

SILVERCREST®



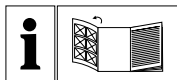
3-IN-1 CONTACT GRILL SKGE 2000 C3

SI
KONTAKTNI ŽAR 3-V-1
Navodila za uporabo

DE AT CH
KONTAKTGRILL 3-IN-1
Bedienungsanleitung

IAN 385923_2107

SI



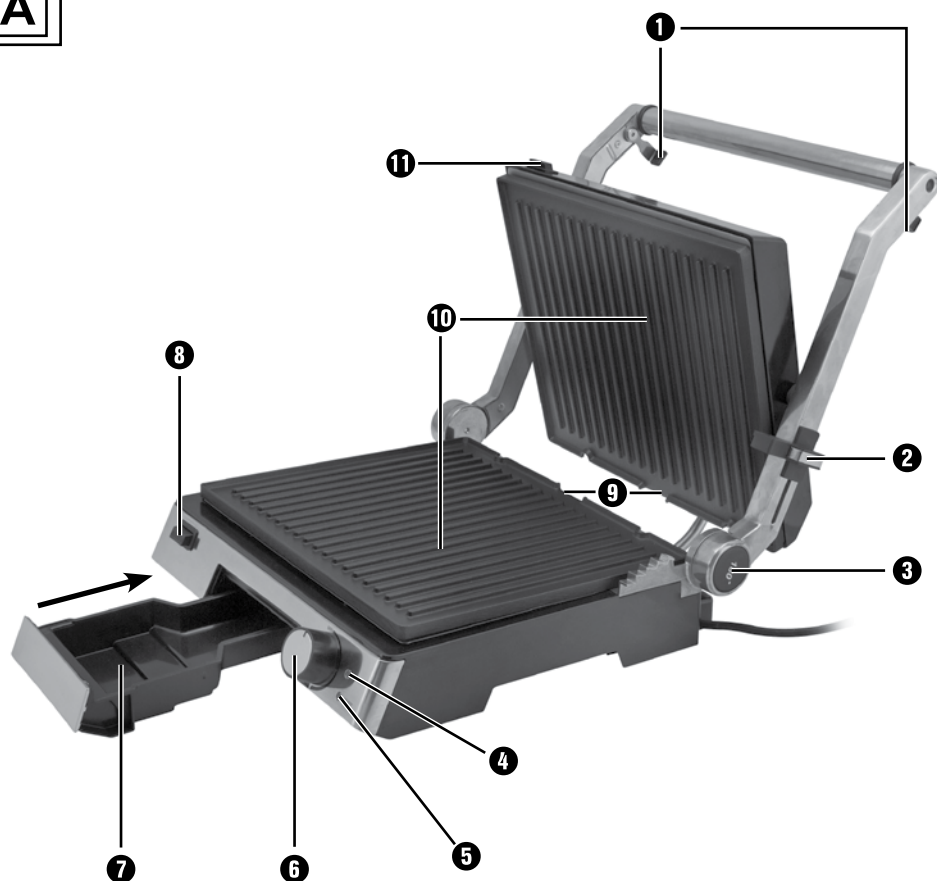
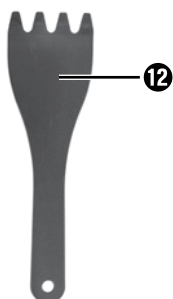
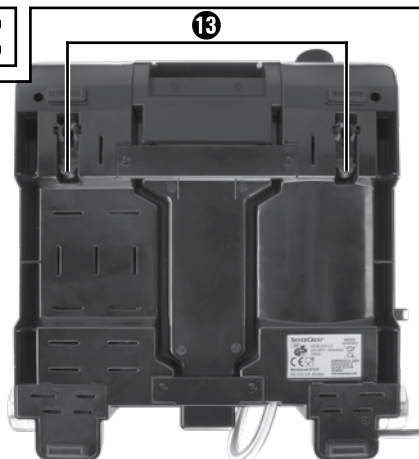
SI

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

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.

