

SILVERCREST®



3-IN-1 CONTACT GRILL SKGE 2000 C3

RS

KONTAKTNI GRIL 3 U 1

Uputstvo za upotrebu

DE AT CH

KONTAKTGRILL 3-IN-1

Bedienungsanleitung

IAN 385923_2107

RS



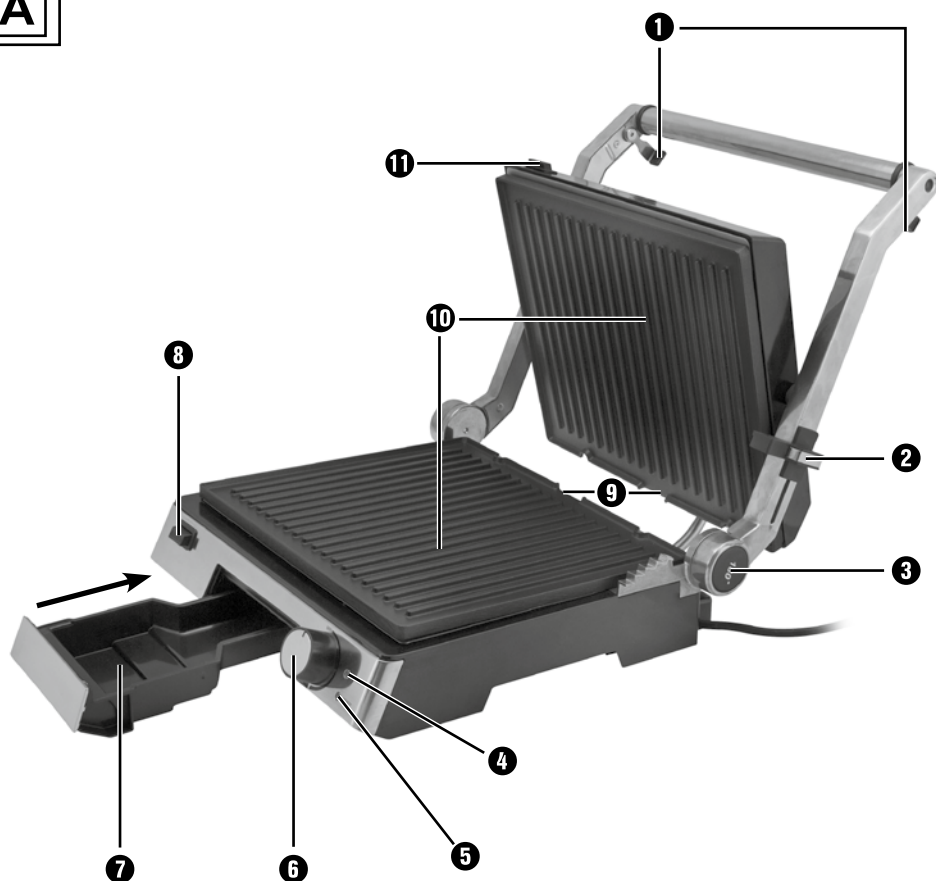
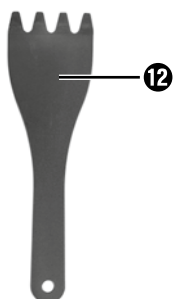
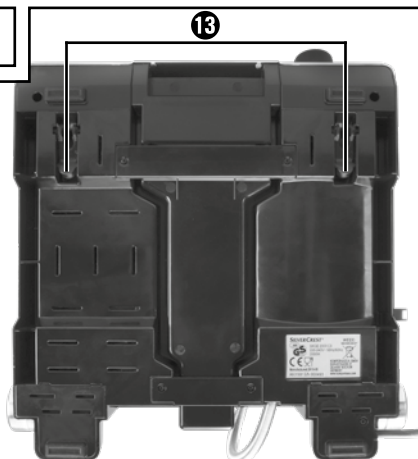
RS

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

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.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	27

A**B****C**

Sadržaj

Uvod	2
Informacije o ovom uputstvu za upotrebu	2
Autorsko pravo	2
Namenska upotreba	2
Napomene upozorenja	2
Bezbednost	3
Osnovne bezbednosne napomene	3
Upravljački elementi	7
Raspakivanje i priključivanje	7
Bezbednosne napomene	7
Obim isporuke i pregled posle transporta	8
Raspakivanje	8
Odlaganje ambalaže	8
Rukovanje i rad	9
Pre prve upotrebe	9
Regulator stepena grejanja	10
Rukovanje	10
Položaj „kontaktni roštilj“	11
Položaj „Panini roštilj“	12
Položaj „stoni roštilj“	13
Saveti i trikovi	14
Čišćenje i nega	15
Bezbednosne napomene	15
Čuvanje	16
Recepti	17
Položaj „kontaktni roštilj“	17
Položaj „Panini roštilj“	18
Položaj „stoni roštilj“	21
Odlaganje	23
Dodatak	23
Tehnički podaci	23
Servis	24
Garancija i garantni list	24

Uvod

Informacije o ovom uputstvu za upotrebu

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

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

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

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

Namenska upotreba

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

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

Napomene upozorenja

U ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeće napomene upozorenja:



OPASNOST

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava preteću opasnu situaciju.

