



KONTAKTGRILL / CONTACT GRILL SOKGE 2000 C3

 **KONTAKTGRILL**
Bedienungsanleitung

 **KONTAKTNÝ GRIL**
Návod na obsluhu

  **GRILL**
Instrucțiuni de utilizare

 **КОНТАКТЕН ГРИЛ**
Ръководство за експлоатация

IAN 406565-2207



(D)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(RO) (MD)

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

(SK)

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

(BG)

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

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	27
SK	Návod na obsluhu	Strana	53
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	79

A line drawing of a spork, which is a hybrid of a fork and a spoon. It has a long, straight handle with a small circular hole at the bottom. The head of the spork is wider and features five rounded tines. A horizontal line points from the number '12' in a circle to the middle of the handle.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Warnhinweise	2
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	3
Bedienelemente	7
Auspacken und Anschließen	7
Sicherheitshinweise	7
Lieferumfang und Transportinspektion	8
Auspacken	8
Bedienung und Betrieb	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Heizstufenregler	9
Bedienen	10
Position „Kontaktgrill“	10
Position „Paninigrill“	11
Position „Tischgrill“	12
Gartabelle	13
Tipps und Tricks	14
Reinigen und Pflegen	15
Sicherheitshinweise	15
Aufbewahren	16
Rezepte	17
Position „Kontaktgrill“	17
Position „Paninigrill“	18
Position „Tischgrill“	21
Entsorgung	23
Anhang	24
Technische Daten	24
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
Service	26
Importeur	26

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

⚠ 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 Indikationsleuchte „Power“
- ➎ grüne Indikationsleuchte „Ready“
- ➏ Heizstufenregler
- ➐ Fettauffangschale
- ➑ Taste RELEASE (untere Grillplatte)
- ➒ Fettauslauf
- ➓ Grillplatten
- ➔ Taste RELEASE (obere Grillplatte)

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
- Fettauffangschale
- 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.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

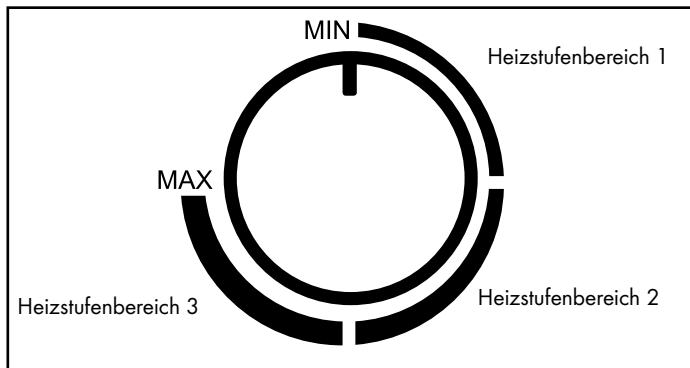
HINWEIS

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 10) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Heizstufenregler

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

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



HINWEIS

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

Bedienen

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

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Grillplatten **10** als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Grillplatte **10** als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch oder Fisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Grillplatte **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 Grillplatte **10** fließen Flüssigkeiten besser Richtung Fettauslauf **9** in die Fettauffangschale **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 Grillplatte **10**.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Grillplatte **10** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Grillplatte **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. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Gartabelle“.

- 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 Grillplatten **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 Grillplatte **10**.
- 2) Schließen Sie die obere Grillplatte **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 Grillplatte **10** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Grillplatten **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. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Gartabelle“.

- 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 Grillplatten **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 180° **3** (Abb.1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Grillplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

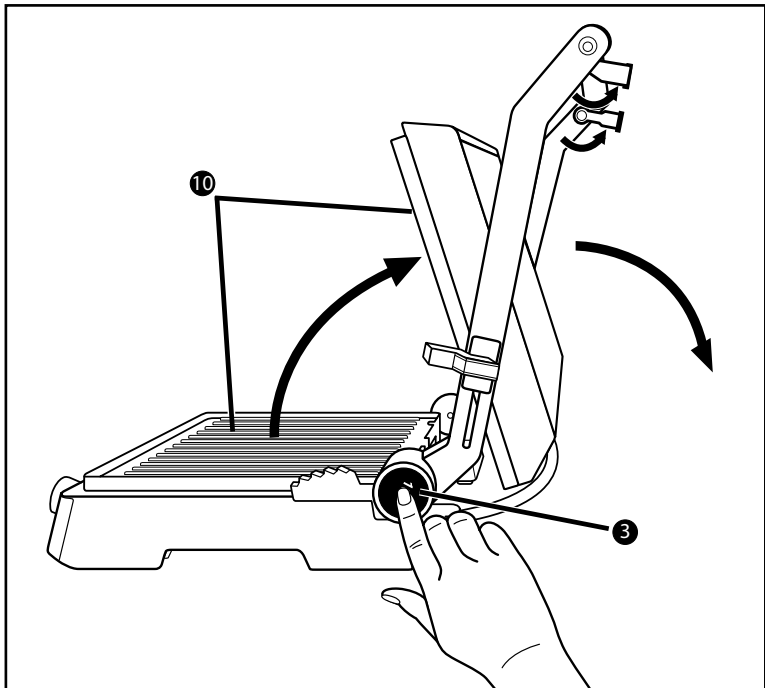


Abb.1

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

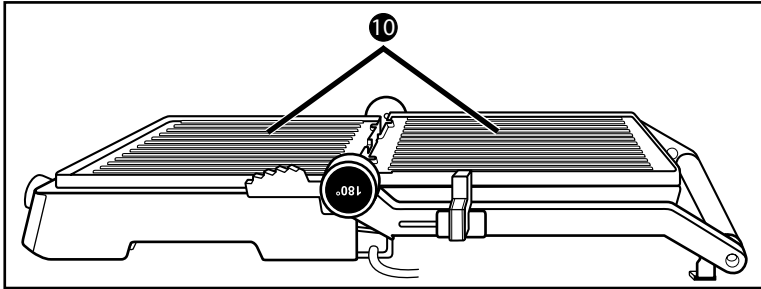


Abb. 2

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Grillplatten **10**.
 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Grillplatten **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 Grillplatten **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!

Gartabelle

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für das Garen unterschiedlicher Lebensmittel. Passen Sie die Angaben an das Rezept und Ihren individuellen Geschmack an. Insbesondere die jeweilige Beschaffenheit der Lebensmittel, wie beispielsweise Größe, Dicke oder Qualität, wirkt sich auf die Garzeit aus. Achten Sie zudem darauf, dass Sie das Grillgut bei der Position „Tischgrill“ zwischendurch wenden müssen, daher wird die Garzeit verlängert.

LEBENSMITTEL	HEIZSTUFE	POSITION	GARZEIT
Hackfleischfrikadellen	3	Kontaktgrill	10 - 15 min
Bauchspeck	MAX	Tischgrill	2 x 3 - 4 min
Schweinenackensteaks	MAX	Tischgrill	2 x 13 - 16 min
Lachsfilets	3	Kontaktgrill	8 - 10 min
Thunfischsteaks	3	Kontaktgrill	6 - 8 min
gegrilltes Gemüse mit Öl	2	Tischgrill	2 x 3 - 6 min
Käsesandwiches	MAX	Kontaktgrill	3 - 4 min
Baguettes mit Käse überbacken	3	Paninigrill	4 - 8 min

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

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

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 Grillplatten **10** abgekühlt haben, über die Grillplatten **10**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **7**.
- Wischen Sie die Grillplatten **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 Grillplatten **10** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Grillplatte **10** ab.
 - Halten Sie die obere Grillplatte **10** fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE **11**. Die obere Grillplatte **10** löst sich aus dem Gerät.