SI	Navodila za uporabo	Stran	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B****C**

Kazalo

Uvod	2
Informacije o teh navodilih za uporabo	2
Avtorske pravice	2
Predvidena uporaba	2
Svarila	2
Varna uporaba	3
Osnovni varnostni napotki	3
Upravljalni elementi	7
Razpakiranje in priključitev	7
Varnostni napotki	7
Vsebina kompleta in pregled po prevozu	8
Jemanje iz embalaže	8
Odlaganje embalaže med odpadke	8
Upravljanje in uporaba	9
Pred prvo uporabo	9
Gumb za stopnjo segrevanja	10
Uporaba	10
Položaj »kontaktni žar«	11
Položaj »žar za panine«	12
Položaj »namizni žar«	13
Koristni nasveti	14
Čiščenje in nega	15
Varnostni napotki	15
Shranjevanje	16
Recepti	17
Položaj »kontaktni žar«	17
Položaj »žar za panine«	18
Položaj »namizni žar«	21
Odstranjevanje med odpadke	23
Priloga	23
Tehnični podatki	23
Proizvajalec	24
Pooblaščen serviser	24
Garancijski list	24

Uvod

Informacije o teh navodilih za uporabo

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

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

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten z avtorskimi pravicami.

Vsakršno razmnoževanje oz. ponatis, tudi deloma, in prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

Predvidena uporaba

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

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

Svarila

V teh navodilih za uporabo se uporabljajo naslednje vrste svaril:

NEVARNOST

Svarilo na tej stopnji nevarnosti označuje grozečo nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do smrti ali težkih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem svarilu, da preprečite nevarnost smrti ali težkih poškodb oseb.

**OPOZORILO**

Svarilo te stopnje nevarnosti označuje morebitno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do telesnih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem svarilu, da preprečite telesne poškodbe oseb.

POZOR

Svarilo te stopnje nevarnosti označuje morebitno materialno škodo.

Če situacije ne preprečite, lahko pride do materialne škode.

- Upoštevajte navodila v tem svarilu, da preprečite materialno škodo.

NAPOTEK

- Napotek označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.

Varna uporaba

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

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

Osnovni varnostni napotki

Za varno ravnanje z napravo upoštevajte naslednje varnostne napotke:

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.

- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Med garancijsko dobo sme napravo popravljati le služba za stranke, ki jo je za to pooblastil izdelovalec, sicer v primeru kasnejše škode niso več možni zahtevki iz naslova garancije.
- Okvarjene dele naprave lahko zamenjate le za originalne nadomestne dele. Samo pri teh delih je zagotovljeno, da bodo izpolnjene zahteve glede varnosti naprave.
- Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- Poskrbite za varen položaj naprave.

** NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!**

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

NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami ali brizganjem. Na ali poleg naprave torej ne postavljajte posod, napolnjenih s tekočino, npr. vaz.
- ▶ Pri vsaki prekinitvi dela ter po koncu uporabe in pred vsakim čiščenjem izvalcite električni vtič iz vtičnice.

NEVARNOST OPEKLIN!



Pozor! Vroča površina!

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

OPOMBA

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

Upravljalni elementi

Slika A:

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

Slika B:

- ❿ čistilno strgalo

Slika C:

- ⓬ podstavki za zvišanje

Razpakiranje in priključitev

Varnostni napotki

OPOZORILO

Pri prvi uporabi naprave lahko pride do osebne ali materialne škode!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednje varnostne napotke:

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

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

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

- kontaktni žar 3-v-1
- lovilna posoda za maščobo
- čistilno strgalo
- navodila za uporabo

NAPOTEK

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

Jemanje iz embalaže

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

Odlaganje embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu s svojo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v cikel materialov pomeni prihranek surovin in zmanjšanje količine odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in števkami (b) z naslednjim pomenom:

- 1–7: umetne snovi,
- 20–22: papir in karton,
- 80–98: kompozitni materiali.

NAPOTEK

- Po možnosti originalno embalažo v času garancijske dobe naprave shranite, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Upravljanje in uporaba

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

Pred prvo uporabo

- 1) Očistite vse dele opreme, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«, da odstranite morebitne ostanke proizvodnje.
- 2) Pozorno preberite ta navodila za uporabo.
- 3) Napravo postavite tako, kot določajo varnostna navodila.
- 4) Napravo odpahnite, tako da varnostno zaporo **2** prestavite v položaj .
- 5) Napravo odprite.
- 6) Obrišite grelni plošči **10** z vlažno krpo.
- 7) Napravo zaprite.
- 8) Vtič električnega kabla vtaknite v pravilno priključeno in ozemljeno vtičnico električnega omrežja z napetostjo, ki je navedena v poglavju »Tehnični podatki«. Pustite, da se naprava približno 5 minut segreva pri najvišji nastavitvi temperature, tako da gumb za stopnjo segrevanja **6** obrnete v položaj MAX.

