chcete radšej použiť časový spínač, stlačte tlačidlo časového spínača **H** a nastavte želaný čas grilovania.
 - ◆ Ak nestlačíte žiadne ďalšie tlačidlá, po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón a program sa spustí automaticky.
 - ◆ Teplotu grilu, časový spínač a teplotu v jadre môžete kedykoľvek prispôsobiť podľa opisu vyššie.
- 5) Prístroj nechajte zohrievať so zatvoreným vekom, až kým nezaznejú viaceré signálne tóny a nebude dosiahnutá nastavená teplota grilu.

Programy

VÝSTRAHA

Ohrozenia pre zdravie! Dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pri zaobchádzaní so surovým hydinovým mäsom dbajte na hygienické pravidlá: Pred ďalším použitím vyčistite teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu všetko náradie a povrchy, ktoré sa dostali do kontaktu so surovým hydinovým mäsom alebo vodou z rozmrazeného mäsa. Medzi jednotlivými krokmi prípravy si ruky dôkladne umyte teplou vodou a mydlom.
- Hydina by sa mala úplne prepieť, pretože hrozí zvýšené nebezpečenstvo salmonely a iných baktérií.

UPOZORNENIE

- Pri všetkých programoch môžete použiť buď časový spínač, **alebo** grilovací teplomer .
- Teplotu grilu, časový spínač a teplotu v jadre môžete kedykoľvek prispôbiť podľa opisu vyššie.

Máte k dispozícii šesť programov:

Burger : vhodný pre frikadely, resp. hamburgerové plátky, a pre vopred upečené potraviny medzi dvoma krajcami chleba alebo pečiva, ako sú panini, sendviče alebo bagety. Prednastavený čas je dimenzovaný pre hamburgerové plátky, pre iné grilované jedlo sa musí čas grilovania prispôbiť.

Hydina : vhodný pre rôznu hydinu, ako je kurča, kačka, morka

Ryba : vhodný pre ryby a morské plody

Mäso   : vhodný pre tvrdé druhy mäsa, napr. hovädzie, bravčové alebo morčacie mäso

Prednastavené hodnoty vám poskytujú približné informácie o optimálnej teplote a čase grilovania, resp. teplote v jadre príslušnej potraviny. Ideálne nastavenie však závisí od rozličných faktorov, ako je charakter potraviny alebo vaša chuť. Hodnoty si v prípade potreby prispôbte.

Symbol	Program	Prednastavenia		
		Teplota grilu	Časový spínač (minúty)	Teplota v jadre
	Burger A	230 °C	4	60 °C
	Hydina B	230 °C	13	75 °C
	Ryba C	210 °C	7	60 °C
	Mäso RARE M	240 °C	–	45 °C
	Mäso MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Mäso WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Časy pečenia

Pri nasledujúcich údajoch ide o hrubé hodnoty pre grilovanie v polohe kontaktného grilu. V závislosti od charakteru potraviny alebo vašej chuti sa môžu hodnoty líšiť, v prípade potreby ich prispôbte svojim potrebám.

Potravina	Hrúbka (cca)	Teplota (cca)	Minúty (cca)
Hamburgerové plátky	2 cm	230 °C	4
Hovädzí plátok (stredný)	3 – 4 cm	240 °C	5 – 7
Rump steak, steak T-bone	2 – 3 cm	240 °C	5
Telací steak	2 cm	230 °C	4 – 5
Bravčový steak	1 – 2 cm	230 °C	7 – 9
Pásiky slaniny/slanina	–	230 °C	1 – 2
Párky	2 – 3 cm	200 °C	7 – 8
Rezeň z kuracích prs	1 – 2 cm	230 °C	8 – 9
Rezeň z morčacích prs	1 – 2 cm	230 °C	4
Filet z lososa	2 – 3 cm	210 °C	7 – 9

Nastavenie polohy grilu a grilovanie potravín

Tento gril môžete používať 3 rôznymi spôsobmi:

- kompletne rozložený, aby sa obidve vyhrievacie platne ❶ mohli používať ako stolový gril.
- s pohyblivou hornou vyhrievacou platňou ❶ ako kontaktný gril, napríklad na grilovanie mäsa z oboch strán.
- so zaistenou hornou vyhrievacou platňou ❶ ako panini gril, aby sa mohli napr. zapekať bagety.

Poloha „kontaktný gril“

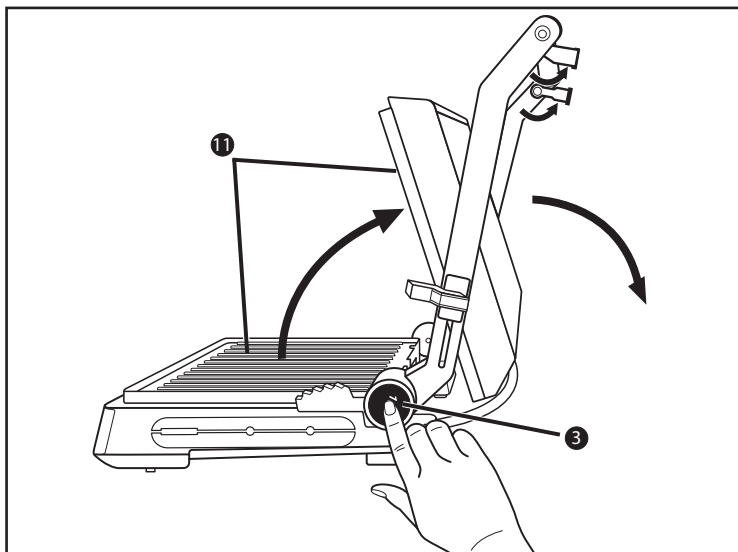
- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu ❶.
- 2) Pomocou rukoväti zatvorte veko prístroja.
- 3) Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa ❶ na spodnú vyhrievaciu platňu ❶ vždy paralelne, a to aj pri hrubších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
- 4) Po určitom čase, resp. po uplynutí času nastaveného časovým spínačom skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja pomocou rukoväti.
- 5) Ak vám úroveň zhnednutia vyhovuje, vyberte grilovanú potravinu.
- 6) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP  ❸, vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

Poloha „panini gril“

- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu ❶.
- 2) Zatvorte hornú vyhrievaciu platňu ❶ a zaistíte ju v požadovanej výške zatlačením bezpečnostného uzáveru ❷ dozadu (poloha MIN, II, III, IV, V). Pri prestavovaní bezpečnostného uzáveru ❷ jemne nadvihnite vyhrievaciu platňu ❶. Čím ďalej je bezpečnostný uzáver ❷ zatlačený dozadu, tým väčšia je vzdialenosť medzi vyhrievacími platňami ❶.
- 3) Po určitom čase, resp. po uplynutí času nastaveného časovým spínačom skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja pomocou rukoväti.
- 4) Ak vám úroveň zhnednutia vyhovuje, vyberte grilovanú potravinu.
- 5) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP  ❸, vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

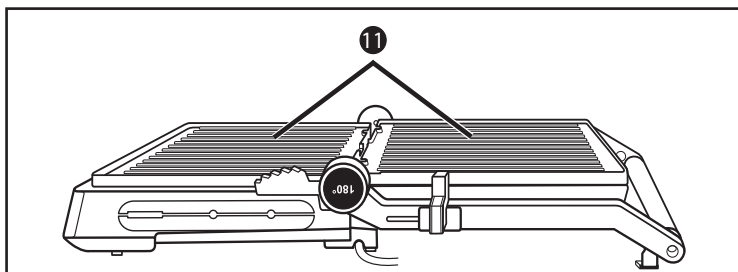
Poloha „stolový gril“

- 1) Vyklopte obidve oporné nohy **1** (obr. 1).
- 2) Stlačte tlačidlo odblokovania 180° **3** (obr. 1) a otvorte veko prístroja natoľko, aby sa obidve vyhrievacie platne **11** mohli používať ako stolový gril.



Obr. 1

- 3) Vyhrievacie platne **11** ležia teraz vedľa seba a môžu sa používať ako stolový gril (obr. 2).



Obr. 2

- 4) Na vyhrievacie platne **11** položte potraviny určené na grilovanie.
- 5) Z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z vyhrievacích platin **11**, keď sú upečené.
- 6) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP **6**, vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

UPOZORNENIE

- Keď 60 minút nestláčate žiadne tlačidlo, prístroj sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

Kontrola teploty v jadre

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Grilovací teplomer **14** nikdy nedávajte na horúce vyhrievacie platne **11**. Kábel a rukoväť grilovacieho teplomera **14** by sa mohli neopraviteľne poškodiť!

UPOZORNENIE

- Grilovací teplomer **14** uložte v uchytení **4** vpravo vedľa pripojovacej zdierky **5**.
- Použitý grilovací teplomer **14** odložte vedľa prístroja. Vedľa prístroja si pripravte napríklad teplovzdornú misku, aby ste do nej položili použitý grilovací teplomer **14**.

- 1) Zastrčte konektor grilovacieho teplomera **14** do pripojovacej zdierky **5**.
- 2) Zvoľte program alebo manuálne nastavte želanú teplotu v jadre, ako je opísané v kapitole „**Uvedenie prístroja do prevádzky**“.
- 3) Prístroj nechajte predhriať, kým vyhrievacie platne **11** nedosiahnu nastavenú teplotu.
- 4) Hrot grilovacieho teplomera **14** zastrčte podľa možnosti do stredu potravin, ktorej teplotu v jadre chcete skontrolovať. Dávajte pozor na to, aby sa grilovací teplomer **14** nedotýkal kostí, pretože teplota kostí rastie počas grilovania rýchlejšie ako teplota mäsa.
- 5) Teplota v jadre rastie počas grilovania pozvoľne. Na indikátore teplomera **E** sa zobrazí aktuálna teplota. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota v jadre, zaznejú nepretržité signálne tóny. Na vypnutie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo.

UPOZORNENIE

- Prístroj sa po dosiahnutí teploty v jadre automaticky nevypne a pracuje bez zmeny ďalej. Vďaka tomu sa môžu bez prerušenia grilovať rozličné druhy potravín súčasne.

UPOZORNENIE

- Ak sa grilovací teplomer **14** neodstráni, indikátor teplomera **E** naďalej zobrazuje aktuálnu teplotu v jadre. Hneď ako grilovací teplomer **14** nameria v jadre teplotu cca 180 °C, na displeji sa zobrazí „Er 4“. Zaznejú viaceré signálne tóny, prístroj sa prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí „OFF“. Odstráňte grilovací teplomer **14** z grilovanej potraviny, resp. zo zdroja tepla a zapnite prístroj znova, ak ho chcete ďalej používať.
- 6) Grilovací teplomer **14** vytiahnite opatrne z potraviny a odložte ho vedľa prístroja.
- 7) Ak už nechcete grilovať ďalšie potraviny, stlačte tlačidlo ZAP/VYP  **6**, vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

Tipy a triky

- Na prípravu jemnejšieho mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ sú vhodné napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šťava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesolte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu a mäso by mohlo následne stvrdnúť. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené, a nádobu uzatvorte. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Vyhrievacie platne **11** sú potiahnuté nepríľnavou vrstvou, ktorá bráni prilepeniu, a preto nemusíte pridávať žiadny tuk. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napr. repkový olej.
- Podľa možnosti vždy grilujte s uzatvoreným vekom, aby ste skrátili čas prípravy a ušetrili energiu.

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k ohrozeniu zdravia a života!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

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

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa tak zabránilo jeho neopraviteľnému poškodeniu.
- Na čistenie povrchov nepoužívajte agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškriabať.
- Prejdite škrabkou na čistenie **13** po povrchu vychladnutých vyhrievacích platní **11** tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky, a zosúňte ich do misky na zachytávanie tuku **9**.
- Utrite vyhrievacie platne **11** vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety, aby sa nezničila nepríľnavá povrchová vrstva.
V prípade odolných nečistôt alebo pripálených zvyškov vyberte vyhrievacie platne **11**:
 - Otvorte prístroj.
 - Stlačte tlačidlo RELEASE **8** a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu **11**.
 - Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu **11**, aby nespadla, a stlačte tlačidlo RELEASE **12**. Horná vyhrievacia platňa **11** sa uvoľní z prístroja.Odobraté vyhrievacie platne **11** umyte v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie riadu. Pri veľmi silných zaschnutých nečistotách nechajte vyhrievacie platne **11** trochu namočiť vo vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení opláchnite vyhrievacie platne **11** čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Všetko dobre utrite do sucha. Vyhrievacie platne **11** musia byť suché, než ich znova nasadíte do prístroja!

UPOZORNENIE



Vyhrievacie platne **11** sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Na zabezpečenie šetrného umývania odporúčame umývať ich ručne tak, ako je opísané vyššie.

Na opätovné vloženie vyhrievacích platní **11** ich nasadíte na základňu tak, aby oba výrezy vedľa odtoku tuku **10** zaskočili do hákov na základni. Zatláčte potom predný diel vyhrievacej platne **11** nadol, aby počutiteľne zaskočil. Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni **11**.