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

HINWEIS



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

Um die Grillplatten **10** wieder einzubauen, stecken Sie die Grillplatten **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 Grillplatte **10** nach unten, so dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Grillplatte **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 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 Fettauffangschale **7** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Fettauffangschale **7** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Fettauffangschale **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 Grillplatte **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 Grillplatte **10** legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte **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 Grillplatte **10** legen.
- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte **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 Grillplatten 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

Olivensöl

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 Olivensöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Grillplatte 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 Grillplatten  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 Grillplatten 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



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Kaufland bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

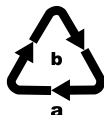
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Anhang

Technische Daten

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

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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) 406565-2207 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.kaufland.com/manual können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 406565-2207 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

D Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 406565-2207

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

Cuprins

Introducere	28
Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare	28
Utilizarea conform destinației	28
Avertizări	28
Siguranța	29
Indicații de bază privind siguranța	29
Elemente de operare	33
Dezambalarea și conectarea	33
Indicații de siguranță	33
Furnitura și verificarea transportului	34
Dezambalarea	34
Operarea și funcționarea	34
Înainte de prima utilizare	34
Regulatorul treptelor de căldură	35
Utilizarea	36
Poziție „grătar de contact”	36
Poziție „grătar panini”	37
Poziție „grătar tip masă”	38
Tabel de preparare	39
Sugestii și idei	40
Curățarea și îngrijirea	41
Indicații de siguranță	41
Depozitarea	42
Rețete	43
Poziție „grătar de contact”	43
Poziție „grătar panini”	44
Poziție „grătar tip masă”	47
Eliminarea	49
Anexă	50
Date tehnice	50
Garanția Kompernass Handels GmbH	50
Service-ul	52
Importator	52

Introducere

Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

Utilizarea conform destinației

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

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

Avertizări

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare sunt folosite următoarele avertizări:



PERICOL

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

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

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



AVERTIZARE

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

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

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

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

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

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

INDICAȚIE

- O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.

Siguranța

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

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

Indicații de bază privind siguranța

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

- Înainte de punerea în funcțiune, verificați dacă aparatul prezintă deteriorări la exterior. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.

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

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

⚠ PERICOL DE ARSURI!**Atenție! Suprafață fierbinte!**

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

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

INDICAȚIE

- ▶ Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Elemente de operare

Figura A:

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

Figura B:

- ❿ Racletă de curățare

Figura C:

- ⓬ Înălțătoare pentru picioarele de sprijin

Dezambalarea și conectarea

Indicații de siguranță

AVERTIZARE

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

Pentru evitarea pericolelor, respectați următoarele indicații de siguranță:

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

Furnitura și verificarea transportului

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

- Grill
- Tavă de colectare a grăsimii
- Racletă de curățare
- Instrucțiunile de utilizare

INDICAȚIE

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

Dezambalarea

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

Operarea și funcționarea

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

Înainte de prima utilizare

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

INDICAȚIE

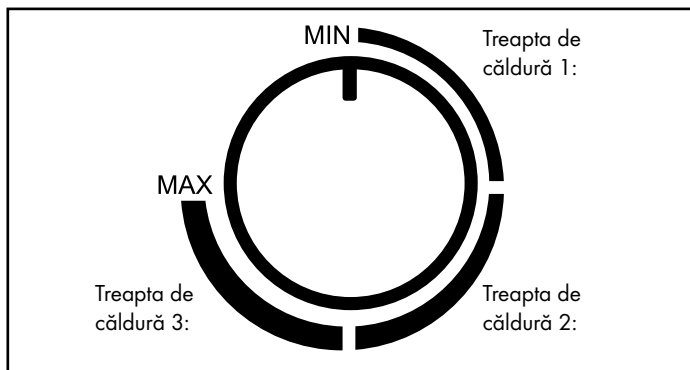
- La prima încălzire a aparatului se pot degaja ușoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este absolut normal și inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.

- 9) După încălzirea aparatului scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- 10) Curățați din nou aparatul cu o lavetă umedă.

Regulatorul treptelor de căldură

Temperatura o reglați cu ajutorul regulatorului treptelor de căldură ⑥.

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

**INDICAȚIE**

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

Utilizarea

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

INDICAȚIE

Puteți utiliza acest grătar în 3 modalități diferite:

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

INDICAȚIE

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

Poziție „grătar de contact”

INDICAȚIE

- Pentru gătitul completă igienică a peștelui se recomandă utilizarea poziției „grătar de contact”.
- 1) Deschideți capacul aparatului și așezați alimentele de preparat pe grătar, pe placa de încălzire inferioară **10**.
 - 2) Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.
 - 3) Datorită mobilității plăcii de încălzire superioare **10**, aceasta poate fi poziționată întotdeauna paralel cu placa de încălzire inferioară **10**, chiar și în cazul alimentelor mai groase. În acest mod este obținut un rezultat optim de preparare pe grătar.

- 4) După puțin timp, verificați gradul de rumenire al preparatului. Pentru aceasta, deschideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.

INDICAȚIE

La început, utilizați durate scurte de preparare pe grătar și măriți-le treptat până la găsirea duratei corecte. Pentru a vă orienta, respectați și capitolul „Tabel de preparare”.

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

ATENȚIE

Defectarea aparatului!

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

ATENȚIE

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

Poziție „grătar panini”

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

INDICAȚIE

La început, utilizați durate scurte de preparare pe grătar și măriți-le treptat până la găsirea duratei corecte. Pentru a vă orienta, respectați și capitolul „Tabel de preparare”.

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

ATENȚIE

Defectarea aparatului!

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

ATENȚIE

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

Poziție „grătar tip masă”

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

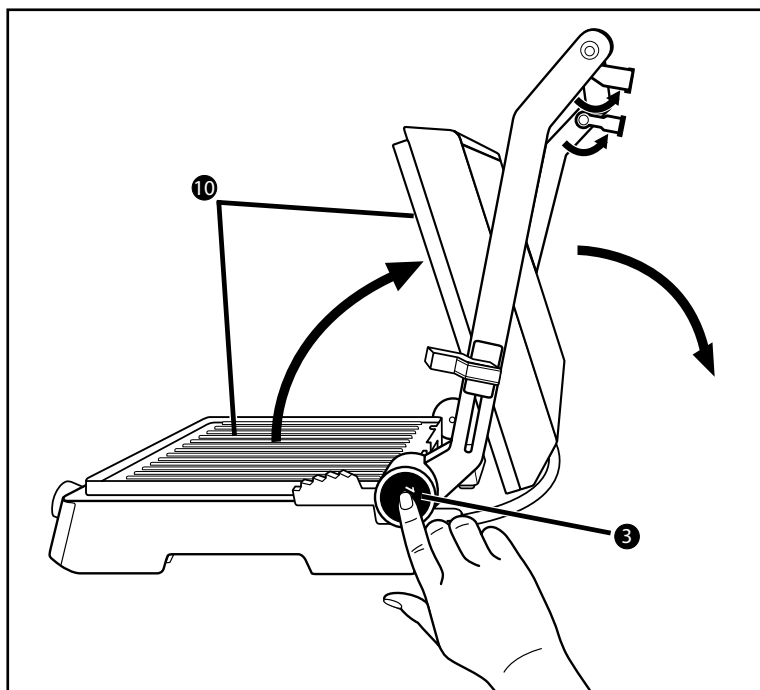


Fig. 1

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

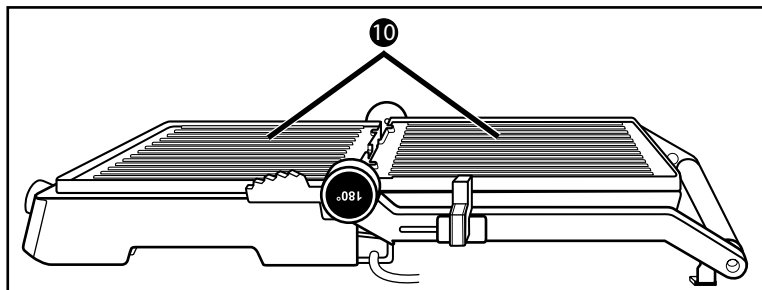


Fig. 2

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

ATENȚIE

Defectarea aparatului!