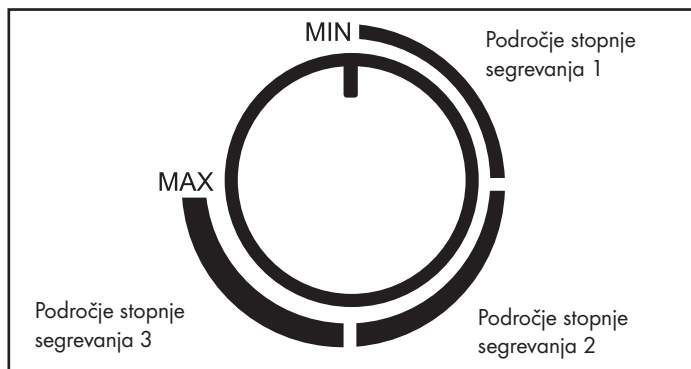
NAPOTEK

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

Gumb za stopnjo segrevanja

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

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



NAPOTEK

- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** svetí, ko je gumb za stopnjo segrevanja **6** nastavljen na MIN. Ko gumb za stopnjo segrevanja **6** obrnete v želeni položaj, zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** ugasne, dokler ni temperatura dosežena.
- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** se lahko vmes znova izklopi. To pomeni, da je temperatura padla pod nastavljeno in se naprava znova segreva!
- Rdeča kontrolna lučka »Napajanje« **4** svetí, ko je naprava priključena na električno omrežje.

Uporaba

- 1) Pokrov naprave zaprite z ročajem.
- 2) V napravo potisnite lovilno posodo za maščobo **7**.
- 3) Električni vtič znova vtaknite v električno vtičnico. Rdeča kontrolna lučka »Napajanje« **4** svetí. Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** zasveti, ko je gumb za stopnjo segrevanja **6** nastavljen na MIN.
- 4) Z gumbom za stopnjo segrevanja **6** nastavite želeno stopnjo. Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** ugasne. Ko je dosežena nastavljena stopnja segrevanja, znova zasveti zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5**.

NAPOTEK

Ta žar lahko uporabljate na 3 različne načine:

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

OPOMBA

- Ko na žaru pečete živila, iz katerih uhaja tekočina, npr. maščoba, razprite podstavke za zvišanje **13**. Tako je spodnja grelna plošča **10** postavljena rahlo poševno in tekočine lažje stečejo v smeri iztoka za maščobo **9** ter v lovilno posodo za maščobo **7**.

Položaj »kontaktni žar«

OPOMBA

- Za temeljito in higienično pripravo rib priporočamo uporabo položaja »kontaktni žar«.
- 1) Odprite pokrov naprave in na spodnjo grelno ploščo **10** položite živila, ki jih želite speči na žaru.
 - 2) Pokrov naprave zaprite z ročajem.
 - 3) Zgornja grelna plošča **10** ima premične tečaje, tako da je tudi pri debelejših živilih vedno vzporedna spodnji grelni plošči **10**. Tako dosežete optimalne rezultate priprave na žaru.
 - 4) Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem.

NAPOTEK

Začnite s kratkimi časi peke in jih podaljšujte, dokler ne najdete ustreznega časa priprave.

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

POZOR

Poškodba naprave!

- Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč **10**!
- 6) Obrnite gumb za stopnjo segrevanja **6** na MIN in izvlecite električni vtič iz vtičnice.

POZOR

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

Položaj »žar za panine«

- 1) Odprite pokrov naprave in na spodnjo grelno ploščo **10** položite živila, ki jih želite speči na žaru.
- 2) Zaprite zgornjo grelno ploščo **10** in jo pritrdite na želeni višini, tako da varnostno zaporo **2** potisnete nazaj (položaj MIN, II, III, IV, V). Pri prestavljanju varnostnega zapirala **2** malo dvignite grelno ploščo **10**. Bolj ko varnostno zaporo **2** potisnete nazaj, večja bo razdalja med grelnimi ploščama **10**.
- 3) Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem.