- Vonkajšie povrchy prístroja vyčistíte vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu a doutierajte ho utierkou navlhčenou iba vo vode, aby ste odstránili všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Dbajte na to, aby boli všetky diely prístroja pred opätovým použitím úplne suché.

- Grilovací teplomer **14** utrite vlhkou utierkou. Pri odolných nečistotách pridajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu a doutierajte ho utierkou navlhčenou iba vo vode, aby ste odstránili všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Grilovací teplomer **14** následne dobre vysušte.
- Škrabku na čistenie **13** opláchnite v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Zvyšky prostriedku na umývanie riadu odstráňte čistou vodou.

UPOZORNENIE



Škrabka na čistenie **13** je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Na zabezpečenie šetrného umývania odporúčame umývať ju ručne tak, ako je opísané vyššie.

- Vyprázdenú misku na zachytávanie tuku **9** umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Odstráňte zvyšky prostriedku na umývanie riadu čistou vodou a vysušte ju. Vložte misku na zachytávanie tuku **9** znova do prístroja.

UPOZORNENIE



Miska na zachytávanie tuku **9** je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Na zabezpečenie šetrného umývania odporúčame umývať ju ručne tak, ako je opísané vyššie.

Uskladnenie

- 1) Zastrčte konektor grilovacieho teplomera **14** do pripojovacej zdierky **5**, oviňte kábel grilovacieho teplomera **14** v smere hodinových ručičiek okolo navíjania kábla a tyčku grilovacieho teplomera **14** zastrčte zboku do uchytienia **4**.
- 2) Prístroj zablokujete posunutím bezpečnostného uzáveru **2** do polohy .
- 3) Vyčistený prístroj uschovajte na suchom mieste.

Recepty

UPOZORNENIE

V závislosti od vlastností prísad sa môžu uvedené nastavenia teploty alebo časy v receptoch odlišovať!

Poloha „kontaktný gril“

Mexický burger

500 g hovädzieho mletého mäsa (po 125 g)

6 PL omáčky barbecue

6 PL jemne nakrájanej cibule

3 PL čerstvej alebo hotovej salsy

1/2 ČL mletého čili

4 hamburgerové žemle

- 1) Vo veľkej miske zmiešame mleté mäso, cibuľu, salsu, čili korenie a omáčku barbecue.
- 2) Zmes mletého mäsa vyformujeme na štyri rovnako veľké hamburgerové plátky.
- 3) Zvolíme program pre burger **A** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 4) Hamburgerové plátky dáme do kontaktného grilu a grilujeme až do konca v kontaktnej polohe.
- 5) Napokon servírujeme hamburgerové plátky spolu s prísadami a korením podľa vlastného výberu do hamburgerových žemlí.

Rump steak s omáčkou zo zelenej cibulky a bylín

500 g chudého rump steaku (po 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcesterskej omáčky

1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku

4 PL jemne nakrájaného petržlenu

4 jemne nakrájané jarné cibulky

- 1) V malej miske zmiešame margarín a worcesterskú omáčku a primiešame cesnak, petržlen a jarné cibulky.
- 2) Nastavíme teplotu na 240 °C a časový spínač na 3 minúty.
- 3) Prístroj necháme zohriať a grilujeme steak.

- 4) Po uplynutí času znížime teplotu na cca 160 °C, steak potrieme bylinkovou omáčkou s jarnou cibuľkou a pečieme v kontakte grile ďalšie 4 minúty.

Tuniak s pomarančovými plátkami

(4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuniaka (po 170 g)

1 pomaranč

1 PL jemne nakrájaného petržlenu

soľ

čierne korenie

- 1) Olúpeme pomaranč a nakrájame ho na približne 5 mm hrubé plátky.
- 2) Zvolíme program pre rybu  a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 3) Na gril položíme steaky z tuniaka, posypeme ich petržlenom a okoreníme soľou a čiernym korením. Na záver dáme na steaky z tuniaka plátky pomaranča.
- 4) Pred servírovaním grilované plátky pomaranča odstránime.

Poloha „panini gril“

Panini so špenátom a syrom

250 g listového špenátu

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 PL oleja

2 ČL citrónovej šťavy

1 štipka soli (a čierneho korenia)

4 hrianky/krajce bieleho chleba

40 g bylinkového masla

75 g syra mozzarella

20 g píniových orieškov

- 1) Preberieme a umyjeme listový špenát.
- 2) Olúpeme cibuľu a strúčik cesnaku, najemno ich nakrájame a opečieme ich na horúcom oleji do sklovita. Pridáme špenát. Ochutíme citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.
- 3) Hrianku natrieme bylinkovým maslom.

- 4) Mozzarellu nakrájame na plátky.
- 5) Rozdelíme mozzarellu a odkvapkaný špenát na 2 hrianky a posypeme ich píniovými orieškami.
- 6) Panini prekryjeme druhou hriankou.
- 7) Zvolíme program pre burger **A**, nastavíme časový spínač na 6 minút a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 8) Panini položíme opatrne na spodnú vyhrievaciu platňu **1**, pomocou bezpečnostného uzáveru **2** nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne **1** a zatvoríme veko.
- 9) Počkáme, kým neuplynie čas nastavený časovým spínačom, a vyberieme panini opatrne z prístroja. Mali by byť vysmažené do zlatohneda.

Panini s kuracími prsami

400 g kuracích prs

20 g masla

čierne korenie, soľ, mletá paprika

120 g plátkov slaniny

6 krajcov bieleho chleba/hriank

3 PL šalátového dresingu (jogurtu)

30 g ľadového šalátu

2 paradajky

1 avokádo

1 ČL limetkovej šťavy

50 g šalátovej uhorky

- 1) Kuracie prsia krátko opláchneme pod tečúcou vodou a osušíme ich kuchynskými papierovými utierkami.
- 2) Zvolíme program pre hydinu **B** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 3) Kuracie prsia necháme grilovať v kontaktnej polohe až do konca programu. Následne ich okoreníme soľou, čiernym korením a paprikou a odložíme nabok.
- 4) Na panvici do chrumkava opečieme plátky slaniny.
- 5) Na 3 hrianky/krajce bieleho chleba rozdelíme jogurtový dressing, na to položíme ľadový šalát, narežeme paradajky na plátky, okoreníme ich a poukladáme.
- 6) Narežeme kuracie prsia po dĺžke a uložíme ich na paradajky.
- 7) Na kuracie prsia položíme plátky slaniny.

- 8) Rozrežeme avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberieme kôstku. Avokádo olúpeme a narežeme na plátky. Avokádo pokvapkáme limetkovou šťavou, aby nezahnadlo. Tieto plátky poukladáme na panini.
- 9) Nakrájame šalátovú uhorku na plátky a položíme ju na avokádo.
- 10) Panini prekryjeme druhou hriankou.
- 11) Zvolíme program pre burger **A**, nastavíme časový spínač na 6 minút a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 12) Panini položíme opatrne na spodnú vyhrievaciu platňu **1**, pomocou bezpečnostného uzáveru **2** nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne **1** a zatvoríme veko.
- 13) Počkáme, kým neuplynie čas nastavený časovým spínačom, a vyberieme panini opatrne z prístroja. Mali by byť vysmažené do zlatohneda.

Bageta s horčicou

- 1 bageta
- 1 strúčik cesnaku
- 50 g sterilizovaných uhoriek
- 40 g syra pecorino
- 1 PL pikantnej horčice
- 2 PL sladkej horčice
- 50 g masla
- 2 PL nakrájanej pažitky
- soľ, čierne korenie

- 1) Bagetu narežeme priečne v odstupoch cca 2 – 3 centimetre, ale neprekrajujeme ju.
- 2) Olúpeme cesnak a roztlačíme ho, sterilizované uhorky nakrájame na drobné kocky a nastrúhame syr pecorino.
- 3) Zmiešame pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, uhorcami, syrom pecorino a pažitkou a túto zmes ochutíme soľou a čiernym korením.
- 4) Vložíme horčicové maslo do narezaných miest na bagete a zabalíme ju do alobalu.
- 5) Zvolíme program pre burger **A** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 6) Bagety položíme opatrne na spodnú vyhrievaciu platňu **1**, pomocou bezpečnostného uzáveru **2** nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne **1** a zatvoríme veko.

- 7) Počkáme, kým neuplynie čas nastavený časovým spínačom a vyberieme bagetu opatrne z prístroja. Bageta by mala byť opražená do zlatohneda.

Poloha „stolový gril“

Kuracie/morčacie prsia

200 g kuracích/morčacích prs

trocha múky

- 1) Na vyhrievacie platne **1** dáme trocha oleja vhodného na pečenie.
- 2) Zvolíme program pre hydinu **3** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 3) 200 g kuracích/morčacích prs narežeme na plátky a trochu poprášime múkou.
- 4) Cca 4 minúty pečieme na jednej strane, potom otočíme, ľahko osolíme a druhú stranu pečieme približne 4 minúty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 baklažán

olivový olej

soľ

čierne korenie

provensalské bylinky (zmes korenín)

- 1) Zeleninu dôkladne umyjeme. Papriky rozpolíme, vykrojíme jadrovníky a nakrájame na pásiky. Baklažán a cuketu rozrežeme pozdĺžne na dve polovice a potom nakrájame na cca 0,5 cm kúsky.
- 2) Zeleninu potrieme olivovým olejom.
- 3) Prístroj predhrejeme na približne 160 °C.
- 4) Zeleninu poukladáme na vyhrievacie platne **1** a grilujeme ju z oboch strán cca 8 - 10 minút, kým nezíska svetlohnedú farbu.
- 5) Posypeme soľou, čiernym korením a podľa chuti provensalskými bylinkami.

Krevety s kokosom a karí korením

- 100 g červenej karí pasty
- 50 ml kokosového mlieka
- 400 g kreviet (alternatívne kraby alebo garnáty)
- 200 g cukrového hrášku
- 2 papriky
- 2 cibule
- 2 strúčiky cesnaku
- soľ a čierne korenie
- alobal

- 1) Zmiešame karí pastu a kokosové mlieko.
- 2) Umyjeme krevety, cukrový hrášok a papriky.
- 3) Olúpeme cibuľu a strúčiky cesnaku.
- 4) Cibuľu, cesnak a papriku nakrájame na malé kúsky.
- 5) Krevety a zeleninu rozložíme rovnomerne na 4 kusy alobalu. Kusy alobalu musia byť také veľké, aby sa do nich dali prísady zavinúť ako do balíčkov. Pokvapkáme šľavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okoreníme čiernym korením.
- 6) Balíčky dobre uzatvoríme, aby šľava nemohla vytekať.
- 7) Zvolíme program pre rybu **G** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 8) Naplnené balíčky položíme na predhriate vyhrievacie platne **11** a necháme grilovať až do uplynutia programu.
- 9) Balíčky obrátime a znova spustíme program pre rybu **G**.

Grilovaná kukurica

2 cukrové kukurice

100 g bylinkového masla

cesnaková soľ

soľ

čierne korenie

alobal

- 1) Kus alobalu natrieme bylinkovým maslom.
- 2) Kukurice posolíme a zabalíme do alobalu.
- 3) Nastavíme teplotu na cca 180 °C a časový spínač na 15 minút.
- 4) Prístroj necháme zohriať a balíček položíme na vyhrievacie platne ⑩.
- 5) Po 15 minútach otočíme, časový spínač nastavíme znova na 15 minút a kukurice grilujeme až do konca.
- 6) Kukurice osolíme cesnakovou soľou a okoreníme čiernym korením.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU-WEEE o odpade z elektrických a elektronických zariadení (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



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



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne.

Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

Príloha

Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	2000 W
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIE
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
	Nebolo stlačené tlačidlo ZAP/VYP  6.	Stlačte tlačidlo ZAP/VYP  6.
Na displeji sa zobrazuje kód chyby „Er 1“ a zaznejú signálne tóny.	Došlo ku skratu, prístroj je poškodený.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis.
Na displeji sa zobrazuje kód chyby „Er 2“ a zaznejú signálne tóny.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a počkajte, kým prístroj vychladne. Ak prístroj aj po vychladnutí nefunguje, obráťte sa na zákaznícky servis.
Na displeji sa zobrazuje kód chyby „Er 3“ a zaznejú signálne tóny.	Grilovací teplomer 14 nie je správne pripojený.	Stlačte znova tlačidlo teplomera 14 alebo pripojte grilovací teplomer 14, aby ste opustili chybový režim.
Na displeji sa zobrazuje kód chyby „Er 4“ a zaznejú signálne tóny. Prístroj sa potom prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí „OFF“.	Grilovací teplomer 14 odmeral teplotu v jadre viac ako 180 °C.	Odstráňte grilovací teplomer 14 z grilovanej potraviny, resp. zo zdroja tepla a zapnite prístroj znova, ak ho chcete ďalej používať.