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

ATENȚIE

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

Tabel de preparare

Următorul tabel este orientativ, cu exemple pentru prepararea diferitelor alimente. Adaptați recomandările în funcție de rețetă și de gusturile dvs. individuale. În special caracteristicile alimentelor, cum ar fi dimensiunea, grosimea sau calitatea, influențează timpul de preparare. De asemenea, rețineți că în poziția „grătar de masă” trebuie să întoarceți din când în când preparatul; astfel, timpul de preparare va fi mai mare.

ALIMENT	TREAPTĂ DE CĂLDURĂ	POZIȚIA	TIMPUL DE PREPARARE
Chiftele din carne tocată	3	Grătar de contact	10 - 15 min
Slănină burtă de porc	MAX	Grătar de masă	2 x 3 - 4 min
Friptură din ceafă de porc	MAX	Grătar de masă	2 x 13 - 16 min
File de somon	3	Grătar de contact	8 - 10 min
Friptură de ton	3	Grătar de contact	6 - 8 min
Legume la grătar cu ulei	2	Grătar de masă	2 x 3 - 6 min
Sendvișuri cu cașcaval	MAX	Grătar de contact	3 - 4 min
Baghete gratinate cu cașcaval	3	Grătar panini	4 - 8 min

Sugestii și idei

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

Curățarea și îngrijirea

Indicații de siguranță

AVERTIZARE! PERICOL DE MOARTE PRIN ELECTROCUTARE!

La curățarea aparatului pot surveni vătămări corporale!

Pentru evitarea pericolelor, respectați următoarele indicații de siguranță:

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

ATENȚIE

Defectarea aparatului!

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

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

INDICAȚIE

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

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

Procedați la fel cu cealaltă placă de încălzire **10**.

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

INDICAȚIE

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

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

INDICAȚIE

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

Depozitarea

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

Rețete

INDICAȚIE

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

Poziție „grătar de contact”

Burger Mex-Tex

900 g carne tocată de vită

6 lg sos barbeque

6 lg ceapă tocată mărunt

3 lg sos salsa proaspăt sau din comerț

1/2 lg pulbere chili

4 chifle hamburger mari

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

Friptură cu sos de ceapă verde și verdețuri

500 g carne slabă pentru friptură (câte 125 g)

120 g margarină

1 lg sos Worcestershire

1 cățel de usturoi tocat mărunt

4 lg pătrunjel tocat mărunt

4 cepe verzi tocate mărunt

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

INDICAȚIE

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

Pește ton cu felii de portocală

(4 persoane)

4 felii de pește ton proaspăt (câte 170 g)

1 portocală

1 lg pătrunjel tocat mărunt

sare

piper

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

Poziție „grătar panini”**Panini cu brânză și spanac**

250 g frunze de spanac

1 ceapă

1 cățel de usturoi

1 lg ulei

2 lg zeamă de lămâie

1 praf de sare (și piper)

4 felii de pâine toast/pâine albă

40 g unt cu ierburi aromatice

75 g mozzarella

20 g semințe de pin

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

Panini cu piept de pui

400 g file din piept de pui

20 g unt

piper, sare, boia

120 g bacon fâșii

6 felii de pâine albă/toast

3 lg dressing pentru salată (iaurt)

30 g salată iceberg

2 roșii

1 avocado

1 lg suc de lămâie

50 g castravete

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

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

Baghetă cu muștar

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

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

Poziție „grătar tip masă”

Piept de pui/curcan

200 g piept de pui/curcan

puțină făină

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

Legume preparate pe grătar

2 ardei

1 zucchini

1 vânăță

ulei de măsline

sare

piper

verdețuri de Provence (mix de verdețuri)

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

Creveți cu cocos și curry

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

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

Porumb preparat pe grătar

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

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

Eliminarea



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.

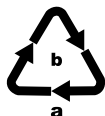


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.

Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:
1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Anexă

Date tehnice

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

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 406565-2207 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale pot fi descărcate de pe www.kaufland.com/manual.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional (www.kaufland.com/manual). Făcând clic pe țara relevantă, veți ajunge la prezentarea generală națională a manualelor noastre. Puteți deschide instrucțiunile dvs. de utilizare introducând numărul articolului (IAN) 406565-2207.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800 080 888

(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)

E-Mail: client@kaufland.ro



Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 406565-2207

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	54
Informácie o tomto návode na obsluhu	54
Používanie v súlade s určením	54
Výstražné upozornenia	54
Bezpečnosť	55
Základné bezpečnostné upozornenia	55
Ovládacie prvky	59
Vybalenie a zapojenie	59
Bezpečnostné upozornenia	59
Rozsah dodávky a kontrola po doručení	60
Vybalenie	60
Obsluha a prevádzka	60
Pred prvým použitím	60
Regulátor stupňov ohrevu	61
Obsluha	62
Poloha „kontaktný gril“	62
Poloha „Panini gril“	63
Tabuľka časov pečenia	65
Tipy a triky	66
Čistenie a údržba	67
Bezpečnostné upozornenia	67
Uskladnenie	68
Recepty	69
Poloha „kontaktný gril“	69
Poloha „Panini gril“	70
Poloha „stolový gril“	73
Likvidácia	75
Dodatok	76
Technické údaje	76
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	76
Servis	78
Dovozca	78

Úvod

Informácie o tomto návode na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozoreniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na grilovanie potravín v interiéri. Iné alebo nad rámec presahujúce používanie sa považuje za používanie v rozpore s určením. Prístroj nie je určený na používanie v obchodných alebo komerčných oblastiach.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním mimo účelu určenia, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám prevádzkovateľ.

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú nasledujúce výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to viesť až k usmrteniu alebo ťažkým zraneniam.

- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu usmrtenia alebo ťažkým zraneniam osôb, riadte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.



VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok zranenia.

- Aby ste zabránili zraneniam osôb, riadte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR**Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.**

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok vecné škody.

- Aby ste zabránili vecným škodám, riaďte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

UPOZORNENIE

- Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

Bezpečnosť

V tejto kapitole sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia na zaobchádzanie s prístrojom.

Tento prístroj je v súlade s príslušnými bezpečnostnými ustanoveniami. Jeho neodborné používanie môže viesť k zraneniam osôb a vecným škodám.

Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.

- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívatel'skú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístrojmi. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- ▶ Prípojné káble alebo prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- ▶ Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.
- ▶ Sieťový kábel chytajte vždy iba za zástrčku. Nikdy neťahajte samotný kábel a nikdy sa nedotýkajte sieťového kábla mokrými rukami, pretože by ste mohli spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
- ▶ Na sieťový kábel neukladajte prístroj, kusy nábytku a pod. a dbajte na to, aby nedošlo k jeho pricviknutiu.
- ▶ Nerozoberajte teleso prístroja a nevykonávajte na prístroji žiadne opravy ani úpravy. Pri rozobratí telesa alebo svojvoľných úpravách hrozí ohrozenie života zásahom elektrickým prúdom a dochádza k zániku poskytovanej záruky.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody. Nepokladajte preto na prístroj alebo vedľa neho žiadne predmety naplnené tekutinami (napr. vázy na kvety).
- ▶ Pri každom prerušení používania, ako aj po jeho ukončení a pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!