NAPOTEK

Začnite s kratkimi časi peke in jih podaljšujte, dokler ne najdete ustreznega časa priprave.

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

POZOR

Poškodba naprave!

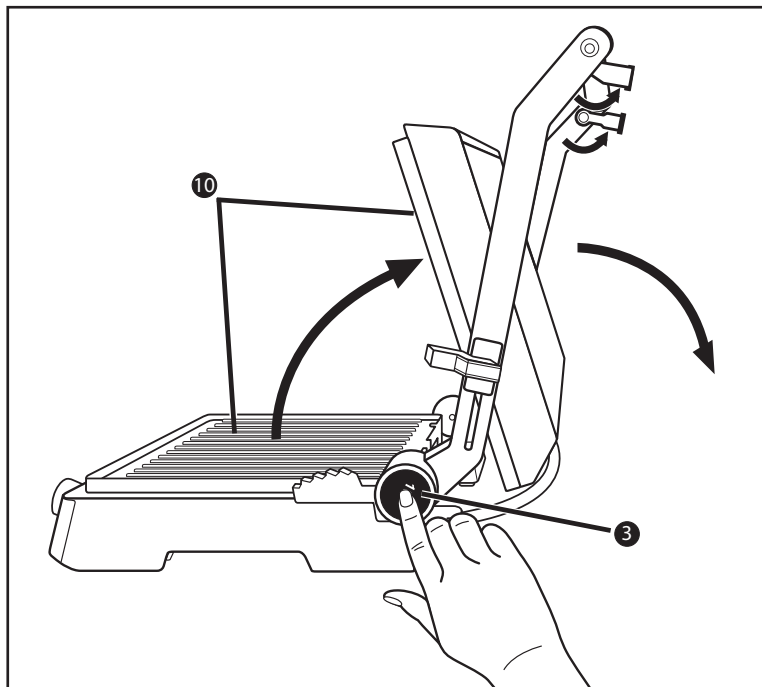
- Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč **10**!
- 5) Obrnite gumb za stopnjo segrevanja **6** na MIN in izvlecite električni vtič iz vtičnice.

POZOR

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

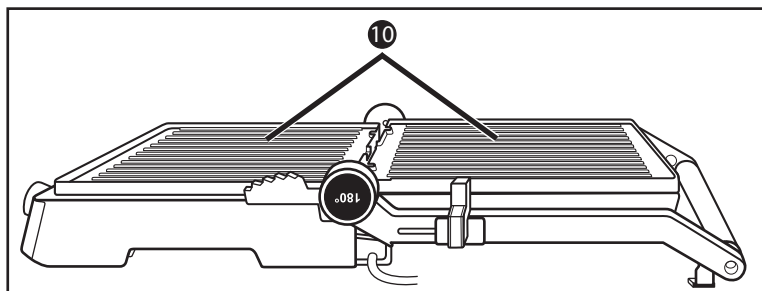
Položaj »namizni žar«

- 1) Razprite obe oporni nogi **1** (slika 1).
- 2) Pritisnite tipko za sprostitve 180° **3** (slika 1) in pokrov naprave odprite tako daleč, da lahko obe grelni plošči **10** uporabljate kot namizni žar.



Slika 1

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



Slika 2

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

POZOR

Poškodba naprave!

- Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč **10**!
- 6) Obrnite gumb za stopnjo segrevanja **6** na MIN in izvlecite električni vtič iz vtičnice.

POZOR

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

Koristni nasveti

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

Čiščenje in nega

Varnostni napotki

OPOZORILO! SMRTNA NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!

Pri čiščenju naprave lahko pride do telesnih poškodb!

Da preprečite nevarnost, upoštevajte naslednje varnostne napotke:

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

POZOR

Poškodba naprave!