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

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

**UPOZORENJE**

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

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

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

PAŽNJA

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću materijalnu štetu.

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

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

NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.

Bezbednost

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

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

Osnovne bezbednosne napomene

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

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

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

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

**OPASNOST USLED ELEKTRIČNOG UDARA!**

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

OPASNOST USLED ELEKTRIČNOG UDARA!

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

OPASNOST OD OPEKOTINA!



Pažnja! Vrela površina!

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

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

NAPOMENA

- ▶ Nije potrebna nikakva akcija od strane korisnika, da bi se proizvod prebacio između 50 i 60 Hz. Proizvod se prilagođava i frekvenciji od 50 i od 60 Hz.

Upravljački elementi

Slika A:

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

Slika B:

- ❿ Strugač za čišćenje

Slika C:

- ⓬ Uzvišenja stalka

Raspakivanje i priključivanje

Bezbednosne napomene

UPOZORENJE

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

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena da bi se izbegle opasnosti:

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

Obim isporuke i pregled posle transporta

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

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

NAPOMENA

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

Raspakivanje

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

Odlaganje ambalaže

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



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



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

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

1–7: Plastika

20–22: Hartija i karton

80–98: Kompozitni materijal.

NAPOMENA

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

Rukovanje i rad

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

Pre prve upotrebe

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

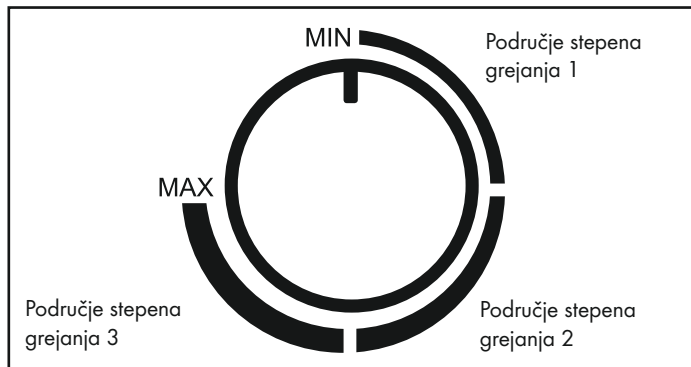
NAPOMENA

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

Regulator stepena grejanja

Temperaturu podešavate pomoću regulatora stepena grejanja ❹.

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



NAPOMENA

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

Rukovanje

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

NAPOMENA

Vi možete da koristite ovaj roštilj na 3 različita načina:

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

NAPOMENA

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

Položaj „kontakti roštilj“

NAPOMENA

- Da bi se postiglo higijensko pečenje ribe, preporučujemo korišćenje položaja „kontakti roštilj“.

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

NAPOMENA

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

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

PAŽNJA

Oštećenje aparata!

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

PAŽNJA

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

Položaj „Panini roštilj“

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

NAPOMENA

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

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

PAŽNJA

Oštećenje aparata!

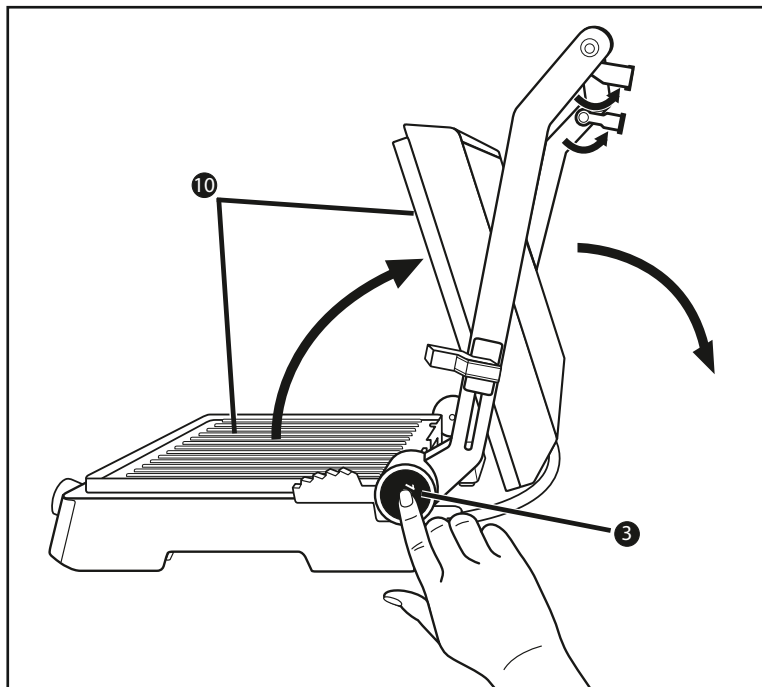
- Ne skidajte namirnice sa roštilja šiljatim ili oštrim predmetima. Oni mogu da oštete površinu grejnih ploča **10**!
- 5) Okrenite regulator stepena grejanja **6** na MIN i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