Pozor! Horúci povrch!

- ▶ Povrch prístroja sa môže počas prevádzky veľmi intenzívne zohriať. Prístroja sa potom dotýkajte iba na rukováti.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Na prevádzku prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- ▶ Chráňte antiadhéznú vrstvu, a preto nepoužívajte kovové pomôcky, napr. nože, vidličky atď. Ak sa antiadhézná vrstva poškodí, prístroj ďalej nepoužívajte.
- ▶ Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- ❶ oporné nohy
- ❷ bezpečnostný uzáver
- ❸ tlačidlo odblokovania 180°
- ❹ červená kontrolka „Power“
- ❺ zelená kontrolka „Ready“
- ❻ regulátor stupňov ohrevu
- ❼ zberná miska na tuk
- ❽ tlačidlo RELEASE (spodná vyhrievacia platňa)
- ❾ odtok tuku
- ❿ vyhrievacie platne
- ⓫ tlačidlo RELEASE (horná vyhrievacia platňa)

Obrázok B:

- ❿ škrabka na čistenie

Obrázok C:

- ⓬ zvýšenia nožičiek

Vybalenie a zapojenie

Bezpečnostné upozornenia

VÝSTRAHA

Pri uvedení prístroja do prevádzky môže dôjsť k ohrozeniu zdravia a k vecným škodám!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ▶ Rešpektujte pokyny na elektrické zapojenie prístroja, aby ste sa vyhli vecným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po doručení

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi (pozri roztváraciu stranu):

- kontaktný gril
- zberná miska na tuk
- škrabka na čistenie
- návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným obalom alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu Servis).

Vybalenie

- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na použitie z kartónového obalu.
- ◆ Odstráňte všetky obalové materiály, ako aj prípadné fólie a nálepky

Obsluha a prevádzka

V tejto kapitole sú uvedené dôležité informácie o obsluhu a prevádzke prístroja.

Pred prvým použitím

- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistíte všetky súčasti príslušenstva podľa postupu uvedeného v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Pozorne si prečítajte návod na obsluhu.
- 3) Prístroj umiestnite podľa bezpečnostných pokynov.
- 4) Prístroj odblokujete nastavením bezpečnostného uzáveru **2** do polohy .
- 5) Otvorte prístroj.
- 6) Pouťerajte vyhrievacie platne **10** vlhkou utierkou.
- 7) Prístroj zatvorte.
- 8) Zastrčte zástrčku sieťového kábla do riadne zapojenej a uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorá dodáva napätie uvedené v kapitole „Technické údaje“. Nechajte prístroj zohriať ca. 5 minút pri maximálnej teplote po otočení regulátora stupňov ohrevu **6** na MAX.

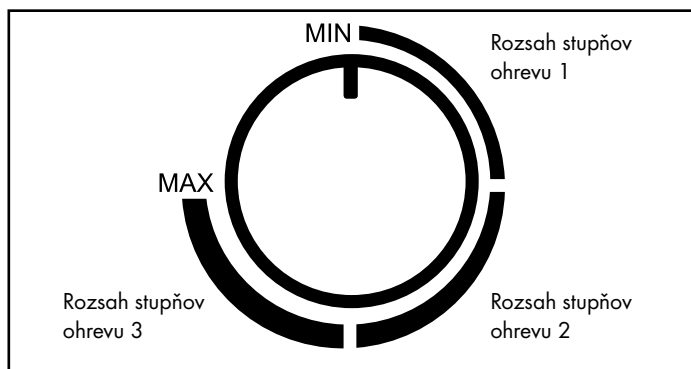
UPOZORNENIE

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- 9) Po zohriatí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
- 10) Ešte raz vyčistite prístroj vlhkou utierkou.

Regulátor stupňov ohrevu

Regulátorm stupňov ohrevu ❹ nastavte teplotu.

- Rozsah stupňa ohrevu 1: vyhrievací rozsah/nízka teplota
- Rozsah stupňa ohrevu 2: stredná teplota (napr. dusenie zeleniny)
- Rozsah stupňa ohrevu 3: vysoká teplota (napr. pečenie mäsa)

**UPOZORNENIE**

- Zelená kontrolka „Ready“ ❺ sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu ❹ nachádza na MIN a v prednej oblasti rozsahu stupňov ohrevu 1. Po nastavení regulátora stupňov ohrevu ❹ do želanej polohy zhasne zelená kontrolka „Ready“ ❺, dokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota.
- Zelená kontrolka „Ready“ ❺ sa môže z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znovu zohrieva!
- Červená kontrolka „Power“ ❻ svieti, pokiaľ je prístroj zapojený do elektrickej siete.

Obsluha

- 1) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
- 2) Zastrčte zbernú misku na tuk **7** do prístroja.
- 3) Znovu zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ **4** svieti. Zelená kontrolka „Ready“ **5** sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu **6** nachádza na MIN.
- 4) Pomocou regulátora stupňov ohrevu **6** nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolka „Ready“ **5** zhasne. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota ohrevu, znova sa rozsvieti zelená kontrolka „Ready“ **5**.

UPOZORNENIE

Tento gril môžete používať 3 rôznymi spôsobmi:

- kompletne rozložený, takže obidve vyhrievacie platne **10** sa môžu používať ako stolový gril.
- s pohyblivou hornou vyhrievacou platňou **10** ako kontaktný gril, takže napr. mäso alebo ryba sa môže grilovať z oboch strán.
- so zaaretovanou hornou vyhrievacou platňou **10** ako Panini gril, takže sa môžu napr. zapekať bagety.

UPOZORNENIE

- Keď grilujete potraviny, pri ktorých vyteká kvapalina, ako napríklad tuk, vyklopte zvýšenia nožičiek **13**. Ľahkým postavením dolnej vyhrievacej platne **10** do šikmej polohy vytečú kvapaliny najlepšie v smere odtoku tuku **9** do zbernej misky na tuk **7**.

Poloha „kontaktný gril“

UPOZORNENIE

- Na dosiahnutie hygienického prepečenia ryby odporúčame použitie polohy „Kontaktný gril“.
- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
 - 2) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
 - 3) Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa **10** na spodnú vyhrievaciu platňu **10** vždy rovnoobežne, a to aj pri tlstších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
 - 4) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj kapitolu „Tabuľka časov pečenia“.

5) Ak ste spokojní s úrovňou zhnednutia, vyberte grilovanú potravinu.

POZOR**Poškodenie prístroja!**

► Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!

6) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

► Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu **6** do polohy MIN!

Poloha „Panini gril“

- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
- 2) Zatvorte hornú vyhrievaciu platňu **10** a zafixujte ju v požadovanej výške zatlačením bezpečnostného uzáveru **2** dozadu (poloha MIN, II, III, IV, V). Pri prestavovaní bezpečnostného uzáveru **2** mierne nadvihnite vyhrievaciu platňu **10**. Čím ďalej je bezpečnostný uzáver **2** zatlačený dozadu, o to väčší je odstup medzi vyhrievacími platňami **10**.
- 3) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj kapitolu „Tabuľka časov pečenia“.

4) Ak ste spokojní s úrovňou zhnednutia, vyberte grilovanú potravinu.