- Da ne bi prišlo do nepopravljive škode na napravi, poskrbite, da med čiščenjem v napravo ne more zaiti nikakršna vlaga.
- Za čiščenje površin ne uporabljajte abrazivnih ali kemičnih čistil in koničastih ali ostrih predmetov.
- Povlecite čistilno strgalo **12**, ko sta grelni plošči **10** ohlajeni, čez grelni plošči **10**, tako da maščobo in ostanke potisnete skupaj ter v lovilno posodo za maščobo **7**.
- Obrisite grelni plošči **10** z vlažno krpo. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic ali koničastih predmetov, da ne uničite obloge proti sprijemanju. Pri trdovratnejši umazaniji ali prilepljenih ostankih grelni plošči **10** snemite:
 - Napravo odprite.
 - Pritisnite tipko za sprostitvev **8** in istočasno dvignite spodnjo grelno ploščo **10**.
 - Zgornjo grelno ploščo **10** trdno držite, da ne pade dol, in pritisnite tipko za sprostitvev **11**. Zgornja grelna plošča **10** se loči od naprave.

Očistite odstranjeni grelni plošči **10** v topli vodi z malce sredstva za pomivanje. Pri trdno sprijetih oblogah grelni plošči **10** nekaj časa namakajte v vodi za pomivanje. Po čiščenju grelni plošči **10** izperite s čisto vodo, da odpravite ostanke pomivalnega sredstva. Vse dele naprave skrbno osušite. Grelni plošči **10** morata biti pred vstavljanjem nazaj v napravo suhi!

NAPOTEK



Za skrbno čiščenje grelnih plošč **10** priporočamo, da ju pomijete ročno, kot je opisano. Grelni plošči **10** pa lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

Za namestitev grelnih plošč **10** v napravo položite grelni plošči **10** nanjo tako, da obe vdolbini poleg izтока za maščobo **9** segata do kavljcev na napravi. Potem potisnite sprednji del grelnе plošče **10** navzdol, tako da se slišno zaskoči.

Tudi pri drugi grelni plošči **10** ravnajte enako.

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

NAPOTEK



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

- Izpraznjeno lovilno posodo za maščobo **7** pomijte s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanja odstranite s čisto vodo in posodo osušite.

NAPOTEK



Za blago čiščenje lovilne posode za maščobo **7** priporočamo, da jo pomijete ročno, kot je opisano. Lovilno posodo za maščobo **7** pa lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

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

Recepti

NAPOTEK

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

Položaj »kontaktni žar«

Burger Mex Tex

900 g govejega mletega mesa

6 žlic piknik omake

6 žlic fino nasekljane čebule

3 žlice sveže ali kupljene omake salsa

1/2 žličke čilija v prahu

4 veliki kruhki za hamburger

- 1) V veliki skledi pomešajte mleto meso, čebulo, salso, čili v prahu in piknik omako.
- 2) Iz te mase iz mletega mesa oblikujte štiri enako velike, približno 2 cm debele polpete za hamburger.
- 3) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja 3/Max).
- 4) Hamburgerje 8 – 10 minut pecite na segretem žaru v položaju za kontaktno peko. Potem hamburgerje postrezite v kruhkih skupaj z dodatki in začimbami po lastni izbiri.

Rumpsteak z omako iz spomladanske čebule in zelišč

500 g nemastnega rumpsteaka (po 125 g)

120 g margarine

1 čajna žlička omake Worcestershire

1 fino nasekljan strok česna

4 žlice sesekljanega peteršilja

4 fino nasekljane spomladanske čebule

- 1) V majhni skledi pomešajte margarino in omako Worcestershire ter primešajte česen, peteršilj in spomladansko čebulo.
- 2) Napravo segrejte (stopnja segrevanja Max).
- 3) Steak 3 minute pecite na žaru na stopnji segrevanja Max.
- 4) Steak premažite z omako iz spomladanske čebule in zelišč ter ga pecite dodatne 4 minute na začetnem področju stopnje ogrevanja 2.

Tuna s pomarančnimi rezinami

(4 osebe)

4 sveži kosi tune (po 170 g)

1 pomaranča

1 žlica fino sesekljanega peteršilja

sol

poper

- 1) Olupite pomarančo in jo narežite na rezine debeline pribl. 5 mm.
- 2) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja 3).
- 3) Položite rezine tune na segreti žar, jih potresite s peteršiljem in začinite s soljo ter poprom.
- 4) Položite rezine pomaranče na tuno in vse skupaj pecite na žaru pribl. 6 – 8 minut.
- 5) Pred postrežbo pečene rezine pomaranče odstranite.