Keby sa poruchy nedali odstrániť uvedenými opatreniami alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 362245_2101 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 362245_2101 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 362245_2101

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska.

Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	230
Información sobre estas instrucciones de uso	230
Uso previsto	230
Advertencias	230
Seguridad	231
Indicaciones de seguridad básicas	231
Volumen de suministro e inspección de transporte	235
Elementos del aparato	236
Manejo	237
Indicaciones sobre la manipulación higiénica de los alimentos	237
Antes del primer uso	238
Panel de mando	239
Puesta en funcionamiento del aparato	239
Programas	243
Tiempos de cocción	244
Ajuste de la posición del grill y preparación de los alimentos	245
Control de la temperatura central	247
Consejos y trucos	248
Limpieza y mantenimiento	248
Almacenamiento	250
Recetas	251
Posición de "grill de contacto"	251
Posición de "grill para bocadillos"	252
Posición de "grill de mesa"	255
Desecho	257
Anexo	258
Características técnicas	258
Eliminación de fallos	258
Garantía de Kompernass Handels GmbH	259
Asistencia técnica	261
Importador	261

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar alimentos en espacios interiores. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. El aparato no está previsto para su uso comercial o industrial.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Advertencias

En estas instrucciones de uso, se utilizan las siguientes advertencias:



PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no puede evitarse la situación peligrosa, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.



ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- La indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

En este capítulo, obtendrá indicaciones de seguridad importantes para manejar el aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones de seguridad básicas

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos para los usuarios. Además, se anulará la garantía.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata de los cables de conexión o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados.
- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.
- ▶ ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Podría producirse peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.
- ▶ El cable de red debe asirse siempre por la clavija. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- ▶ No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que no quede atrapado.
- ▶ Queda prohibido abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anula la garantía.

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- ▶ Desconecte la clavija de red de la base de enchufe cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

**¡PELIGRO DE QUEMADURAS!**

¡Atención! ¡Superficie caliente!

- ▶ Las superficies del aparato se pueden calentar mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato exclusivamente por la parte del asa.

**¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Volumen de suministro e inspección de transporte

ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar.
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras y adhesivos, del aparato.

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Grill de contacto
- Termómetro del grill
- Bandeja colectora de grasa
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

Elementos del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

Figura A:

- ❶ Patas de soporte
- ❷ Cierre de seguridad
- ❸ Botón de desencastre 180°
- ❹ Alojamiento para el termómetro del grill
- ❺ Conexión para el termómetro del grill
- ❻ Botón de encendido/apagado 
- ❼ Panel de mando
- ❽ Botón RELEASE (plancha inferior)
- ❾ Bandeja colectora de grasa
- ❿ Salida de grasa
- ⓫ Planchas
- ⓬ Botón RELEASE (plancha superior)

Figura B:

- ❿ Rasqueta de limpieza

Figura C:

- ⓭ Termómetro del grill

Manejo

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

- ▶ Las superficies del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato exclusivamente por la parte del asa.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ▶ No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podría dañar irreparablemente las superficies de las planchas **II**.

INDICACIÓN

- ▶ Cada pulsación correcta de los botones se confirma con una señal acústica.
- ▶ Con el botón **F** puede cambiarse en cualquier momento la unidad de temperatura de °C a °F y viceversa.
- ▶ Mantenga pulsados los botones +/- **G** para que los números avancen con mayor rapidez.

Indicaciones sobre la manipulación higiénica de los alimentos

- Conserve siempre los alimentos más perecederos, como la carne, los productos lácteos o el pescado, en el frigorífico y prepárelos/consúmalos lo antes posible.
- Asegúrese de mantener limpios los utensilios de cocina utilizados durante la preparación, como tablas de cortar, cuchillos, etc.
- Lávese las manos, ¡especialmente antes y después de manipular la carne de ave o la carne picada crudas!
- Limpie cuidadosamente todas las superficies y utensilios de cocina tras la preparación de carne de ave o de carne picada crudas.
- Para minimizar al máximo la proliferación de gérmenes, la carne picada debe alcanzar una temperatura central mínima de 75 °C.
No obstante, como este aparato permite un ajuste variable, también pueden ajustarse temperaturas centrales más altas o bajas según su gusto personal. Sin embargo, por norma general, la carne picada debe servirse siempre bien hecha.

- Es muy importante servir la carne de ave completamente hecha, ya que, de lo contrario, existe un riesgo elevado de salmonela y otras bacterias. Por lo tanto, la carne de ave debe alcanzar una temperatura central de un mínimo de 75 °C o más. Asegúrese de que la carne tenga un color blanquecino en todas sus partes. No obstante, como este aparato permite un ajuste variable, también pueden ajustarse temperaturas centrales más altas o bajas según su gusto personal. Sin embargo, por norma general, la carne de ave debe servirse siempre bien hecha.

Manipulación de alimentos congelados

- En la medida de lo posible, descongele los alimentos congelados en el frigorífico, ya que este proceso es el más cuidadoso y reduce la proliferación de gérmenes.
- El líquido resultante de la descongelación de carne, carne de ave o pescado puede tener gérmenes. Asegúrese de evitar el contacto con otros alimentos durante la descongelación y deseche el líquido resultante de manera higiénica.
- ¡No vuelva a congelar los alimentos descongelados!
- Prepare los alimentos descongelados el mismo día de su descongelación.

Antes del primer uso

- 1) Limpie el aparato y todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo **"Limpieza y mantenimiento"** para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- 2) Coloque el aparato según lo especificado en las indicaciones de seguridad.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. Tras esto, se emite una señal acústica y la pantalla muestra la indicación "OFF". Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.
- 4) Pulse el botón de encendido/apagado  **6** y utilice los botones +/- **G** para ajustar la temperatura máxima de 240 °C. Deje que el aparato se caliente durante aprox. 15 minutos.

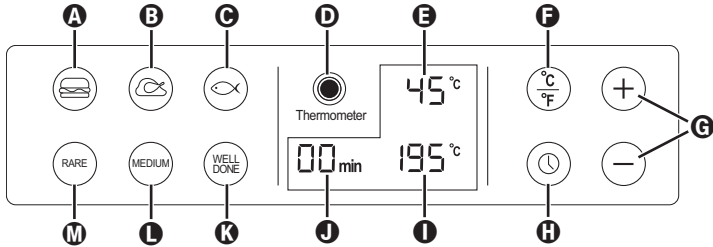
INDICACIÓN

► Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

- 5) Pulse el botón de encendido/apagado  **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe.
- 6) Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo.

Panel de mando

El panel de mando **7** tiene los siguientes elementos:



- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | Botón del programa para hamburguesas | H | Botón del temporizador |
| B | Botón del programa para carne de ave | I | Indicador de temperatura de las planchas 11 |
| C | Botón del programa para pescado | J | Indicador de tiempo |
| D | Botón del termómetro para el ajuste de la temperatura central | K | Botón del programa para carne (WELL DONE/muy hecha) |
| E | Indicador del termómetro (temperatura central) | L | Botón del programa para carne (MEDIUM/al punto) |
| F | Botón de cambio de unidad (Celsius/Fahrenheit) | M | Botón del programa para carne (RARE/poco hecha) |
| G | Botones +/– para aumentar/disminuir el valor seleccionado | | |

Puesta en funcionamiento del aparato

INDICACIÓN

- Deje que el aparato se precaliente siempre con la tapa cerrada. Así alcanzará antes la temperatura ajustada y consumirá menos energía.

- 1) Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa.
- 2) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. Tras esto, se emite una señal acústica y la pantalla muestra la indicación "OFF". Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.

- 3) Pulse el botón de encendido/apagado  **6**. Tras esto, el indicador de tiempo **1** muestra la indicación **00** y en el indicador de temperatura **1** parpadea la temperatura preajustada para las planchas **1** de 200 °C. Si no se pulsa ningún otro botón, se emite una señal acústica después de unos segundos y el aparato comienza a precalentarse hasta alcanzar los 200 °C.

En el indicador de temperatura **1** parpadea la temperatura actual, que aumenta en intervalos de 5 °C. Una vez alcanzada la temperatura preajustada, se emiten varias señales acústicas y el indicador de temperatura **1** se ilumina de forma permanente.

INDICACIÓN

- Si no se pulsa ningún botón en un tiempo de 60 minutos, el aparato pasa automáticamente al modo de espera.

- 4) Pueden realizarse distintos ajustes en todo momento:

Ajuste manual de la temperatura del grill:

- ◆ Utilice los botones +/- **6** para ajustar una temperatura de entre 80 °C y 240 °C. Tras unos pocos segundos, se emite una señal acústica y el aparato comienza a calentarse hasta alcanzar la temperatura ajustada. El indicador de temperatura **1** vuelve a mostrar la temperatura actual de las planchas **1**. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, se emiten varias señales acústicas y el indicador de temperatura **1** se ilumina de forma permanente.

Ajuste manual del temporizador:

INDICACIÓN

- La función del temporizador no puede utilizarse al mismo tiempo que el termómetro del grill **14**.

- ◆ Pulse el botón del temporizador **11** y utilice los botones +/- **6** para ajustar una duración de entre 1 y 60 minutos para cocinar con el grill.

INDICACIÓN

- Para ajustar la temperatura del grill, vuelva a pulsar el botón del temporizador **11** o espere a que suene la señal acústica.

Tras unos pocos segundos, se emite una señal acústica y el aparato comienza el proceso de calentamiento.

El temporizador se activa en cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura ajustada para el grill. El tiempo restante se muestra como una cuenta atrás en el indicador de tiempo **1**.

En cuanto finaliza el temporizador, se emiten señales acústicas permanentes. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.

INDICACIÓN

- ▶ Cuando queda menos de 1 minuto, la cuenta atrás se muestra en intervalos de 1 segundo.
- ▶ El aparato no se apaga automáticamente al finalizar el temporizador y sigue en funcionamiento sin cambios. Así puede cocinar varios tipos de alimentos al mismo tiempo sin necesidad de interrumpir el proceso.

Ajuste manual de la temperatura central:

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ▶ No coloque nunca el termómetro del grill **14** sobre las planchas **11** calientes. ¡El cable y el agarre del termómetro del grill **14** podrían dañarse de forma irreparable!

INDICACIÓN

- ▶ El botón del termómetro **D** solo funciona si el termómetro del grill **14** está correctamente conectado. De lo contrario, se emiten varias señales acústicas y la pantalla muestra el código de error "Er3". Para salir del modo de error, conecte el termómetro del grill **14** o apague y vuelva a encender el aparato.
- ▶ El termómetro del grill **14** no puede utilizarse al mismo tiempo que la función de temporizador.

- ◆ Si pulsa el botón del termómetro **D**, el botón del termómetro **D** se ilumina y el indicador del termómetro **E** muestra la temperatura central preajustada. Si vuelve a pulsar el botón del termómetro **D**, la temperatura central mostrada en el indicador del termómetro **E** parpadea. Utilice los botones +/- **G** para ajustar una temperatura central de entre 45 °C y 75 °C.

INDICACIÓN

- ▶ Para ajustar la temperatura del grill, vuelva a pulsar el botón del termómetro **D** o espere a que suene la señal acústica.

Tras unos pocos segundos, se emite una señal acústica, el indicador del termómetro **E** salta a la temperatura central actual y el aparato comienza el proceso de calentamiento.

Si desea seleccionar otra temperatura central, vuelva a pulsar dos veces el botón del termómetro **D** y ajuste el valor deseado con los botones +/- **G**.

Tras esto, los valores actuales parpadean en el indicador de temperatura **1** y en el indicador del termómetro **E**.

Una vez alcanzada la temperatura ajustada para el grill, se emiten varias señales acústicas y el indicador de temperatura **1** se ilumina de forma permanente.

En cuanto se alcanza la temperatura central ajustada, se emiten señales acústicas de forma permanente. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.

INDICACIÓN

- El aparato no se apaga automáticamente al alcanzar la temperatura central y sigue en funcionamiento sin cambios. Así puede cocinar varios tipos de alimentos al mismo tiempo sin necesidad de interrumpir el proceso.
- Si no se retira el termómetro del grill **14**, el indicador del termómetro **9** sigue mostrando la temperatura central actual. En cuanto la temperatura central alcanza unos 180 °C, la pantalla muestra la indicación "Er4". Tras esto, se emiten varias señales acústicas, el aparato pasa al modo de espera y la pantalla muestra la indicación "OFF". Si desea seguir utilizando el aparato, vuelva a encenderlo.