PAŽNJA

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

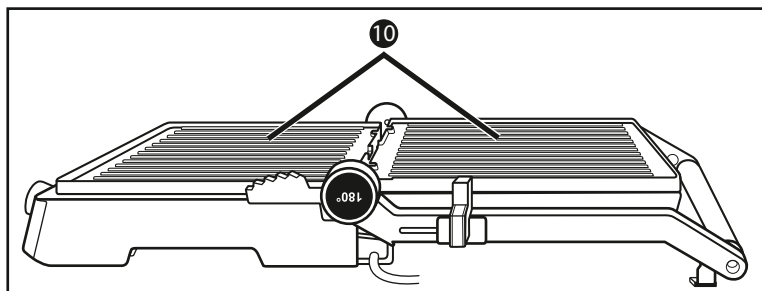
Položaj „stoni roštilj“

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



Slika 1

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



Slika 2

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

PAŽNJA

Oštećenje aparata!

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

PAŽNJA

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

Saveti i trikovi

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

Čišćenje i nega

Bezbednosne napomene

UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT USLED ELEKTRIČNOG UDARA!

Prilikom čišćenja aparata mogu da nastanu telesne povrede!

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena da bi se izbegle opasnosti:

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

PAŽNJA

Oštećenje aparata!

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

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

NAPOMENA



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

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

Postupite sa drugom grejnom pločom **10** na isti način.

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

NAPOMENA



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

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

NAPOMENA



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

Čuvanje

Čuvajte očišćen aparat na suvom mestu.

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

Recepti

NAPOMENA

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

Položaj „kontaktni roštilj“

Meksički burger

900 g junećeg mlevenog mesa

6 supenih kašika sosa za roštilj

6 supenih kašika sitno iseckanog crnog luka

3 supene kašike sveže ili gotove salse

1/2 kašičice čilija u prahu

4 velike kifle za hamburger

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

Ramstek sa sosom od mladog luka i začinskog bilja

500 g posnog ramsteka (po 125 g)

120 g margarina

1 kašičica vorčester sosa

1 sitno iseckani čen belog luka

4 supenih kašika sitno iseckanog peršuna

4 komada sitno iseckanog mladog luka

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

Tuna stek sa kolotovima od narandže

(za 4 osobe)

4 sveža tuna steka (po 170 g)

1 narandža

1 supena kašika sitno iseckanog peršuna

So

Biber

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

Položaj „Panini roštilj“

Panini sa spanaćem i sirom

250 g spanaća u listu

1 crni luk

1 čen belog luka

1 supena kašika ulja

2 kašičice soka od limuna

1 prstohvat soli (i bibera)

4 kriške tost hleba/belog hleba

40 g maslaca sa začinskim biljem

75 g mocarele

20 g pinjola

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

Panini sa pilećim prsima

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

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

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

Baget sa senfom

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

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

Položaj „stoni roštilj“

Pileća/čureća prsa

200 g pilećih/čurećih prsa

malo brašna

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

Grilovano povrće

2 paprike

1 tikvica

1 patlidžan

Maslinovo ulje

So

Biber

Provansalsko začinsko bilje (mešavina začina)

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

Kozice sa kokosom i karijem

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

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

Grilovani klipovi kukuruza

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

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

Odlaganje



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

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



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

Dodatak

Tehnički podaci

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

NAPOMENA



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

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 385923_2107 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija i garantni list

Poštovani,

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godina.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

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

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

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

Naziv proizvoda:	Kontaktni gril 3 u 1
Model:	SKGE 2000 C3
IAN/Serijski broj:	385923_2107
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Inhaltsverzeichnis