Položaj »žar za panine«

Panini s špinačo in sirom

250 g listov špinače

1 čebula

1 strok česna

1 žlica olja

2 žlički limoninega soka

1 ščepec soli (in popra)

4 rezine kruha za opeko/belega kruha

40 g zeliščnega masla

75 g mocarele

20 g jedrc pinije

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

Panini s piščančjimi prsmi

400 g fileja piščančjih prsi

20 g masla

poper, sol, paprika v prahu

120 g slanine v rezinah

6 rezin belega kruha/kruha za opekanje

3 žlice solatnega preliiva (jogurt)

30 g solate ledenke

2 paradižnika

1 avokado

1 žlička limoninega soka

50 g solatnih kumaric

- 1) File piščančjih prsi na kratko sperite pod tekočo vodo in posušite s papirnato brisačo. File na kratko popecite pri kontaktnem položaju žara in v napravi, ogreti na stopnjo segrevanja MAX.
- 2) Napravo preklopite nazaj na začetek področja stopnje ogrevanja 3 in fileje piščančjih prsi pribl. 10 minut pecite do konca. Po pečenju jih začinite s soljo, poprom in papriko, nato pa jih vzemite ven in položite na stran.
- 3) V ponvi hrustljivo zapecite rezine slanine.
- 4) Na 3 rezine kruha porazdelite jogurtni solatni preliv, nanj položite solato ledenko, paradižnik pa narežite na rezine, ga začinite in prav tako položite na kruh.

- 5) Razrežite fileje piščančjih prsi po dolgem in jih položite na paradižnike.
- 6) Položite rezine slanine na fileje piščančjih prsi.
- 7) Prerežite avokado po dolgem po celotnem obsegu, nato pa ga zavrtite, da ga ločite od koščice. Olupite ga in razrežite na rezine. Avokado pokaplajte z limoninim sokom, da ne porjavi. Rezine položite na panine.
- 8) Razrežite kumarice na rezine in jih položite na avokado.
- 9) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- 10) Panine previdno položite na grelno ploščo **10**.
- 11) Z varnostno zaporo **2** nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče **10** in zaprite pokrov.
- 12) Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve, nato pa jih pazljivo vzemite iz naprave.

Gorčična štruca

- 1 francoska štruca
- 1 strok česna
- 50 g gorčičnih kumaric
- 40 g pekorina
- 1 žlica ostre gorčice
- 2 žlici blage gorčice
- 50 g masla
- 2 žlici narezanega drobnjaka
- sol, poper

- 1) V štruco poševno zarezite vsakih 2 – 3 cm, vendar je pri tem ne prerežite.
- 2) Olupite in zmečkajte česen, gorčične kumarice narežite na drobne kocke ter nastrgajte pekorino.
- 3) Pekočo in blago gorčico zmešajte z zmehčanim maslom, česnom, kumaricami, pekorinom ter drobnjakom in začinite s soljo ter poprom.
- 4) Zareze na štruci napolnite z maslom z gorčico, štruco pa zavijte v aluminijasto folijo.
- 5) Štruco položite na grelno ploščo **10**, ogreto na stopnjo ogrevanja 3/Max.
- 6) Z varnostno zaporo **2** nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče **10** in zaprite pokrov.
- 7) Štruca naj bo zlatorjava.

Položaj »namizni žar«

Piščančje/puranje prsi

200 g piščančjih/puranjih prsi

malce moke

- 1) Na grelni plošči **10** dajte malce olja, primernega za peko, in napravo segrejte na stopnjo ogrevanja 3.
- 2) 200 g piščančjih/puranjih prsi narežite na rezine in nanju dajte malce moke.
- 3) Približno 4 minute jih pecite na eni strani, potem jih obrnite, malce posolite in jih tudi na drugi strani pecite pribl. 4 minute.