Ajuste de los programas:

INDICACIÓN

- Si el termómetro del grill **14** no está bien conectado al pulsar el botón del termómetro **D** o al seleccionar los programas RARE **M**, MEDIUM **L** y WELL DONE **K**, se emiten varias señales acústicas y la pantalla muestra el código de error "Er3". Para salir del modo de error, conecte el termómetro del grill **14** o apague y vuelva a encender el aparato.
 - ◆ Seleccione el programa deseado con los botones de programas. Para eliminar la selección, vuelva a pulsar el mismo botón o pulse otro botón de programa. En el indicador de temperatura **1** parpadea la temperatura preajustada de las planchas **11** que corresponda según el programa. En caso necesario, puede modificar la temperatura con los botones +/- **G**.
 - ◆ En los programas de hamburguesas **A**, carne de ave **B** y pescado **C**, el indicador de tiempo **1** muestra el temporizador preajustado. Si prefiere utilizar el termómetro del grill **14** en vez del temporizador, pulse dos veces el botón del termómetro **D** y ajuste la temperatura central deseada.
 - ◆ En los programas RARE **M**, MEDIUM **L** y WELL DONE **K**, el indicador del termómetro **9** muestra la temperatura central preajustada. Si prefiere utilizar el temporizador en vez del termómetro del grill **14**, pulse el botón del temporizador **H** y ajuste la duración deseada para el grill.
 - ◆ Si no se pulsa ningún otro botón, se emite una señal acústica después de unos segundos y el programa se activa automáticamente.
 - ◆ La temperatura del grill, el temporizador y la temperatura central pueden ajustarse en cualquier momento de la manera descrita.
- 5) Deje que el aparato se caliente con la tapa cerrada hasta que se emitan varias señales acústicas y se alcance la temperatura ajustada para el grill.

Programas

ADVERTENCIA

¡Peligros para la salud! Observe las siguientes indicaciones:

- ▶ Asegúrese de manipular la carne de ave cruda de forma higiénica: antes de seguir utilizando el aparato, limpie concienzudamente con agua caliente y jabón lavavajillas todo el equipamiento del aparato y las superficies que hayan entrado en contacto con la carne de ave cruda o con el agua que haya soltado tras su descongelación. Límpiense bien las manos con agua caliente y jabón entre los distintos pasos de preparación.
- ▶ La carne de ave debe estar completamente hecha, ya que, de lo contrario, existe un riesgo elevado de salmonela y otras bacterias.

INDICACIÓN

- ▶ En todos los programas pueden utilizarse el temporizador o el termómetro del grill .
- ▶ La temperatura del grill, el temporizador y la temperatura central pueden ajustarse en cualquier momento de la manera descrita.

El aparato cuenta con seis programas:

- Hamburguesas **: Programa apto para hacer filetes rusos o hamburguesas y para alimentos precocinados servidos entre dos panes o panecillos, como bocadillos, sándwiches o baguetes. El tiempo preajustado está previsto para cocinar hamburguesas; para cocinar cualquier otro alimento, es posible que deba ajustarse la duración del grill.
- Carne de ave **: Programa apto para cualquier carne de ave; p. ej., pollo, pato o pavo.
- Pescado **: Programa apto para pescado y marisco.
- Carne   **: Programa apto para distintas piezas de carne; p. ej., de vacuno, de cerdo o de cordero.

Los valores preajustados son un punto de referencia para obtener la temperatura y duración óptimas para el grill o la temperatura central adecuada para el alimento que corresponda. No obstante, el ajuste perfecto depende de distintos factores, p. ej., las características de los alimentos o sus preferencias personales. En caso necesario, ajuste los valores según sus necesidades.

Símbolo	Programa	Preajustes		
		Temperatura del grill	Temporizador (minutos)	Temperatura central
	Hamburguesas A	230 °C	4	60 °C
	Carne de ave B	230 °C	13	75 °C
	Pescado C	210 °C	7	60 °C
	Carne RARE M	240 °C	—	45 °C
	Carne MEDIUM L	240 °C	—	55 °C
	Carne WELL DONE K	240 °C	—	60 °C

Tiempos de cocción

Los siguientes datos son valores meramente orientativos para cocinar en la posición de grill de contacto. No obstante, los valores pueden variar según las características de los alimentos o sus preferencias personales. En caso necesario, ajuste los valores según sus necesidades.

Alimentos	Grosor (aprox.)	Temperatura (aprox.)	Minutos (aprox.)
Hamburguesas	2 cm	230 °C	4
Solomillo de vacuno (al punto)	3-4 cm	240 °C	5-7
Filete de cadera, chuleta	2-3 cm	240 °C	5
Filete de ternera	2 cm	230 °C	4-5
Filete de cerdo	1-2 cm	230 °C	7-9
Panceta en lonchas/beicon	—	230 °C	1-2
Salchichas	2-3 cm	200 °C	7-8
Filete de pechuga de pollo	1-2 cm	230 °C	8-9
Filete de pechuga de pavo	1-2 cm	230 °C	4
Filete de salmón	2-3 cm	210 °C	7-9

Ajuste de la posición del grill y preparación de los alimentos

Este grill puede utilizarse de 3 maneras distintas:

- Totalmente desplegado para que puedan usarse ambas planchas **11** como grill de mesa.
- Con la plancha superior **11** móvil como grill de contacto para, p. ej., hacer la carne por ambos lados.
- Con la plancha superior **11** fija como grill para bocadillos para, p. ej., tostar baguettes.

Posición de “grill de contacto”

- 1) Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee cocinar al grill sobre la plancha inferior **11**.
- 2) Cierre la tapa del aparato asíéndola por el asa.
- 3) Como la plancha superior **11** está en posición móvil, quedará siempre paralela a la plancha inferior **11** sin importar el grosor de los alimentos. Así se obtiene un resultado óptimo.
- 4) Compruebe el nivel de tueste/cocción de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo o cuando finalice el temporizador. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa.
- 5) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato.
- 6) Pulse el botón de encendido/apagado  **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe.

Posición de “grill para bocadillos”

- 1) Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desee cocinar al grill sobre la plancha inferior **11**.
- 2) Cierre la plancha superior **11** y fíjela a la altura deseada con solo presionar el cierre de seguridad **2** hacia atrás (posición MIN, II, III, IV, V). Cuando ajuste el cierre de seguridad **2**, levante un poco la plancha **11**. Cuanto más atrás esté el cierre de seguridad **2**, mayor será la distancia entre las planchas **11**.
- 3) Compruebe el nivel de tueste/cocción de los alimentos cuando haya transcurrido algo de tiempo o cuando finalice el temporizador. Para ello, abra la tapa del aparato con el asa.
- 4) Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados/dorados, retírelos del aparato.
- 5) Pulse el botón de encendido/apagado  **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe.

Posición de “grill de mesa”

- 1) Despliegue las dos patas de soporte **1** (fig. 1).
- 2) Pulse el botón de desencastre 180° **3** (fig. 1) y abra la tapa del aparato hasta que ambas planchas **11** puedan utilizarse como grill de mesa.

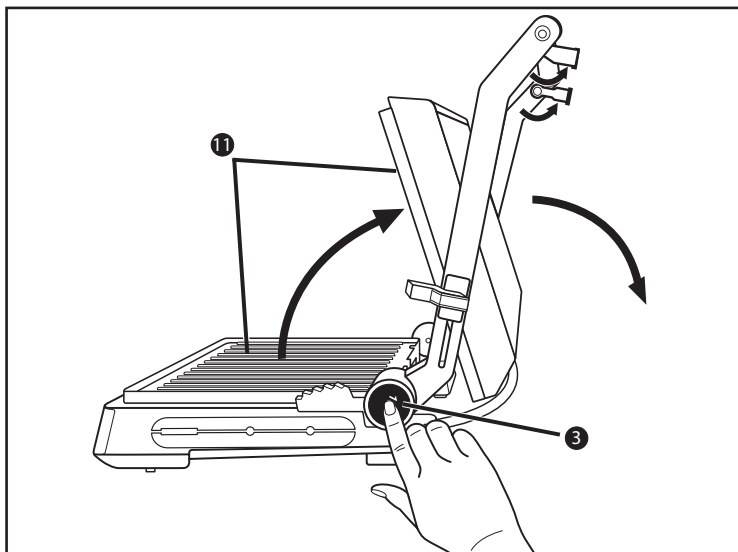


Fig. 1

- 3) Las planchas **11** quedan la una junto a la otra y pueden utilizarse como grill de mesa (fig. 2).

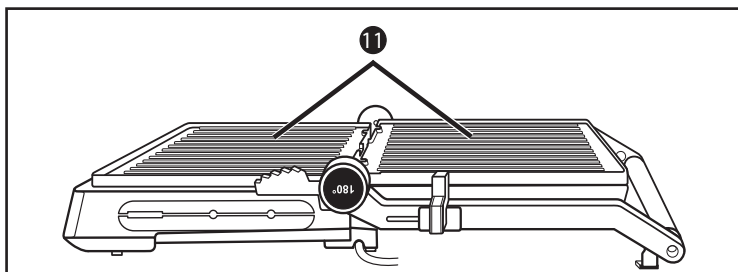


Fig. 2

- 4) Coloque los alimentos que desee cocinar sobre las planchas **11**.
- 5) Deles la vuelta de cuando en cuando y retírelos de las planchas **11** cuando estén hechos.
- 6) Pulse el botón de encendido/apagado **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe.

INDICACIÓN

- Si no se pulsa ningún botón en un tiempo de 60 minutos, el aparato pasa automáticamente al modo de espera.

Control de la temperatura central

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- No coloque nunca el termómetro del grill 14 sobre las planchas 11 calientes. ¡El cable y el agarre del termómetro del grill 14 podrían dañarse de forma irreparable!

INDICACIÓN

- Si el termómetro del grill 14 está limpio, guárdelo en el alojamiento 4 situado a la derecha junto a la conexión 5.
- Si el termómetro del grill 14 está sucio, póngelo junto al aparato. Por ejemplo, coloque un cuenco termorresistente junto al aparato para colocar allí el termómetro del grill 14 sucio.

- 1) Conecte el enchufe del termómetro del grill 14 en la conexión 5.
- 2) Seleccione un programa o ajuste manualmente la temperatura central deseada de la manera descrita en el capítulo **"Puesta en funcionamiento del aparato"**.
- 3) En caso necesario, deje que el aparato se precaliente hasta que las planchas 11 alcancen la temperatura ajustada.
- 4) Introduzca la punta del termómetro del grill 14 todo lo posible hasta alcanzar el centro del alimento cuya temperatura central quiera controlar. Asegúrese de que el termómetro del grill 14 no toque ningún hueso, ya que la temperatura del hueso aumenta con mayor rapidez que la de la carne mientras se cocina.
- 5) La temperatura central aumenta gradualmente durante el proceso. La temperatura actual se muestra en indicador del termómetro 6. En cuanto se alcanza la temperatura central ajustada, se emiten señales acústicas de forma permanente. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.

INDICACIÓN

- El aparato no se apaga automáticamente al alcanzar la temperatura central y sigue en funcionamiento sin cambios. Así puede cocinar varios tipos de alimentos al mismo tiempo sin necesidad de interrumpir el proceso.

INDICACIÓN

- Si no se retira el termómetro del grill **14**, el indicador del termómetro **E** sigue mostrando la temperatura central actual.
En cuanto el termómetro del grill **14** mida una temperatura central de aprox. 180 °C, la pantalla mostrará la indicación "Er 4". Tras esto, se emiten varias señales acústicas, el aparato pasa al modo de espera y la pantalla muestra la indicación "OFF".
En tal caso, retire el termómetro del grill **14** del alimento o de la fuente de calor y vuelva a encender el aparato si desea seguir utilizándolo.
- 6) Extraiga cuidadosamente el termómetro del grill **14** del alimento y póngelo junto al aparato.
- 7) Si no desea cocinar ningún otro alimento, pulse el botón de encendido/apagado **⏻** **6**, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

Consejos y trucos

- Para que la carne quede más tierna y acelerar su preparación, puede marinarse antes. Como base para ello puede emplearse, por ejemplo, crema agria, vino tinto, vinagre, suero de mantequilla (*buttermilk*) o zumo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias a su gusto. No añada sal, ya que hace que la carne suelte agua y la vuelve más dura. Coloque la carne en la marinada de forma que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. A ser posible, deje la carne marinándose durante la noche.
- Las planchas **11** tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, asegúrese de que la grasa/el aceite sea adecuado para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- En la medida de lo posible, cocine siempre los alimentos con la tapa cerrada para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- Antes de proceder a la limpieza, desconecte el enchufe de la red eléctrica y espere a que el aparato se enfríe completamente. ¡Peligro de lesiones!
- No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua. ¡El aparato podría dañarse de forma irreparable!

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ▶ Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
 - ▶ Para la limpieza de las superficies del aparato, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.
- Pase la rasqueta de limpieza 13 por las planchas 11 cuando se hayan enfriado para arrastrar la grasa y los restos hacia la bandeja colectora de grasa 9.
 - Limpie las planchas 11 con un paño húmedo. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente.
Para limpiar los restos incrustados o requemados, desmonte las planchas 11:
 - Abra el aparato.
 - Pulse el botón RELEASE 8 y levante al mismo tiempo la plancha inferior 11.
 - Sujete la plancha superior 11 para que no se caiga y pulse el botón RELEASE 12. Con esto, la plancha superior 11 se suelta del aparato.
 Limpie las planchas 11 desmontadas en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Si los restos están muy incrustados, deje las planchas 11 un tiempo a remojo en el agua jabonosa para que se ablanden. Tras la limpieza, enjuague las planchas 11 con agua limpia para eliminar los restos del jabón lavavajillas. Séquelo todo bien. ¡Las planchas 11 deben estar bien secas antes de volver a montarlas en el aparato!