POZOR**Poškodenie prístroja!**

- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!

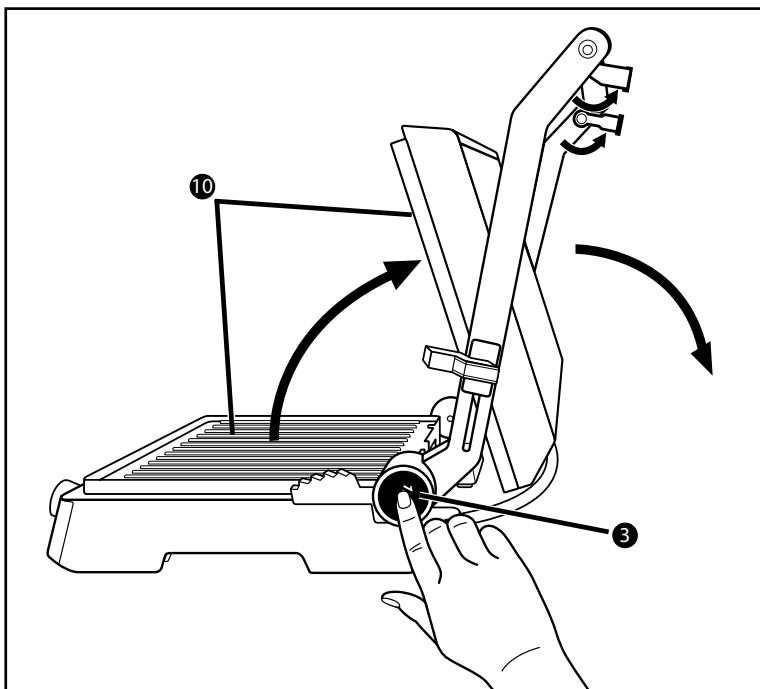
5) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu **6** do polohy MIN!

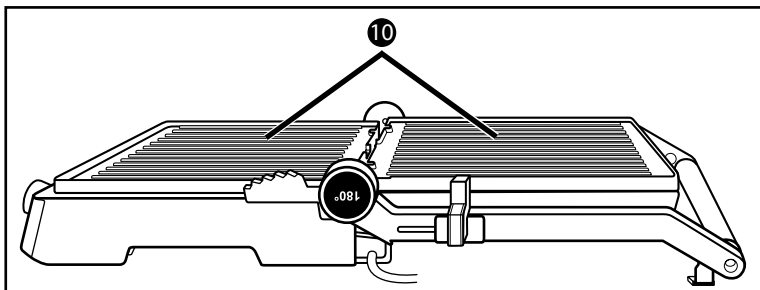
Poloha „stolový gril“

- 1) Vyklopte obidve oporné nohy **1** (obr. 1).
- 2) Stlačte tlačidlo odblokovania 180° **3** (obr. 1) a otvorte veko prístroja natoľko, aby sa obidve vyhrievacie platne **10** mohli používať ako stolový gril.



Obr. 1

- 3) Vyhrievacie platne **10** ležia teraz vedľa seba a môžu sa používať ako stolový gril (obr. 2).



Obr. 2

- 4) Na vyhrievaciu platňu **10** položte potraviny určené na grilovanie.
5) Z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z vyhrievacej platne **10**, keď sú prepečené.

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Na otáčanie/odoberanie grilovaných potravín nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platin **10**!

- 6) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu **6** do polohy MIN!

Tabuľka časov pečenia

Nasledujúca tabuľka slúži na orientáciu. Obsahuje príklady pečenia rozličných potravín. Údaje prispôbte receptu a vlastnej chuti. Čas pečenia ovplyvňujú najmä charakteristiky príslušnej potraviny, ako je veľkosť, hrúbka alebo kvalita. Upozorňujeme tiež, že jedlo, ktoré chcete grilovať, musíte v polohe „stolový gril“ z času na čas otočiť, a preto sa čas pečenia predĺži.

POTRAVINA	STUPEŇ OHREVVU	POLOHA	ČAS PEČENIA
fašírky z mletého mäsa	3	kontaktný gril	10 – 15 min.
bravčový bôčik	MAX	stolový gril	2 x 3 – 4 min.
steaky z bravčovej krkovičky	MAX	stolový gril	2 x 13 – 16 min.
filety z lososa	3	kontaktný gril	8 – 10 min.
steaky z tuniaka	3	kontaktný gril	6 – 8 min.
grilovaná zelenina s olejom	2	stolový gril	2 x 3 – 6 min.
syrové sendviče	MAX	kontaktný gril	3 – 4 min.
zapekané bagety so syrom	3	panini gril	4 – 8 min.

Tipy a triky

- Na jemnú prípravu mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ na to sa hodia napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šľava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesolte, pretože soľ vyfahuje z mäsa vodu a toto by mohlo následne stvrdnúť. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené a uzatvorte nádobu. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Môžete grilovať nielen mäso, ale aj rybu. Pre rybu odporúčame prípravu v polohe „Kontaktný gril“. Grilovaním pri zatvorenom veku prístroja sa grilované jedlo rovnomerne zohreje z oboch strán.
- Vyhrievacie platne 10 sú potiahnuté antiadhéznou vrstvou, ktorá bráni prilepeniu, a preto nemusíte pridávať žiadny tuk. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napr. repkový olej.
- Ak si nie ste istí, či sú grilované potraviny tepelne upravené aj vo vnútri, použite bežný teplomer na mäso.

Čistenie a údržba

Bezpečnostné upozornenia

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k zraneniu osôb!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

- Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte na úplné vychladnutie prístroja. Nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou a nikdy ho do nej ani neponárajte. Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Uistite sa, že sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa zabránilo jeho nenapraviteľnému poškodeniu.
- Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškriabať.

- Prejdite škrabkou na čistenie **12**, po vychladnutí vyhrievacích platní **10**, po povrchu vyhrievacích platní **10** tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky a zosunúť ich do zbernej misky na tuk **7**.

- Poutierajte vyhrievacie platne **10** vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabránite tak poškodeniu nepríľnavej povrchovej úpravy.

V prípade neodolných nečistôt alebo pripálených zvyškoch odoberte vyhrievacie platne **10**:

- Otvorte prístroj.
- Stlačte tlačidlo RELEASE **8** a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
- Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu **10**, aby nespadla a stlačte tlačidlo RELEASE **8**. Horná vyhrievacia platňa **10** sa uvoľní z prístroja.

Umyte odobraté vyhrievacie platne **10** v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku. Pri veľmi príľnavých nečistotách nechajte vyhrievacie platne **10** trochu namočiť vo vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení opláchnite vyhrievacie platne **10** čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Všetko poriadne vytrite dosucha. Vyhrievacie platne **10** musia byť suché, než ich znova nasadíte na prístroj!

UPOZORNENIE

Na zabezpečenie šetrného čistenia vyhrievacích platní **10** odporúčame, umývať ich ručne tak, ako je popísané vyššie. Vyhrievacie platne **10** môžete však umývať aj v umývačke riadu.

Na opätovné nasadenie vyhrievacích platní **10** zastrčte vyhrievacie platne **10** na základňu tak, aby oba výrezy vedľa odtoku tuku **9** zaskočili do hákov na základne. Zatláčajte potom predný diel vyhrievacej platne **10** nadol, aby počutiteľne zaskočil.

Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni **10**.

- Na čistenie vonkajších plôch prístroja použite utierku navlhčenú umývacím prostriedkom. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou navlhčenou vodou.
Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.
- Poutierajte škrabku na čistenie **12** vlhkou utierkou. V prípade neodolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok alebo ich opláchnite v teplej vode a umývacom prostriedku.