Zelenjava na žaru

2 papriki

1 bučka

1 jajčevac

olivno olje

sol

popper

provansalska zelišča (mešanica zelišč)

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

Kozice s kokosom in curryjem

100 g paste za rdeči curry
50 ml kokosovega mleka
400 g kozic (ali rakovic ali morskih rakcev)
200 g strokov mladega graha
2 papriki
2 čebuli
2 stroka česna
sol in poper
aluminijasta folija

- 1) Pomešajte pasto za curry in kokosovo mleko.
- 2) Operite kozice, stroke mladega graha in papriko.
- 3) Olupite čebulo in česnove stroke.
- 4) Narežite čebulo, česnove stroke in papriko narežite na majhne kocke.
- 5) Kozice in zelenjavo enakomerno porazdelite po 4 kosih aluminijaste folije. Aluminijasta folija mora biti tako velika, da lahko sestavine zavijete vanjo kot v zavojček. Na kozice in zelenjavo nakapljajte omako za curry s kokosovim mlekom ter vse skupaj začinite s soljo in poprom.
- 6) Zavojčke dobro zaprite, da iz njih ne more uhajati tekočina.
- 7) Napravo segrejte do konca področja stopnje segrevanja 2.
- 8) Položite napolnjene zavojčke na ogreti grelni plošči **10** in jih na vsaki strani pecite pribl. 15 minut.

Koruzni storži na žaru

2 storža sladke koruze
100 g zeliščnega masla
sol z okusom česna
sol
popper
aluminijasta folija

- 1) Kos aluminijaste folije premažite z zeliščnim maslom.
- 2) Koruzne storže posolite in jih ovijte v aluminijasto folijo.
- 3) Napravo segrejte do konca področja stopnje segrevanja 2.
- 4) Položite živila zavojčke na gredni plošči 10.
- 5) Čez 15 minut jih obrnite in koruzne storže pecite še 15 minut.
- 6) Koruzne storže začinite s soljo z okusom česna in poprom.

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU-WEEE (angl. Waste Electrical and Electronic Equipment).

Odpadno napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



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

Priloga

Tehnični podatki

Električno napajanje	220 – 240 V ~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Vhodna moč	2000 W
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM
NEMČIJA
www.kompernass.com

Pooblašчени serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 385923_2107

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrдіlo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	26
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	26
Urheberrecht	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Warnhinweise	26
Sicherheit	27
Grundlegende Sicherheitshinweise	27
Bedienelemente	31
Auspacken und Anschließen	31
Sicherheitshinweise	31
Lieferumfang und Transportinspektion	32
Auspacken	32
Entsorgung der Verpackung	32
Bedienung und Betrieb	33
Vor dem ersten Gebrauch	33
Heizstufenregler	34
Bedienen	34
Position „Kontaktgrill“	35
Position „Paninig grill“	36
Position „Tischgrill“	37
Tipps und Tricks	38
Reinigen und Pflegen	39
Sicherheitshinweise	39
Aufbewahren	40
Rezepte	41
Position „Kontaktgrill“	41
Position „Paninig grill“	42
Position „Tischgrill“	45
Entsorgung	47
Anhang	47
Technische Daten	47
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	48
Service	49
Importeur	49

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



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.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ➊ Stützfüße
- ➋ Sicherheitsverschluss
- ➌ Entriegelungstaste 180°
- ➍ rote Kontrollleuchte „Power“
- ➎ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ➏ Heizstufenregler
- ➐ Fett-Auffangschale
- ➑ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ➒ Fettauslauf
- ➓ Heizplatten
- ➔ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ➕ Reinigungsschaber

Abbildung C:

- ➖ Standfußberhöhungen

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

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

HINWEIS

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

Auspacken

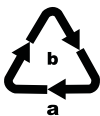
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1–7: Kunststoffe,
- 20–22: Papier und Pappe,
- 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

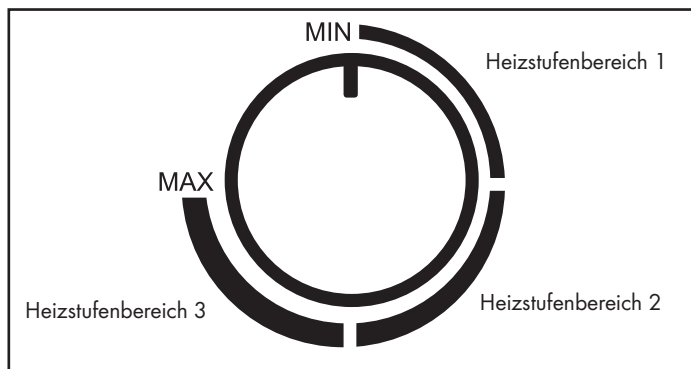
► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

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

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler ❹ stellen Sie die Temperatur ein.