INDICACIÓN



Las planchas 11 son aptas para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para una mejor conservación, recomendamos una limpieza manual de la manera descrita.

Para volver a montar las planchas 11, colóquelas sobre la base de forma que los dos alojamientos junto a la salida para la grasa 10 coincidan con los ganchos de la base. A continuación, presione la parte delantera de la plancha 11 hacia abajo hasta que encastre audiblemente. Proceda de la misma manera con la segunda plancha 11.

- Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.

- Limpie el termómetro del grill **14** con un paño húmedo. Si hay restos de suciedad incrustada, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frótelo con un paño humedecido solo con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. A continuación, seque bien el termómetro del grill **14**.
- Limpie la rasqueta de limpieza **13** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia.

INDICACIÓN



La rasqueta de limpieza **13** es apta para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para conservar mejor la rasqueta de limpieza, recomendamos una limpieza manual de la manera descrita.

- Limpie la bandeja colectora de grasa **9** ya vacía en agua jabonosa caliente. Elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia y séquela bien. Vuelva a montar la bandeja colectora de grasa **9** en el aparato.

INDICACIÓN



La bandeja colectora de grasa **9** es apta para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para una mejor conservación, recomendamos una limpieza manual de la manera descrita.

Almacenamiento

- 1) Conecte el enchufe del termómetro del grill **14** en la conexión **5**, enrolle el cable del termómetro del grill **14** en sentido horario alrededor del enrollacables e introduzca la varilla del termómetro del grill **14** lateralmente en el alojamiento **4**.
- 2) Bloquee el aparato mediante el ajuste del cierre de seguridad **2** en la posición **7**.
- 3) Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

Recetas

INDICACIÓN

¡Según las características de los ingredientes utilizados, es posible que varíen los ajustes de temperatura o las indicaciones de tiempo especificadas para las recetas!

Posición de “grill de contacto”

Hamburguesas mexicanas

- 500 g de carne de vacuno picada (cada uno de 125 g)
- 6 cucharadas de salsa barbacoa
- 6 cucharadas de cebolla finamente picada
- 3 cucharadas de salsa mexicana recién hecha o ya preparada
- 1/2 cucharadita de cayena molida
- 4 panes de hamburguesa
- 1) Mezcle la carne picada, las cebollas, la salsa mexicana, la cayena molida y la salsa barbacoa en un recipiente grande.
- 2) Moldee la masa de carne hasta formar cuatro hamburguesas del mismo tamaño.
- 3) Seleccione el programa para hamburguesas **A** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 4) Coloque las hamburguesas en el grill de contacto y cocínelas hasta que finalice el tiempo en la posición de grill de contacto.
- 5) A continuación, sirva las hamburguesas en pan de hamburguesa con los ingredientes y condimentos de su elección.

Filete de cadera con salsa de cebolletas y hierbas

- 500 g de filetes magros de cadera (cada uno de 125 g)
- 120 g de margarina
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 diente de ajo finamente picado
- 4 cucharadas de perejil finamente picado
- 4 cebolletas finamente picadas
- 1) Mezcle la margarina y la salsa Worcestershire en un recipiente pequeño y añada el ajo, el perejil y las cebolletas.
- 2) Ajuste una temperatura de 240 °C y un temporizador de 3 minutos.
- 3) Deje que el aparato se caliente y cocine el filete.

- 4) Una vez transcurrido el tiempo, reduzca la temperatura a unos 160 °C,unte el filete con la salsa de cebolletas y hierbas y cocine el filete durante otros 4 minutos en el grill de contacto.

Atún con rodajas de naranja

(4 personas)

4 filetes de atún fresco (de 170 g cada uno)

1 naranja

1 cucharada de perejil finamente picado

Sal

Pimienta

- 1) Pele la naranja y córtela en rodajas de unos 5 mm de grosor.
- 2) Seleccione el programa para pescado  y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 3) Coloque los filetes de atún en el grill, añada el perejil por encima y condimente con sal y pimienta. Para finalizar, coloque las rodajas de naranja sobre los filetes de atún.
- 4) Antes de servir, retire las rodajas de naranja.

Posición de “grill para bocadillos”

Bocadillos de queso y espinacas

250 g de hojas de espinacas

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite

2 cucharaditas de zumo de limón

1 pizca de sal (y pimienta)

4 rebanadas de pan de molde/pan blanco

40 g de mantequilla de hierbas

75 g de mozzarella

20 g de piñones

- 1) Lave las espinacas.
- 2) Pele y pique la cebolla y el diente de ajo y rehóguelos en aceite caliente hasta que se vuelvan transparentes. Añada las espinacas. Condimente con el zumo de limón, la sal y la pimienta.
- 3) Unte las rebanadas con la mantequilla de hierbas.

- 4) Corte la mozzarella en rodajas.
- 5) Coloque la mozzarella y las espinacas escurridas sobre 2 rebanadas de pan y añada los piñones.
- 6) Cubra los bocadillos con una segunda rebanada de pan.
- 7) Seleccione el programa para hamburguesas **A**, ajuste el temporizador en 6 minutos y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 8) Coloque los bocadillos cuidadosamente sobre la plancha inferior **11**, utilice el cierre de seguridad **2** para ajustar la distancia deseada para la plancha superior **11** y cierre la tapa.
- 9) Espere hasta que finalice el temporizador y retire cuidadosamente los bocadillos del aparato. Deben quedar tostados con un color dorado.

Bocadillos de pechuga de pollo

400 g de filetes de pechuga de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal y pimentón

120 g de beicon en lonchas

6 rebanadas de pan blanco/de molde

3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)

30 g de lechuga iceberg

2 tomates

1 aguacate

1 cucharadita de zumo de limón

50 g de pepino

- 1) Lave brevemente el filete de pechuga de pollo bajo el agua corriente y séquelo con papel de cocina.
- 2) Seleccione el programa para carne de ave **B** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 3) Cocine los filetes de pechuga de pollo en la posición de contacto hasta que finalice el programa. A continuación, condiméntelos con sal, pimienta y pimentón y resérvelos.
- 4) Fría las lonchas de beicon en una sartén hasta que queden crujientes.
- 5) Unte el aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte los tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.
- 6) Corte los filetes de pechuga de pollo longitudinalmente y colóquelos sobre los tomates.

- 7) Coloque las lonchas de beicon sobre los filetes de pechuga de pollo.
- 8) Corte el aguacate longitudinalmente y retire el hueso con un movimiento giratorio. Pele el aguacate y córtelo en rodajas.
Añádale unas gotas de zumo de limón para que no se oxide.
Coloque las rodajas en los bocadillos.
- 9) Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- 10) Cubra los bocadillos con una segunda rebanada de pan.
- 11) Seleccione el programa para hamburguesas **A**, ajuste el temporizador en 6 minutos y, en caso necesario, deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 12) Coloque los bocadillos cuidadosamente sobre la plancha inferior **11**, utilice el cierre de seguridad **2** para ajustar la distancia deseada para la plancha superior **11** y cierre la tapa.
- 13) Espere hasta que finalice el temporizador y retire cuidadosamente los bocadillos del aparato. Deben quedar tostados con un color dorado.

Baguete con mostaza

- 1 baguete
 - 1 diente de ajo
 - 50 g de pepinillos
 - 40 g de queso pecorino
 - 1 cucharada de mostaza picante
 - 2 cucharadas de mostaza dulce
 - 50 g de mantequilla
 - 2 cucharadas de cebollino finamente picado
 - Sal y pimienta
- 1) Haga cortes en la baguete con una separación de unos 2 o 3 cm de forma transversal, pero sin seccionarla.
 - 2) Pele el ajo y trítuelo, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso pecorino.
 - 3) Mezcle la mostaza fuerte y la dulce con la mantequilla blanda, el ajo, los dados de pepinillo, el queso pecorino y el cebollino y condimente con sal y pimienta.
 - 4) Rellene los cortes de la baguete con esta mezcla y envuélvala en papel de aluminio.
 - 5) Seleccione el programa para hamburguesas **A** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.

- 6) Coloque las baguetes cuidadosamente sobre la plancha inferior **11**, utilice el cierre de seguridad **2** para ajustar la distancia deseada para la plancha superior **11** y cierre la tapa.
- 7) Espere hasta que finalice el temporizador y retire cuidadosamente la baguete del aparato. La baguete debe tostarse hasta quedar dorada.

Posición de “grill de mesa”

Pechuga de pollo/pavo

Pechuga de pollo/pavo de 200 g

Un poco de harina

- 1) Vierta un poco de aceite sobre las planchas **11**.
- 2) Seleccione el programa para carne de ave **B** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 3) Corte los 200 g de pechuga de pollo/pavo en lonchas y harínelas ligeramente.
- 4) Cocínelas durante unos 4 minutos por un lado, deles la vuelta, añada un poco de sal y cocínelas unos 4 minutos por el otro lado.

Verduras a la parrilla

2 pimientos

1 calabacín

1 berenjena

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Hierbas de Provenza (mezcla de especias)

- 1) Lave bien las verduras. Corte los pimientos por la mitad, retire las semillas y córtelos en tiras. Corte la berenjena y el calabacín longitudinalmente por la mitad y, a continuación, en trozos de unos 0,5 cm de tamaño.
- 2) Vierta aceite de oliva sobre las verduras.
- 3) Precaliente el aparato a unos 160 °C.
- 4) Coloque las verduras sobre las planchas **11** y cocínelas por ambos lados durante aprox. 8-10 minutos hasta que alcancen un color marrón claro.
- 5) Condimente las verduras con sal, pimienta y hierbas de Provenza a su gusto.

Gambas con salsa de curry y coco

100 g de pasta de curry rojo

50 ml de leche de coco

400 g de gambas (o camarones)

200 g de tirabeques

2 pimientos

2 cebollas

2 dientes de ajo

Sal y pimienta

Papel de aluminio

- 1) Mezcle la pasta de curry y la leche de coco.
- 2) Lave las gambas, los tirabeques y los pimientos.
- 3) Pele las cebollas y los dientes de ajo.
- 4) Corte las cebollas, los dientes de ajo y los pimientos en trozos pequeños.
- 5) Coloque las gambas y las verduras de forma uniforme sobre 4 trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio debe tener un tamaño suficiente como para poder envolver los ingredientes al papillote. Añada unas gotas de la salsa de curry y leche de coco y condimente con sal y pimienta.
- 6) Cierre bien el papillote para que no pueda salir nada de líquido.
- 7) Seleccione el programa para pescado **G** y deje que se caliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 8) Coloque los papillotes sobre las planchas **11** precalentadas y cocínelos hasta que finalice el programa.
- 9) Deles la vuelta y vuelva a activar el programa para pescado **G**.

Mazorcas de maíz a la parrilla

2 mazorcas de maíz

100 g de mantequilla de hierbas

Sal de ajo

Sal

Pimienta

Papel de aluminio

- 1) Unte un trozo de papel de aluminio con la mantequilla de hierbas.
- 2) Sale las mazorcas y envuélvalas en el papel de aluminio.
- 3) Ajuste una temperatura de unos 180 °C y un temporizador de 15 minutos.
- 4) Deje que el aparato se caliente y coloque el papillote sobre las planchas **11**.
- 5) Dele la vuelta a los 15 minutos, vuelva a ajustar el temporizador en 15 minutos y cocine las mazorcas hasta el final.
- 6) Condimente las mazorcas de maíz con sal de ajo y pimienta.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



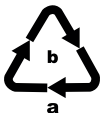
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato en una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
	No se ha pulsado el botón de encendido/apagado  .	Pulse el botón de encendido/apagado  .
La pantalla muestra el código de error "Er 1" y se emiten varias señales acústicas.	Se ha producido un cortocircuito. El aparato está dañado.	Desconecte el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra el código de error "Er 2" y se emiten varias señales acústicas.	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere hasta que se haya enfriado el aparato. Si el aparato sigue sin funcionar una vez frío, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra el código de error "Er 3" y se emiten varias señales acústicas.	El termómetro del grill  no está conectado correctamente.	Vuelva a pulsar el botón del termómetro  o conecte el termómetro del grill  para salir del modo de error.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La pantalla muestra el código de error "Er 4" y se emiten varias señales acústicas. Tras esto, el aparato pasa al modo de espera y la pantalla muestra la indicación "OFF".	El termómetro del grill 14 ha medido una temperatura central de más de 180 °C.	Retire el termómetro del grill 14 del alimento o de la fuente de calor y vuelva a encender el aparato si desea seguir utilizándolo.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 362245_2101 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 362245_2101.