UPOZORNENIE

Kvôli šetrnému čisteniu škrabky na čistenie **12** odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie. Škrabku na čistenie **12** môžete však umývať tiež v umývačke riadu.

- Vyprázdnenú zbernú misku na tuk **7** umyte v teplej vode a s umývacím prostriedkom. Odstráňte zvyšky umývacieho prostriedku čistou vodou a vysušte ju.

UPOZORNENIE

Kvôli šetrnému čisteniu zbernej misky na tuk **7** odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie. Zbernú misku na tuk **7** môžete však umývať aj v umývačke riadu.

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávajte na suchom mieste.

Prístroj zablokujete posunutím bezpečnostného uzáveru **2** do polohy .

Recepty

UPOZORNENIE

Podľa vlastností prísad sa môžu uvedené nastavenia teploty alebo časy uvedené v receptoch odlišovať!

Poloha „kontaktný gril“

Mexický burger

900 g hovädzieho mletého mäsa

6 PL omáčky barbecue

6 PL jemne nakrájanej cibule

3 PL čerstvej alebo hotovej salsy

1/2 ČL práškového čili korenia:

4 veľké hamburgerové pečivá

- 1) Vo veľkej miske zmiešame mleté mäso, cibuľu, salsu, čili korenie a omáčku barbecue.
- 2) Zmes mletého mäsa vyformujeme na 4 rovnako veľké časti v hrúbke 2 cm do plátkov vo forme hamburgera.
- 3) Predhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu 3/Max).
- 4) Hamburger grilujeme na predhriatom prístroji 8 – 10 min. v kontaktnej pozícii. Následne servírujeme plátky vo forme hamburgera spolu s prísadami a korením podľa vlastného výberu do hamburgerového pečiva.

Rumpsteak s omáčkou zo zelenej cibulky a bylín

500 g chudého rumpsteaku (po 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcestrovej omáčky

1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku

4 PL jemne nakrájaného petržlenu

4 jemne nakrájané jarné cibulky

- 1) V malej miske zmiešame margarín a worcestrovú omáčku a primiešame cesnak, petržlen a jarné cibulky.
- 2) Predhrejeme prístroj (stupeň ohrevu Max).
- 3) Steak grilujeme 3 min. na stupni ohrevu Max.
- 4) Steak potrieme bylinkovou omáčkou s jarnou cibuľkou a pečieme ďalšie 4 min. v počiatočnom rozsahu stupňov ohrevu 2.

Tuniak s pomarančovými plátkami

(4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuniaka (po 170 g)

1 pomaranč

1 PL jemne nakrájaného petržlenu

soľ

čierne korenie

- 1) Olúpeme pomaranč a pokrájame ho na približne 5 mm hrubé plátky.
- 2) Predhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu 3).
- 3) Na predhriaty gril položíme tuniakové steaky, posypeme ich petržlenom a okoreníme soľou a čiernym korením.
- 4) Na tuniakové steaky položíme pomarančové plátky a všetko spolu grilujeme približne 6 – 8 min.
- 5) Pred servírovaním odstránime grilované pomarančové plátky.

Poloha „Panini gril“

Panini so špenátom a syrom

250 g listového špenátu

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 PL oleja

2 ČL citrónovej šťavy

1 štipka soli (a čierneho korenia)

4 plátky toastového chleba/bieleho chleba

40 g bylinkového masla

75 g syra Mozzarella

20 g píniových jadier

- 1) Preberieme a umyjeme listový špenát.
- 2) Olúpeme cibuľu a strúčik cesnaku, najemno ich nakrájame a opečieme ich na oleji do sklovita. Pridáme špenát. Ochutíme citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.
- 3) Toast natrieme bylinkovým maslom.
- 4) Mozzarellu nakrájame na plátky.
- 5) Rozdelíme Mozzarellu a odkvapkaný špenát na 2 toastové plátky a posypeme ich píniovými jadrami.
- 6) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 7) Panini opatrne položíme na sendvičovač na panini nahriaty na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.
- 8) Pomocou bezpečnostného uzáveru ❷ nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ❶ a zatvoríme kryt.
- 9) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda. Potom ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Panini s kuracími prsiami

400 g filé z kuracích prs
 20 g masla
 čierne korenie, soľ, mletá paprika
 120 g slaniny v plátkoch
 6 plátok bieleho/toastového chleba
 3 PL šalátového dresingu (jogurtu)
 30 g ľadového šalátu
 2 paradajky
 1 avokádo
 1 ČL limetkovej šťavy
 50 g šalátovej uhorky

- 1) Kuracie prsia krátko opláchneme pod tečúcou vodou a osušíme ich kuchynskými papierovými utierkami. Krátko opečieme na prístroji nastavenom v kontaktnej pozícii a na vyhrievacom stupni MAX.
- 2) Prístroj prepne na začiatok rozsahu stupňov ohrevu 3 a dopečieme filety z kuracích prs ca. 10 minút. Po upečení ochutíme soľou, čiernym korením a paprikou a odložíme.
- 3) Na panvici opečieme plátky slaniny do chrumkava.
- 4) Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba rozdelíme jogurtový dressing, na to položíme ľadový šalát, narežeme paradajky na plátky, okoreníme ich a poukladáme.

- 5) Narežeme filé z kuracích prs po dĺžke a uložíme ich na paradajky.
- 6) Na filé z kuracích prs položíme plátky slaniny.
- 7) Rozrežeme avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberieme kôstku. Olúpeme ho a narežeme na plátky. Avokádo pokvapkáme limetkovou šťavou, aby nezhnadlo. Tieto plátky poukladáme na panini.
- 8) Nakrájame šalátovú uhorku na plátky a položíme ju na avokádo.
- 9) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 10) Panini opatrne položíme na vyhrievaciu platňu 10.
- 11) Pomocou bezpečnostného uzáveru 2 nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne 10 a zatvoríme kryt.
- 12) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda a opatrne ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Bageta s horčicou

- 1 bageta
- 1 strúčik cesnaku
- 50 g naložených uhoriek
- 40 g syru Pecorino
- 1 PL pikantnej horčice
- 2 PL sladkej horčice
- 50 g masla
- 2 PL nakrájanej pažítiky
- soľ, čierne korenie

- 1) Bagetu narežeme priečne každé 2 – 3 centimetre, ale neprekrajujeme ju.
- 2) Olúpeme cesnak a roztláčime ho, sterilizované uhorky nakrájame na drobné kocky a nastrúhame syr Pecorino.
- 3) Zmiešame pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, uhorkami, syrom Pecorino a pažítkou a túto zmes ochutíme soľou a čiernym korením
- 4) Naplníme horčicové maslo do narezaných miest na bagete a zabalíme ju do alobalu.
- 5) Bagety položíme na vyhrievaciu platňu 10 predhriatu na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.
- 6) Pomocou bezpečnostného uzáveru 2 nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne 10 a zatvoríme kryt.
- 7) Bageta by mala byť zlatohnedá.