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



HINWEIS

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

Bedienen

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

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

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

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

HINWEIS

- Um ein hygienisches Durchgaren von Fisch zu erreichen, empfehlen wir die Benutzung der Position „Kontaktgrill“.

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

ACHTUNG

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

Position „Tischgrill“

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

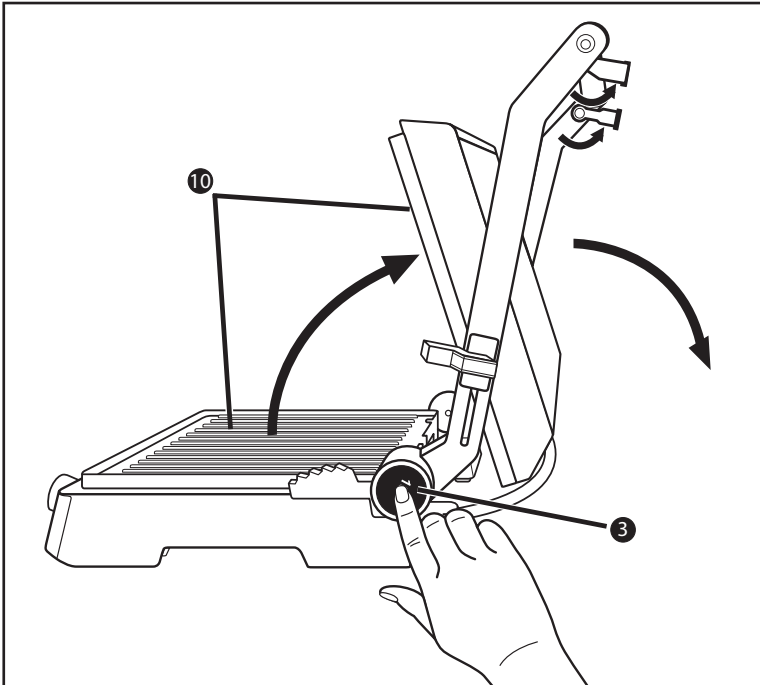


Abb. 1

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

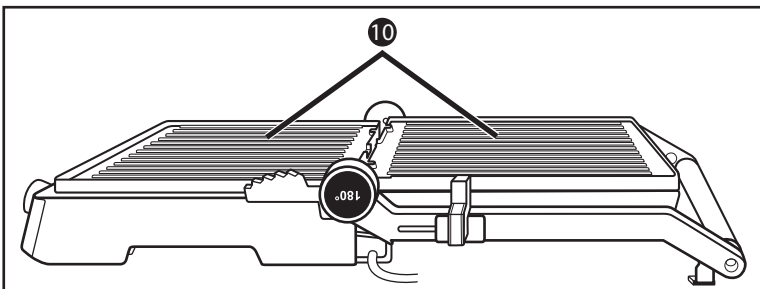


Abb. 2

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

ACHTUNG

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

Tipps und Tricks

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

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

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

HINWEIS



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

Um die Heizplatten **10** wieder einzubauen, stecken Sie die Heizplatten **10** so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **9** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte **10** nach unten, dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte **10** genauso.

- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie den Reinigungsschaber **12** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen Sie ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

HINWEIS



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

- Spülen Sie die geleerte Fett-Auffangschale **7** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

HINWEIS



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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

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

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Die Panini vorsichtig auf den auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizten Paninimaker legen.
- 8) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **10** einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

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

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

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

Senf-Baguette

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

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

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivöl

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 Olivöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Heizplatte **10** und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 – 10 Minuten, bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

100 g rote Curry-Paste
50 ml Kokosmilch
400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)
200 g Zuckerschoten
2 Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
Alufolie

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

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

Entsorgung



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

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



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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 385923_2107 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 385923_2107 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 385923_2107

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacij · Stand der Informationen:

08 / 2021 · Ident.-No.: SKGE2000C3-082021-1

IAN 385923_2107