Asistencia técnica

ES**Servicio España**

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 362245_2101

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Introduktion	264
Om denne betjeningsvejledning	264
Anvendelsesområde	264
Advarsler	264
Sikkerhed	265
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	265
Pakkens indhold og transporteftersyn	269
Produktelementer	269
Betjening	270
Anvisninger til hygiejnisk anvendelse af fødevarer	270
Før produktet tages i brug første gang	271
Betjeningspanel	272
Ibrugtagning af produktet	272
Programmer	276
Tilberedningstider	277
Indstilling af grillposition og grilning af fødevarer	278
Overvågning af kernetemperatur	280
Tips og tricks	281
Rengøring og vedligeholdelse	281
Opbevaring	283
Opskrifter	283
Position "Kontaktgrill"	283
Position "Paninigrill"	285
Position "Bordgrill"	288
Bortskaffelse	290
Tillæg	291
Tekniske data	291
Afhjælpning af fejl	291
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	292
Servis	293
Dovozca	293

Introduktion

Om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Anvendelsesområde

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

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

Advarsler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:



FARE

En advarsel på dette faretrin markerer en truende farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det medføre livsfarlige eller alvorlige personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel, så livsfarlige og alvorlige personskader undgås.



ADVARSEL

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS**En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.**

Hvis situationen ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- Et 'bemærk' henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

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

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for at brænde sig!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

⚠ FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- ▶ Få omgående tilslutningsledninger eller produkter, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.
- ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug.
- ▶ Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- ▶ Hold altid i ledningen ved at holde på stikket. Træk ikke i selve ledningen, og hold aldrig på ledningen med våde hænder, da det kan medføre kortslutning eller elektrisk stød.
- ▶ Stil ikke produktet, møbler eller lignende på strømledningen, og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- ▶ Du må ikke åbne, reparere eller ændre produktets kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.
- ▶ Beskyt produktet mod vanddråber og -sprøjt. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af produktet.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

FORBRÆNDINGSFARE!



Obs! Varm overflade!

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

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

Pakkens indhold og transporteftersyn

ADVARSEL

Fare for kvælning!

► Emballeringsmaterialer må ikke bruges til leg.

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

BEMÆRK

► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader. Hvis de leverede dele ikke er komplette eller har tegn på skader som følge af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline.

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Kontaktgrill
- Grilltermometer
- Fedtopsamlingskål
- Rengøringsskraber
- Betjeningsvejledning

Produktelementer

(Se billederne på fold-ud-siden)

Figur A:

- 1 Støttefodder
- 2 Sikkerhedslås
- 3 Oplåsningsknap 180°
- 4 Holder til grilltermometer
- 5 Tilslutningsstik til grilltermometer
- 6 Tænd-/sluk-knap 
- 7 Betjeningspanel
- 8 RELEASE-knap (nederste varmeplade)
- 9 Fedtopsamlingskål
- 10 Fedtudløb
- 11 Varmeplader
- 12 RELEASE-knap (øverste varmeplade)

Figur B:

13 Rengøringskraber

Figur C:

14 Grilltermometer

Betjening

ADVARSEL

Fare for forbrændinger!

- Produktets overflade kan blive meget varm under brug. tag derfor kun fat i produktets håndtag.

OBS

Skader på produktet!

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

BEMÆRK

- Hver gang du trykker på knapperne, bekræftes det med en signaltone.
- Ved hjælp af knappen  kan du til hver en tid skifte fra °C til °F og omvendt.
- Tryk på knapperne +/- , og hold dem nede for at starte den hurtige gennemgang.

Anvisninger til hygiejnisk anvendelse af fødevarer

- Opbevar altid let fordærlige fødevarer som kød, mælkeprodukter eller fisk i køleskabet, og tilbered/anvend dem så hurtigt som muligt.
- Sørg for, at køkkenredskaberne til madlavning er rene som f.eks. skærebrætter, knive osv.
- Vask hænderne før og efter berøring af rått fjerkrækød eller hakket kød!
- Rengør alle overflader og køkkenredskaber omhyggeligt efter tilberedning af rått fjerkrækød og hakket kød.
- Hakket kød skal have en kerntemperatur på mindst 75°C, så dannelsen af bakterier minimeres.
Indstillingsmulighederne på dette produkt er dog variable, så højere eller lavere kerntemperaturer også kan indstilles afhængigt af den personlige smag. Hakket kød skal dog principielt altid koges eller steges helt igennem, før det spises.

- Ved fjerkræ er det særligt vigtigt, at kødet gennemsteges, da der ellers er øget risiko for salmonella og andre bakterier. Derfor skal fjerkræ have en kernetemperatur på mindst 75 °C og højere. Sørg for, at kødet er hvidt hele vejen igennem. Indstillingsmulighederne på dette produkt er variable, så højere eller lavere kernetemperaturer også kan indstilles afhængigt af den personlige smag. Fjerkræ skal dog principielt altid koges eller steges helt igennem, før det spises.

Dybfrosne fødevarer

- Tø helst dybfrosne fødevarer op i køleskabet. Det er skånsomt og reducerer dannelsen af bakterier.
- Den optøede væske fra kød, fjerkræ eller fisk kan indeholde bakterier. Undgå kontakt med andre fødevarer under optøningen, og bortskaf det optøede vand hygiejnisk.
- Optøede fødevarer må ikke nedfryses igen!
- Tilbered optøede fødevarer samme dag.

Før produktet tages i brug første gang

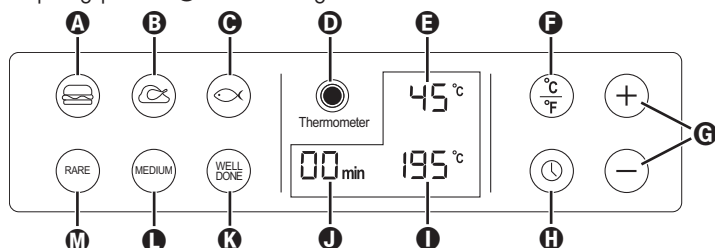
- 1) Rengør produktet og alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet "**Rengøring og pleje**", så eventuelle produktionsrester fjernes.
- 2) Stil produktet op som forklaret i sikkerhedsanvisningerne.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt. Der lyder en signaltone, og displayet viser "OFF". Produktet er nu i standby-tilstand.
- 4) Tryk på tænd-/sluk-knappen  **5**, og indstil den maksimale temperatur på 240 °C med knapperne +/- **6**. Lad produktet varme op i ca. 15 minutter.

BEMÆRK

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- 5) Tryk på tænd-/sluk-knappen  **5**, tag strømskikket ud og lad produktet afkøle.
 - 6) Rengør produktet med en fugtig klud og lad det tørre.

Betjeningspanel

Betjeningspanelet **7** består af følgende elementer:



- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| A | Programknap Burger | H | Timer-knap |
| B | Programknap Fjerkræ | I | Temperaturvisning for varmeplader 11 |
| C | Programknap Fisk | J | Visning af tid |
| D | Termometerknap til indstilling af kernetemperaturen | K | Programknap Kød (WELL DONE / gennemstegt) |
| E | Termometervisning (Kernetemperatur) | L | Programknap Kød (MEDIUM / medium stegt) |
| F | Knap til indstilling af enheden (Celsius/Fahrenheit) | M | Programknap Kød (RARE / rød kerne) |
| G | Knapper +/- til forøgelse/reducering af den valgte værdi | | |

Ibrugtagning af produktet

BEMÆRK

- Lad altid låget være lukket, når produktet varmes op. På den måde nås den indstillede temperatur hurtigere og på en energibesparende måde.

- 1) Luk produktets låg ved håndtaget.
- 2) Sæt stikket i stikkontakten. Der lyder en signaltone, og displayet viser "OFF". Produktet er nu i standby-tilstand.
- 3) Tryk på tænd-/sluk-knappen **7**. Tidsvisningen **1** viser 00, i temperaturvisningen **1** blinker den forindstillede temperatur på 200°C for varmepladerne **11**. Hvis der ikke betjenes nogen knapper, lyder efter få sekunder en signaltone og produktet begynder at varme op til 200°C.
I temperaturvisningen **1** blinker den aktuelle temperatur og stiger i trin af 5°C. Når den indstillede temperatur er nået, lyder der flere signaltoner, og temperaturvisningen **1** lyser konstant.

BEMÆRK

- Aktiveres ingen knapper i 60 minutter, skifter produktet automatisk til standby-tilstand.

4) Du kan altid foretage forskellige indstillinger:

Manuel indstilling af grilltemperaturen:

- ◆ Indstil en temperatur mellem 80 og 240 °C ved hjælp af knapperne +/ - **G**. Efter få minutter lyder en signaltone, og produktet begynder at varme op til den indstillede temperatur. Temperaturvisningen **1** viser igen varmepladernes **11** aktuelle temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyder der flere signaltoner, og temperaturvisningen **1** lyser konstant.

Manuel indstilling af timer:

BEMÆRK

- Timerfunktionen kan ikke anvendes samtidig med, at grilltermometeret **14** er i brug.

- ◆ Tryk på timer-knappen **H**, og indstil grillvarigheden mellem 1 og 60 minutter ved hjælp af knapperne +/ - **G**.

BEMÆRK

- For at tilpasse grilltemperaturen skal du trykke på timer-knappen **H** igen eller vent indtil, signaltonen lyder.

Efter få sekunder lyder en signaltone og produktet begynder at varme op.

Timeren starter først, når produktet har nået den indstillede grilltemperatur. Den resterende grilltid vises som en nedtælling på tidsvisningen **1**. Så snart timeren er løbet ud, lyder konstante signaltoner. Tryk på en tilfældig knap for at slukke for alarmen.

BEMÆRK

- Fra under 1 minut vises sekund-trinnene i nedtællingen.
- Produktet slukker ikke automatisk, når timeren løber ud, og arbejder uændret videre. Derved kan du grille forskellige fødevarer uden at skulle afbryde grilningen.

Manuel indstilling af kernetemperaturen:

OBS

Skader på produktet!

- Læg aldrig grilltermometeret **14** på de varme varmeplader **11**. Grilltermometerets **14** kabel og håndtag kan blive ødelagt!

BEMÆRK

- Termometerknappen **D** fungerer kun, når grilltermometeret **14** er tilsluttet korrekt. I modsat fald lyder flere signaltoner og i displayet vises fejlkoden "E-3". Tilslut grilltermometeret **14** eller sluk og tænd produktet igen for at forlade fejltilstanden.
- Grilltermometeret **14** kan ikke anvendes samtidig med timerfunktionen.

- ◆ Tryk på termometerknappen **D**, termometerknappen **D** lyser og termometervisningen **E** viser den forindstillede kernetemperatur. Hvis du trykker på termometerknappen **D** igen, blinker den viste kernetemperatur i termometervisningen **E**. Indstil en kernetemperatur mellem 45 og 75 °C ved hjælp af knapperne +/- **G**.

BEMÆRK

- For at tilpasse grilltemperaturen skal du trykke på timer-knappen **H** igen eller vente, indtil signaltonen lyder.

Efter få sekunder lyder en signaltone, termometervisningen **E** skifter til den aktuelle kernetemperatur, og produktet starter opvarmningsprocessen. Hvis du ønsker at vælge en anden kernetemperatur, skal du igen trykke to gange på termometerknappen **D** og indstille den ønskede værdi med knapperne +/- **G**.

De aktuelle værdier blinker i temperaturvisningen **1** og termometervisning **E**.

Når den indstillede grilltemperatur er nået, lyder der flere signaltoner, og temperaturvisningen **1** lyser konstant.

Så snart den indstillede temperatur er nået, lyder konstante signaltoner. Tryk på en tilfældig knap for at slukke for alarmen.

BEMÆRK

- ▶ Produktet slukker ikke automatisk, når kernetemperaturen nås, men arbejder uændret videre. Derved kan du grille forskellige fødevarer uden at skulle afbryde grilningen.
- ▶ Hvis grilltermometeret **14** ikke fjernes, viser termometervisningen **E** fortsat den aktuelle kernetemperatur.
Så snart kernetemperaturen når ca. 180 °C, viser displayet "E-4". Der lyder flere signaltoner, produktet skifter til standby-tilstand og displayet viser "OFF".
Tænd produktet igen, hvis du fortsat ønsker at bruge det.

Indstilling af program:

BEMÆRK

- ▶ Hvis grilltermometeret **14** ved tryk på termometerknappen **D** eller valg af programmet RARE **M**, MEDIUM **L** eller WELL DONE **K** ikke er korrekt tilsluttet, lyder flere signaltoner og fejlkoden "E-3" vises. Tilslut grilltermometeret **14** eller sluk og tænd produktet igen for at forlade fejl-tilstanden.