Poloha „stolový gril“

Kuracie/morčacie prsia

200 g kuracích/morčacích prs

trocha múky

- 1) Na vyhrievaciu platňu **10** dáme trocha oleja vhodného na pečenie a prístroj nahrejeme na rozsah stupňov ohrevu 3.
- 2) 200 g kuracích/morčacích prs narežeme na plátky a trocha poprášime múkou.
- 3) Pečieme na jednej strane približne 4 minúty, potom otočíme, ľahko osolíme a druhú stranu pečieme približne 4 minúty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 baklažán

olivový olej

soľ

čierne korenie

provensálske bylinky (zmes korenín)

- 1) Zeleninu dôkladne umyjeme. Papriky rozpolíme, vykrojíme jadrovníky a nakrájame na pásiky. Baklažán a cuketu rozrežeme pozdĺžne na dve polovice a potom nakrájame na ca. 0,5 cm kúsky.
- 2) Zeleninu potrieme olivovým olejom.
- 3) Vyhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu 2).
- 4) Kúsky zeleniny poukladáme na predhriatu grilovaciu platňu **10** a grilujeme zeleninu z oboch strán ca. 8 – 10 minút, kým nezíska svetlohnedú farbu.
- 5) Posypeme soľou, čiernym korením a podľa chuti provensálskymi bylinkami.

Krevety s kokosom a karí korením

100 g červenej karí pasty
50 ml kokosového mlieka
400 g kreviet (môžu byť aj kraby alebo morské raky)
200 g cukrového hrášku
2 papriky
2 cibule
2 strúčiky cesnaku
soľ a čierne korenie
alobal

- 1) Zmiešame karí pastu a kokosové mlieko.
- 2) Umyjeme krevety, cukrový hrášok a papriky.
- 3) Olúpeme cibuľu a strúčiky cesnaku.
- 4) Cibuľu, cesnak a papriku nakrájame na malé kúsky.
- 5) Krevety a zeleninu rozložíme rovnomerne na 4 kusy alobalu. Kusy alobalu musia byť také veľké, aby sa do nich prísady dali zavinúť, ako do baličkov. Pokvapkáme šľavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okoreníme čiernym korením.
- 6) Baličky dobre uzatvoríme, aby šľava nemohla vytekať.
- 7) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu 2.
- 8) Naplnené baličky poukladáme na predhriatu vyhrievaciu platňu 10 a všetko pečieme z oboch strán vždy ca. 15 minút.

Grilovaná kukurica

2 kusy cukrovej kukurice
100 g bylinkového masla
cesnaková soľ
soľ
čierne korenie
alobal

- 1) Kus alobalu natrieme bylinkovým maslom.
- 2) Kukuričné klásky posolíme a zabalíme do alobalu.
- 3) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu 2.
- 4) Na vyhrievacie platne  položíme balíčky.
- 5) Po 15 minútach alobalový balíček otočíme a kukuričné klásky dusíme ďalších 15 minút.
- 6) Kukuričné klásky osolíme cesnakovou soľou a okoreníme čiernym korením.

Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

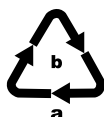
Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Dodatok

Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	2000 W
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zarúčenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 406565-2207 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.kaufland.com/manual si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek.

Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu medzinárodnú stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na príslušnú krajinu sa dostanete na národný prehľad našich príručiek. Pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 406565-2207 môžete otvoriť váš návod na obsluhu.

Servis

SK

Servis Slovensko

Tel.: 0800 152835 (bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)

E-Mail: info@kaufland.sk

IAN 406565-2207

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska.
Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	80
Информация относно това ръководство за потребителя	80
Употреба по предназначение	80
Предупредителни указания	80
Безопасност	81
Основни указания за безопасност	81
Елементи за обслужване	85
Разопаковане и свързване	85
Указания за безопасност	85
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране	86
Разопаковане	86
Обслужване и работа с уреда	86
Преди първата употреба	86
Регулатор за степените на нагряване	87
Работа с уреда	88
Позиция „Контактен грил“	89
Позиция „Панини грил“	90
Позиция „Настолен грил“	90
Таблица за готвене	92
Съвети и трикове	93
Почистване и поддръжка	93
Указания за безопасност	93
Съхранение	95
Рецепти	95
Позиция „Контактен грил“	95
Позиция „Панини грил“	97
Позиция „Настолен грил“	100
Предаване за отпадъци	103
Приложение	103
Технически характеристики	103
Гаранция	104
Сервизно обслужване	106
Вносител	106

Въведение

Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Употреба по предназначение

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

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

Предупредителни указания

В настоящото ръководство за потребителя се използват следните предупредителни указания:

ОПАСНОСТ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава грозяща опасна ситуация.

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до смърт или тежки наранявания.

- Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете опасността от смърт или тежки наранявания на хора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможна опасна ситуация.

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до наранявания.

- Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете наранявания на хора.

ВНИМАНИЕ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможни материални щети.

Ако ситуацията не бъде избегната, тя може да доведе до материални щети.

- Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете материални щети.

УКАЗАНИЕ

- Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

Безопасност

Тази глава съдържа важни указания за безопасност при работа с уреда.

Този уред отговаря на предписаните правила за техническа безопасност. Неправилна употреба може да доведе до телесни увреждания и материални щети.

Основни указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

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

- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервиза. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото на изискване на гаранция.
- Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.
- Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- Пазете мрежовия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- Осигурете стабилно положение на уреда.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Включвайте уреда само към инсталиран съгласно правилата и заземен контакт. Мрежовото напрежение трябва да съвпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- ▶ Свързващите кабели, респ. уреди, които не функционират безупречно или са повредени, трябва незабавно да се ремонтират или сменят от сервиза.
- ▶ Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка.
- ▶ Не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа.
- ▶ Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящите части.
- ▶ Хващайте мрежовия кабел само за щепсела. Не дърпайте самия кабел и никога не хващайте мрежовия кабел с мокри ръце, тъй като това може да предизвика късо съединение или токов удар.
- ▶ Не поставяйте уреда, мебели или др.п. върху мрежовия кабел и внимавайте той да не се притиска.
- ▶ Не трябва да отваряте корпуса на уреда, както и да ремонтирате или променят уреда. При отворен корпус или самоволни преустройства съществува опасност за живота поради токов удар и гаранцията отпада.
- ▶ Пазете уреда от капеща и пръскаща вода. Затова не поставяйте пълни с течност предмети (напр. вази) върху или до уреда.
- ▶ Издърпвайте щепсела от контакта при всяко прекъсване или след приключване на употребата, както и преди всяко почистване.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!**Внимание! Гореща повърхност!**

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

⚠ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

УКАЗАНИЕ

- ▶ От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Елементи за обслужване

Фигура А:

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

Фигура Б:

- ❿ Шпатула за почистване

Фигура В:

- ⓬ Ъгли за повдигане в опорната стойка

Разопаковане и свързване

Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При пускането на уреда в експлоатация са възможни телесни увреждания и материални щети!

За да избегнете опасностите, спазвайте следните указания за безопасност:

- Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра.
Съществува опасност от задушаване.
- Спазвайте указанията относно свързването на уреда към електрическата мрежа, за да предотвратите материални щети.

Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

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

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

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава „Сервиз“).

Разопаковане

- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали и евентуални фолиа и стикери.

Обслужване и работа с уреда

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

Преди първата употреба

- 1) Почистете всички принадлежности съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“, за да отстраните възможни остатъци от производството.
- 2) Прочетете внимателно ръководството за потребителя.
- 3) Инсталирайте уреда съгласно указанията за безопасност.
- 4) Включете уреда, като поставите предпазната блокировка ❷ на позиция .
- 5) Отворете уреда.
- 6) Избършете нагревателните плочи ❶ с влажна кърпа.

- 7) Затворете уреда.
- 8) Включете щепсела на мрежовия кабел към правилно инсталиран и заземен контакт, доставящ посоченото в глава „Технически данни“ напрежение. Оставете уреда да загрева около 5 минути на максимална настройка на температурата, като поставите регулатора за степените на нагряване **6** на MAX.