Einführung	28
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	28
Urheberrecht	28
Bestimmungsgemäße Verwendung	28
Warnhinweise	28
Sicherheit	29
Grundlegende Sicherheitshinweise	29
Bedienelemente	33
Auspacken und Anschließen	33
Sicherheitshinweise	33
Lieferumfang und Transportinspektion	34
Auspacken	34
Entsorgung der Verpackung	34
Bedienung und Betrieb	35
Vor dem ersten Gebrauch	35
Heizstufenregler	36
Bedienen	36
Position „Kontaktgrill“	37
Position „Paninig grill“	38
Position „Tischgrill“	39
Tipps und Tricks	40
Reinigen und Pflegen	41
Sicherheitshinweise	41
Aufbewahren	42
Rezepte	43
Position „Kontaktgrill“	43
Position „Paninig grill“	44
Position „Tischgrill“	47
Entsorgung	49
Anhang	49
Technische Daten	49
Garantie der Kompersaß Handels GmbH	50
Service	51
Importeur	51

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

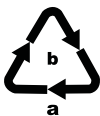
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

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

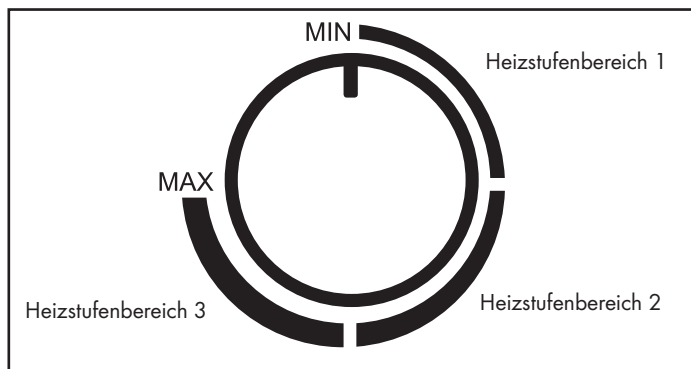
► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- 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“ ❸ leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fett-Auffangschale ❶ in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte „Power“ ❸ 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.

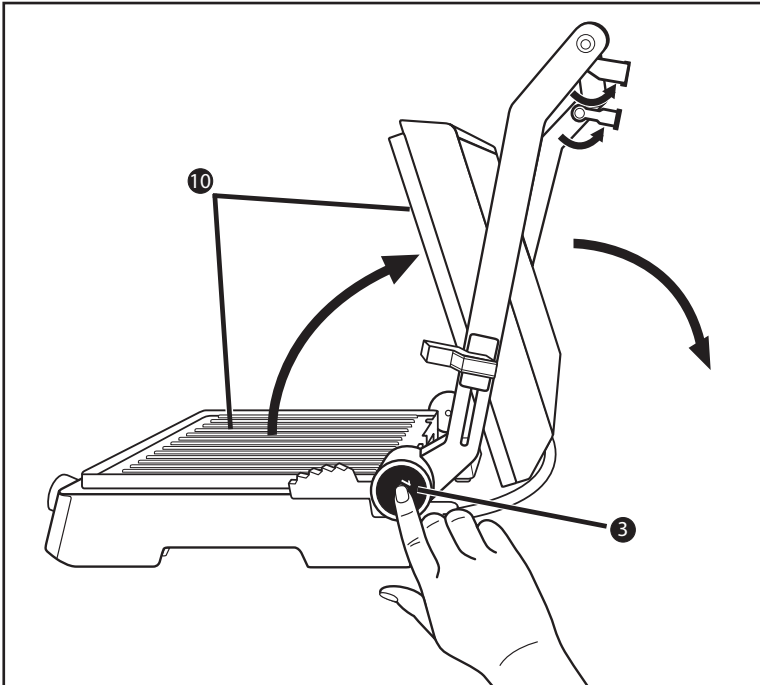


Abb. 1

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

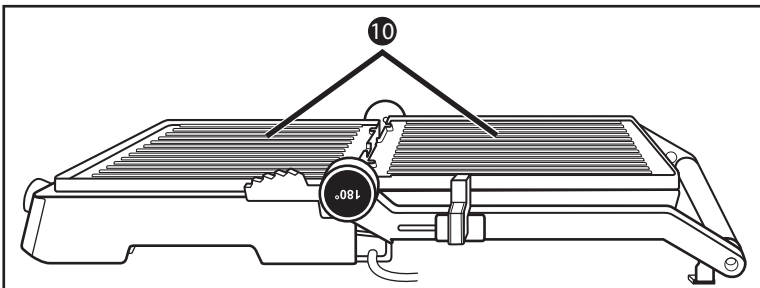


Abb. 2

- 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 zusammengesoben 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

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

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

Kokos-Curry-Garnelen

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

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

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

Entsorgung



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

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



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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (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 informacija · Stand der Informationen:

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

IAN 385923_2107