- ◆ Vælg det ønskede program med programknapperne. For at slette dit valg, skal du trykke på den samme knap igen eller trykke på en anden programknap. I temperaturvisningen **1** blinker den forindstillede temperatur på varmepladerne **11** ved alle programmer. Du kan efter behov tilpasse temperaturen med knapperne +/- **G**.
 - ◆ Ved programmerne Burger **A**, Fjerkræ **B** og Fisk **C** viser tidsvisningen **J** den indstillede timer.
Hvis du hellere vil bruge grilltermometeret **14** frem for timeren, skal du to gange trykke på termometerknappen **D** og indstille den ønskede kernetemperatur.
 - ◆ Ved programmerne RARE **M**, MEDIUM **L** og WELL DONE **K** viser termometervisningen **E** den forindstillede kernetemperatur.
Hvis du hellere vil bruge timeren **14** frem for grilltermometeret, skal du trykke på timerknappen **H** og indstille den ønskede grilltid.
 - ◆ Trykkes der ikke på yderligere knapper, lyder en signaltone efter få sekunder og programmet starter automatisk.
 - ◆ Du kan til hver en tid tilpasse grilltemperaturen, timeren og kernetemperaturen som beskrevet ovenfor.
- 5) Opvarm produktet med låget lukket, indtil der lyder flere signaltoner og den indstillede grilltemperatur er nået.

Programmer

ADVARSEL

Farer for helbredet! Vær opmærksom på følgende henvisninger:

- Vær omhyggelig med hygiejnen, når du håndterer fersk fjerkræ: Alle redskaber og overflader, der har været i berøring med det ferske fjerkræ eller optøningsvand fra fjerkræet, skal rengøres omhyggeligt i varmt vand og opvaskemiddel. Vask hænderne grundigt med vand og sæbe mellem de enkelte tilberedningstrin.
- Fjerkræ skal gennemsteges, da der ellers er øget risiko for salmonella og andre bakterier.

BEMÆRK

- Du kan bruge alle programmer enten med timer eller grilltermometer .
- Du kan til hver en tid tilpasse grilltemperaturen, timeren og kernetemperaturen som beskrevet ovenfor.

Der er 6 forskellige programmer til rådighed:

Burger : egnet til frikadeller eller burgerbøf og tilberedte fødevarer mellem brød- eller brødhavdele som panini, sandwich eller baguettes. Den indstillede tid er beregnet til burgerbøf, til andre fødevarer kan det være nødvendigt at tilpasse grilltiden.

Fjerkræ : egnet til alle typer fjerkræ, f.eks. kylling, and, kalkun

Fisk : fisk og skaldyr

Kød    : egnet til faste kødtyper, f.eks. kvæg, svin eller lam

De forindstillede værdier giver dig en ide om den optimale grilltemperatur og varighed eller kernetemperaturen i den pågældende fødevarer. Den perfekte indstilling afhænger dog af forskellige faktorer, som f.eks. fødevarens beskaffenhed eller dine egne ønsker. Tilpas værdierne efter behov til dine præferencer.

Symbol	Program	Forindstillinger		
		Grilltemperatur	Timer (Minutter)	Kernetemperatur
	Burger A	230 °C	4	60 °C
	Fjerkræ B	230 °C	13	75 °C
	Fisk C	210 °C	7	60 °C
	Kød RARE M	240 °C	–	45 °C
	Kød MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Kød WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Tilberedningstider

Ved de følgende oplysninger er der tale om vejledende værdier til grilning ved kontaktgrill-position. Afhængigt af fødevarens beskaffenhed eller dine personlige præferencer kan værdierne dog variere. Tilpas værdierne til dine behov.

Fødevarer	Tykkelse (ca.)	Temperatur (ca.)	Minutter (ca.)
Burgerbøf	2 cm	230 °C	4
Oksefilet (medium)	3–4 cm	240 °C	5–7
Rumpsteak, T-bone-steak	2–3 cm	240 °C	5
Kalvesteak	2 cm	230 °C	4–5
Svinesteak	1–2 cm	230 °C	7–9
Bacon	–	230 °C	1–2
Pølser	2–3 cm	200 °C	7–8
Kyllingebrystfileter	1–2 cm	230 °C	8–9
Kalkunbrystfileter	1–2 cm	230 °C	4
Laksefilet	2–3 cm	210 °C	7–9

Indstilling af grillposition og grilning af fødevarer

Denne grill kan anvendes på 3 forskellige måder:

- Foldet helt ud, så begge varmeplader **11** kan anvendes som bordgrill.
- Som kontaktgrill med bevægelig øverste varmeplade **11**, så kød f.eks. kan grilles på begge sider.
- Som paninigrill med fikseret øverste varmeplade **11**, så baguettes f.eks. kan ristes.

Position "Kontaktgrill"

- 1) Åbn produktets låg, og læg madvarerne, du vil grille, på den nederste varmeplade **11**.
- 2) Luk produktets låg ved håndtaget.
- 3) Da den øverste varmeplade **11** er bevægelig, vil den altid stå parallelt med den nederste varmeplade **11** selv ved tilberedning af tykke fødevarer. Derved opnås det optimale grillresultat.
- 4) Når der er gået et stykke tid eller når timeren er udløbet, skal du kontrollere, hvor meget fødevarerne er blevet brunet. Åbn produktets låg ved håndtaget.
- 5) Når du er tilfreds med bruningen, tages de grillede fødevarer ud.
- 6) Tryk på tænd-/sluk-knappen  **6**, tag strømskikket ud og lad produktet afkøle.

Position "Paninigrill"

- 1) Åbn produktets låg, og læg madvarerne, du vil grille, på den nederste varmeplade **11**.
- 2) Luk den øverste varmeplade **11**, og fikser den i den ønskede højde ved at trykke sikkerhedslåsen **2** bagud (position MIN, II, III, IV, V). Løft varmepladen **11** en smule op ved indstilling af sikkerhedslåsen **2**. Jo længere sikkerhedslåsen **2** trykkes bagud, desto større bliver afstanden mellem varmepladerne **11**.
- 3) Når der er gået et stykke tid eller når timeren er udløbet, skal du kontrollere, hvor meget fødevarerne er blevet brunet. Åbn produktets låg ved håndtaget.
- 4) Når du er tilfreds med bruningen, tages de grillede fødevarer ud.
- 5) Tryk på tænd-/sluk-knappen  **6**, tag strømskikket ud og lad produktet afkøle.

Position "Bordgrill"

- 1) Fold de to støttefødder **1** ud (fig. 1).
- 2) Tryk på oplåsningsknappen 180° **3** (fig. 1), og åbn produktets låg helt, så begge varmeplader **11** kan bruges som bordgrill.

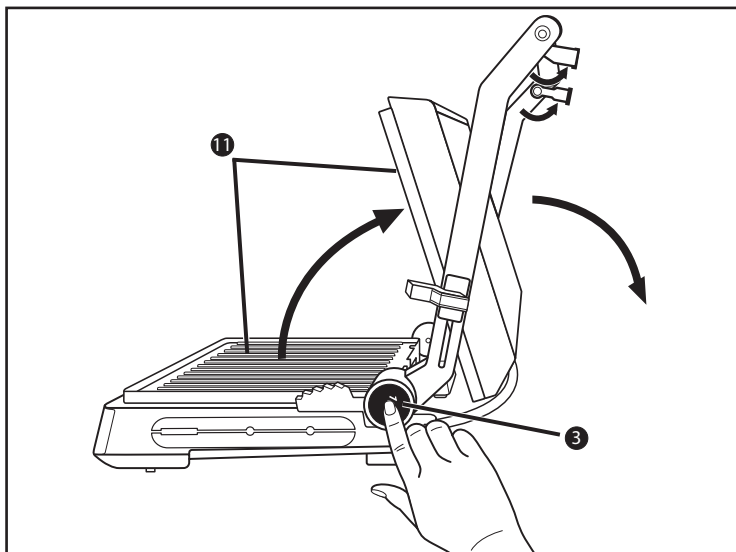


Fig. 1

- 3) Varmepladerne **11** ligger nu ved siden af hinanden og kan bruges som bordgrill (fig. 2).

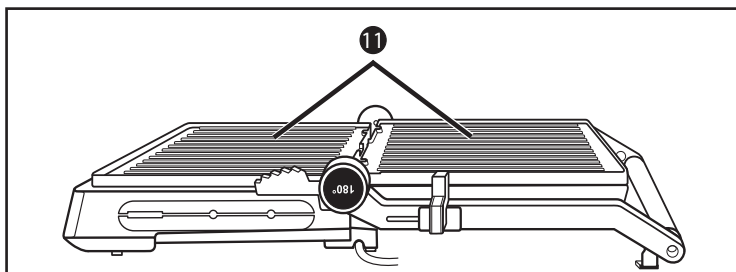


Fig. 2

- 4) Læg madvarerne, der skal grilles, på varmepladerne **11**.
- 5) Vend madvarerne af og til, og tag dem af varmepladerne **11**, når de er tilberedt.
- 6) Tryk på tænd-/sluk-knappen **5**, tag strømstikket ud og lad produktet afkøle.

BEMÆRK

- Aktiveres ingen knapper i 60 minutter, skifter produktet automatisk til standby-tilstand.

Overvågning af kernetemperatur

OBS

Skader på produktet!

- Læg aldrig grilltermometeret **14** på de varme varmeplader **11**. Grilltermometerets **14** kabel og håndtag kan blive ødelagt!

BEMÆRK

- Opbevar det rene grilltermometer **14** i holderen **4** til højre for tilslutningsstikket **5**.
- Læg det brugte grilltermometer **14** ved siden af produktet. Stil eventuelt en varmebestandig skål ved siden af produktet, som du kan lægge det brugte grilltermometer **14** i.

- 1) Sæt grilltermometerets **14** stik ind i tilslutningsstikket **5**.
- 2) Vælg et program eller indstil den ønskede kernetemperatur manuelt, som beskrevet i kapitlet "**Ibrugtagning af produktet**".
- 3) Lad produktet forvarme, indtil varmepladerne **11** har nået den indstillede temperatur.
- 4) Skub spidsen af grilltermometeret **14** ind i midten af den fødevarer, hvor kernetemperatur skal overvåges. Vær opmærksom på, at grilltermometeret **14** ikke kommer i berøring med knogler, da knoglens temperatur stiger hurtigere end kødets under tilberedningen.
- 5) Kernetemperaturen stiger jævnt under grilningen. Den aktuelle temperatur vises i termometervisningen **3**.
Så snart den indstillede temperatur er nået, lyder konstante signaltoner. Tryk på en tilfældig knap for at slukke for alarmen.

BEMÆRK

- Produktet slukker ikke automatisk, når kernetemperaturen nås, men arbejder uændret videre. Derved kan du grille forskellige fødevarer uden at skulle afbryde grilningen.
- Hvis grilltermometeret **14** ikke fjernes, viser termometervisningen **3** fortsat den aktuelle kernetemperatur.
Så snart grilltermometeret **14** måler en kernetemperatur på ca. 180 °C, vises "E-4" i displayet. Der lyder flere signaltoner, produktet skifter til standby-tilstand og displayet viser "OFF".
Fjern grilltermometeret **14** fra fødevaren eller varmekilden og tænd produktet igen, hvis du fortsat skal bruge det.

- 6) Træk grilltermometeret **14** ud af fødevaren og læg det ved siden af produktet.
- 7) Hvis du ikke ønsker at grille flere fødevarer, skal du trykke på tænd-/sluk-knappen  **6**, tage strømtikket ud og lade produktet afkøle før du gør det rent.

Tips og tricks

- For at gøre kødet mere mørt, så det grilles hurtigere, kan du marinere det først. Du kan for eksempel bruge creme fraiche, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Brug krydderurter og krydderier efter smag. Tilsæt ikke salt, da det trækker vand ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket, og læg en tallerken eller lignende over skålen. Lad det helst trække natten over.
- Varmepladerne **11** har en slip-let-belægning, og der skal derfor ikke bruges ekstra fedtstof. Hvis du alligevel vil bruge fedtstof, skal du sørge for, at fedtstoffet/oilen er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Det anbefales at grille med lukket låg, da det afkorter grilltiden og sparer energi.

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL! LIVSFARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

Ved rengøring af produktet er der fare for personskader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- Tag strømtikket ud før rengøring, og vent, til produktet er kølet helt af. Fare for personskader!
- Rengør aldrig produktet under rindende vand, og læg det aldrig i vand. Produktet kan blive permanent beskadiget!

OBS

Skader på produktet!

- Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
- Brug ikke stærke, skurende eller kemiske rengøringsmidler, spidse eller ridsende genstande til rengøringen.
- Træk rengøringsskraberen **13** hen over de afkølede varmeplader **11**, så fedt og rester samles, og skub dem ned i fedtskålen **9**.

- Tør varmepladerne 11 af med en fugtig klud. Brug ikke skræppe rengøringsmidler, slibende svampe eller spidse genstande, da slip-let-belægningen ellers ødelægges.

I tilfælde af fastsiddende snavs eller fastbrændte rester tages varmepladerne 11 af:

- Åbn produktet.
- Tryk på RELEASE-knappen 8, og tag samtidig den nederste varmeplade 11 af.
- Hold fast i den øverste varmeplade 11, så den ikke falder ned, og tryk på RELEASE-knappen 12. Den øverste varmeplade 11 løsner sig fra produktet.

Rengør de afmonterede varmeplader 11 i varmt vand med lidt opvaskemiddel. I tilfælde af kraftige skorpedannelser kan varmepladerne 11 oplødes lidt i opvaskevandet. Efter rengøring skylles varmepladerne 11 med rent vand, så rester af opvaskemiddel fjernes. Tør det hele godt af. Varmepladerne 11 skal være tørre, før de monteres på produktet igen!

BEMÆRK



Varmepladerne 11 tåler maskinopvask. For at sikre en skånsom rengøring af dem, anbefaler vi, som beskrevet, at de vaskes af i hånden.

For at montere varmepladerne 11 igen, placeres de på basisdelen, så begge fordybninger ved siden af fedtudløbet 10 griber ind i krogene på basisenheden. Tryk derefter den forreste del af varmepladen 11 ned, indtil det tydeligt høres, at den klikker på plads.

Gør det samme med den anden varmeplade 11.

- Tør produktets yderflader med en fugtig klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før de anvendes igen.
- Tør grilltermometeret 14 af med en fugtig klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Tør derefter grilltermometeret 14 omhyggeligt af.
- Rengør rengøringsskraberen 13 i varmt vand tilsat en smule opvaskemiddel. Fjern rester af opvaskemiddel med rent vand.

BEMÆRK



Rengøringsskraberen 13 kan rengøres i opvaskemaskine. For at sikre en skånsom rengøring anbefaler vi, som beskrevet, at den vaskes af i hånden.

- Skyl den tomme fedtopsamlingskål ⑨ i varmt vand og opvaskemiddel. Fjern rester af opvaskemiddel med rent vand, og tør af. Sæt fedtopsamlingskålen ⑨ ind i produktet igen.

BEMÆRK



Fedtopsamlingskålen ⑨ kan rengøres i opvaskemaskine. For at sikre en skånsom rengøring af dem, anbefaler vi, som beskrevet, at de vaskes af i hånden.

Opbevaring

- 1) Sæt grilltermometerets stik ⑭ ind i tilslutningsstikket ⑤, vikl grilltermometerets ⑭ kabel omkring kabelopviklingen i urets retning og sæt grilltermometerets ⑭ stav ind i holderen ④.
- 2) Lås produktet ved at stille sikkerhedslåsen ② på position .
- 3) Opbevar det rengjorte produkt på et tørt sted.

Opskrifter

BEMÆRK

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

Position "Kontaktgrill"

Mexico-burger

500 g hakket oksekød (125 g pr. person)

6 spsk. barbecuesauce

6 spsk. finthakket løg

3 spsk. frisk eller færdiglavet salsa

1/2 tsk. chilipulver

4 hamburgerboller

- 1) Det hakkede oksekød, løg, salsa, chilipulver og barbecuesauce blandes i en stor skål.
- 2) Form farsen til fire lige store burgerbøffer.
- 3) Vælg programmet Burger **A**, og lad produktet varme op, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 4) Læg burgerbøfferne på kontaktgrillen og grill i kontaktposition indtil tiden er udløbet.
- 5) Server derefter burgerbøfferne sammen med tilbehør og krydderier efter eget valg i burgerbollerne.

Rumpsteak med sovs på forårsløg og urter

500 g mager rumpsteak (125 g pr. person)

120 g margarine

1 tsk. Worcestershire sauce

1 finthakket fed hvidløg

4 spsk. finthakket persille

4 finthakkede forårsløg

- 1) Bland margarine og Worcestershire sauce i en lille skål og tilsæt hvidløg, persille samt forårsløg.
- 2) Indstil en temperatur på 240 °C og indstil timeren på 3 minutter.
- 3) Lad produktet varme op og grill steaken.
- 4) Når tiden er udløbet, skrues temperaturen ned til ca. 160 °C, smør steaken med sovs på forårsløg og urter, og grill i yderligere 4 minutter i kontaktgrillen.

Tunfisk med appelsinskiver

(4 personer)

4 friske tunsteaks (170 g pr. stk.)

1 appelsin

1 spsk. finthakket persille

Salt

Peber

- 1) Pil appelsinen, og skær den i cirka 5 mm tykke skiver.
- 2) Vælg programmet Fisk , og lad produktet varme op, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 3) Læg tunsteakene på den forvarmede grill, drys persille over, og krydr med salt og peber. Læg derefter appelsinskiverne over tunsteakene.
- 4) Fjern appelsinskiverne før servering.

Position "Paninigrill"

Spinat-oste-panini

250 g frisk bladspinat

1 løg

1 fed hvidløg

1 spsk. olie

2 tsk. citronsaft

1 knsp. salt (og peber)

4 skiver toast-/franskbrød

40 g kryddersmør

75 g mozzarella

20 g pinjekerner

- 1) Rens, og skyl den friske spinat.
- 2) Pil løg og hvidløg, hak dem fint, og sauter dem i olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- 3) Smør brødet med kryddersmørret.
- 4) Skær mozzarellaen i skiver.
- 5) Fordel mozzarella og den afdryppede spinat på 2 brødsiver, og drys pinjekerner på.
- 6) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 7) Vælg programmet Burger **A**, stil timeren på 6 minutter og lad produktet varme op, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 8) Læg forsigtigt paninien på den nederste varmeplade **11**, indstil den ønskede afstand til den øverste varmeplade **11** ved hjælp af sikkerhedslåsen **2**, og luk låget.
- 9) Vent, indtil timeren er udløbet, og tag derefter forsigtigt paninien ud af produktet. De skal være gyldenbrune.

Kyllingebryst-panini

- 400 g kyllingefilet
- 20 g smør
- Peber, salt, paprika
- 120 g bacon, i skiver
- 6 skiver franskbrød/toastbrød
- 3 spsk. salatdressing (yoghurt)
- 30 g icebergsalat
- 2 tomater
- 1 avocado
- 1 tsk. limesaft
- 50 g salatgurk

- 1) Skyl kyllingefileterne under rindende vand, og dup dem tørre med køkkenrulle.
- 2) Vælg programmet Fjerkræ **B**, og lad produktet varme op, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 3) Grill kyllingebrystfileterne i kontaktposition, indtil programmet er afsluttet. Krydr derefter med salt, peber og paprika, og læg fileterne til side.
- 4) Steg baconskiverne sprøde på en pande.
- 5) Fordel yoghurt-dressing på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg også dem på.
- 6) Skær kyllingebrystfileten op på langs, og læg den på tomaterne.
- 7) Læg baconskiverne på kyllingebrystfileten.
- 8) Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løs den fra stenen med en drejebevægelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaften på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
- 9) Skær agurken i skiver, og læg dem på avocadoen.
- 10) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 11) Vælg programmet Burger **A**, stil timeren på 6 minutter og lad produktet varme op, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 12) Læg forsigtigt paninien på den nederste varmeplade **11**, indstil den ønskede afstand til den øverste varmeplade **11** ved hjælp af sikkerhedslåsen **2**, og luk låget.
- 13) Vent, indtil timeren er udløbet, og tag derefter forsigtigt paninien ud af produktet. De skal være gyldenbrune.

Senneps-baguette

- 1 baguette
- 1 fed hvidløg
- 50 g syltede agurker
- 40 g pecorino
- 1 spsk. stærk sennep
- 2 spsk. sød sennep
- 50 g smør
- 2 spsk. hakket purløg
- Salt, peber

- 1) Skær skiver på tværs i baguetten, men ikke helt igennem, med en afstand på ca. 2–3 centimeter.
- 2) Pil hvidløget, og pres det. Skær de syltede agurker i meget små tern, og riv pecorinoen.
- 3) Rør den stærke og den søde sennep sammen med det bløde smør, hvidløg, agurk, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
- 4) Fyld sennepssmørret i baguettesnittene, og pak baguetterne ind i stanniol.
- 5) Vælg programmet Burger **A**, og lad produktet varme op, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 6) Læg forsigtigt baguettene på den nederste varmeplade **11** og indstil den ønskede afstand til den øverste varmeplade **11** ved hjælp af sikkerhedslåsen **2**, og luk låget.
- 7) Vent indtil timeren er udløbet og tag forsigtig baguetten ud af produktet. Paninen skal ristes, til den er gyldenbrun.

Position "Bordgrill"

Kyllinge-/kalkunbryst

200 g kyllinge-/kalkunbryst

Lidt mel

- 1) Hæld lidt olie, som er egnet til stegning, på varmepladen ❶.
- 2) Vælg programmet Fjerkræ ❸, og lad produktet varme op, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 3) Skær de 200 g kyllinge-/kalkunbryst i skiver, og vend dem i melet.
- 4) Steges i ca. 4 minutter på den ene side, vendes og saltes let. Steg dem 4 minutter på den anden side.

Grillede grøntsager

2 peberfrugter

1 squash

1 aubergine

Olivenolie

Salt

Peber

Provencekrydderi (krydderblanding)

- 1) Vask grøntsagerne grundigt. Halvér peberfrugterne, tag kernerne ud og skær peberfrugterne i strimler. Skær aubergine og squash i to halvdele på langs og derefter i ca. 0,5 cm tykke stykker.
- 2) Pensl grøntsagerne med olivenolie.
- 3) Forvarm produktet til ca. 160 °C.
- 4) Læg grøntsagerne på den forvarmede varmeplade ❶, og gril dem på begge sider i ca. 8-10 minutter, til de har fået en lysebrun farve.
- 5) Drys grøntsagerne med salt, peber og provencekrydderi efter smag.

Rejer i kokoskarry

100 g rød karrypasta
50 ml kokosmælk
400 g rejer (eller krabber/jomfruhummerhaler)
200 g sukkerærter
2 peberfrugter
2 løg
2 fed hvidløg
Salt og peber
Stanniol

- 1) Bland karrypasta og kokosmælk.
- 2) Skyl rejer, sukkerærter og peberfrugter.
- 3) Pil løg og hvidløgsfed.
- 4) Skær løg, hvidløgsfed og peberfrugter i små stykker.
- 5) Fordel rejer og grøntsager ensartet på 4 stykker stanniol. Stanniolen skal have en størrelse, der gør det muligt at pakke grøntsagerne ind til en lille pakke. Hæld karry-/kokossovsen over, og krydr med salt og peber.
- 6) Luk pakkerne godt til, så der ikke kan løbe væske ud.
- 7) Vælg programmet Fisk , og lad produktet varme op, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 8) Læg de fyldte pakker på den forvarmede varmeplade , og grill, indtil programmet er færdig.
- 9) Vend pakkerne og start programmet til Fisk  igen.

Grillede majscolber

2 søde majscolber

100 g kryddersmør

Hvidløgssalt

Salt

Peber

Stanniol

- 1) Smør et stykke stanniol med kryddersmør.
- 2) Hæld salt på majscolberne, og pak dem ind i stanniolen.
- 3) Indstil en temperatur på 180 °C og indstil timeren på 15 minutter.
- 4) Lad produktet varme op og læg pakkerne på varmepladerne ⑪.
- 5) Vend pakkerne efter 15 minutter, indstil timeren på 15 minutter igen og grill majscolberne færdig.
- 6) Krydr majscolberne med hvidløgssalt og peber.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig til den lokale genbrugsplads i tvivlstilfælde.



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



Produktet er genbrugsvenligt, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokale gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

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

1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Tillæg

Tekniske data

Spændingsforsyning	220-240 V ~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Effektforbrug	2000 W
	Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIG LØSNING
Produktet fungerer ikke.	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er beskadiget.	Henvend dig til kundeservice.
	Tænd-/sluk-knappen  6 er ikke aktiveret.	Tryk på tænd-/sluk-knappen  6.
Displayet viser fejlkoden "Er 1" og der lyder signaltoner.	Der skete en kortslutning, og produktet er beskadiget.	Tag stikket ud af stikkontakten, og henvend dig til kundeservice.
Displayet viser fejlkoden "Er 2" og der lyder signaltoner.	Overophedningsbeskyttelsen er udløst.	Træk stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil produktet er afkølet. Hvis produktet ikke fungerer efter afkøling, skal du henvende dig til kundeservice.
Displayet viser fejlkoden "Er 3" og der lyder signaltoner.	Grilltermometeret 14 er ikke korrekt tilsluttet.	Tryk på grilltermometer-knappen  igen eller tilslut grilltermometeret 14 for at forlade fejl-tilstanden.
Displayet viser fejlkoden "Er 4" og der lyder signaltoner. Produktet skifter derefter til standby-tilstand og displayet viser "OFF".	Grilltermometeret 14 har målt en kerntemperatur på over 180 °C.	Fjern grilltermometeret 14 fra fødevaren eller varmekilden og tænd produktet igen, hvis du fortsat skal bruge det.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlafhjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores kundeservice.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 362245_2101 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 362245_2101 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 362245_2101

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie
Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
07 / 2021 · Ident.-No.: SKGET2000A1-022021-3

IAN 362245_2101