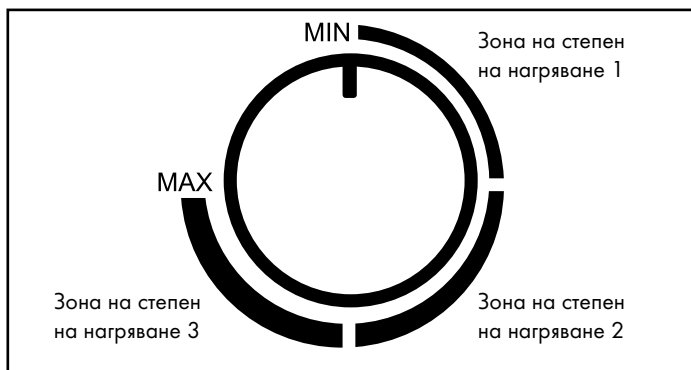
УКАЗАНИЕ

- При първото загряване на уреда е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- 9) След загряването издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
 - 10) Почистете още веднъж уреда с влажна кърпа.

Регулатор за степените на нагряване

С регулатора за степените на нагряване **6** се настройва температурата.

- Зона на степен на нагряване 1: зона на загряване/ниска температура
- Зона на степен на нагряване 2: средна температура
(напр. приготвяне на зеленчуци)
- Зона на степен на нагряване 3: висока температура
(напр. печене на месо)



УКАЗАНИЕ

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

Работа с уреда

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

УКАЗАНИЕ

Можете да използвате този грил по 3 различни начина:

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

УКАЗАНИЕ

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

Позиция „Контактен грил“

УКАЗАНИЕ

- За постигане на хигиенично приготвяне на риба препоръчваме използването на позиция „Контактен грил“.
- 1) Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за грилове върху долната нагревателна плоча **10**.
- 2) Затворете капака на уреда посредством дръжката.
- 3) Подвижно монтираната горна нагревателна плоча **10** винаги е разположена успоредно на долната нагревателна плоча **10** дори при продукти за грилове с по-голяма дебелина. Така се постига оптимален резултат от гриловането.
- 4) След известно време проверете степента на изпичане на грилованите продукти. За целта отворете капака на уреда посредством дръжката.

УКАЗАНИЕ

Започнете с кратки времена на грилове и ги увеличавайте постепенно до достигане на подходящата продължителност. За ориентация вземете под внимание също глава „Таблица за готвене“.

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

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

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

ВНИМАНИЕ

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

Позиция „Панини грил“

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

УКАЗАНИЕ

Започнете с кратки времена на гриловане и ги увеличавайте постепенно до достигане на подходящата продължителност. За ориентацията вземете под внимание също глава „Таблица за готвене“.

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

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

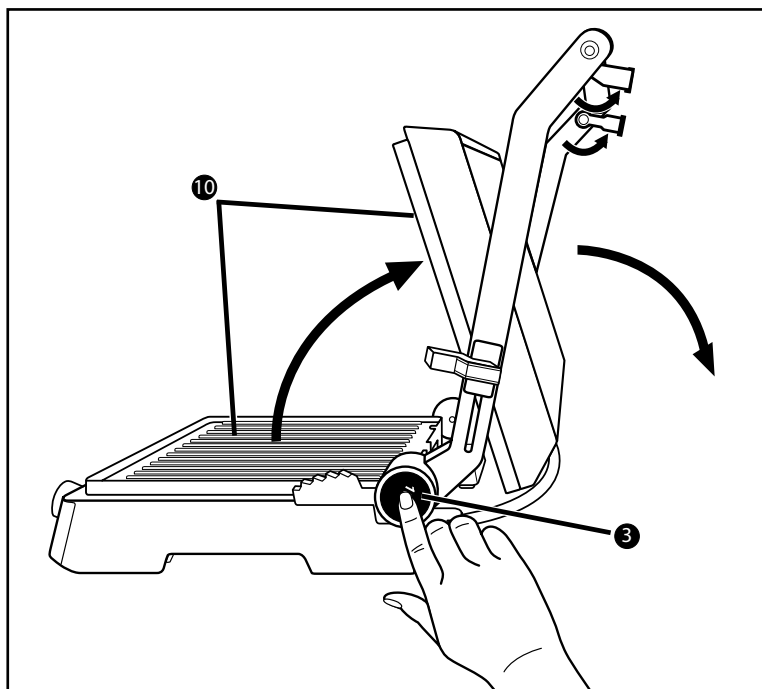
- Не използвайте остри или режещи предмети за вземане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на нагревателните плочи **10**!
- 5) Завъртете регулатора за степените на нагряване **6** на MIN и издърпайте щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ

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

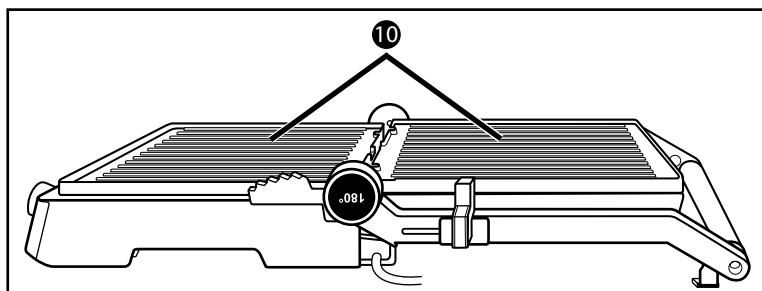
Позиция „Настолен грил“

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



Фиг. 1

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



Фиг. 2

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

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

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

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

ВНИМАНИЕ

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

Таблица за готвене

Следващата таблица служи за ориентация чрез примери за готвене на различни хранителни продукти. Адаптирайте данните според рецептата и вашия личен вкус. Особено съответните свойства на хранителните продукти, като размер, дебелина или качество, се отразяват на времето за готвене. Освен това обърнете внимание, че при позиция „Настолен грил“ продуктите за гриловане трябва да се обръщат от време на време, затова времето за готвене се удължава.

ХРАНИТЕЛЕН ПРОДУКТ	СТЕПЕН НА НАГРЯВАНЕ	ПОЗИЦИЯ	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ
Кюфтета от кайма	3	Контактен грил	10 – 15 min
Слатина от коремната област	MAX	Настолен грил	2 x 3 – 4 min
Стекове от свински врат	MAX	Настолен грил	2 x 13 – 16 min
Филета от сьомга	3	Контактен грил	8 – 10 min
Стекове от риба тон	3	Контактен грил	6 – 8 min
Гриловани зеленчуци с олио	2	Настолен грил	2 x 3 – 6 min
Сандвичи със сирене	MAX	Контактен грил	3 – 4 min
Препечени багети със сирене	3	Панини грил	4 – 8 min

Съвети и трикове

- Можете да мариновате предварително месото, за да стане по-крехко и да ускорите гриловането. Подходяща основа за целта са напр. кисела сметана, червено вино, оцет, мътеница или пресен сок от папая или ананас. Добавете билки и подправки на вкус. Не добавяйте сол, тъй като тя извлича водата от месото и го прави твърдо. Поставете месото в маринатата така, че да е покрито изцяло, и затворете съда. Препоръчваме да го оставите да се маринова за през нощта.
- Можете да гриловате не само месо, но и риба. За риба препоръчваме приготвяне в позиция „Контактен грил“. Чрез гриловането при затворен капак на уреда грилованите продукти се пекат едновременно от двете страни.
- Нагревателните плочи 10 имат незалепващо покритие, затова не е необходима допълнителна мазнина. Ако въпреки това желаете да използвате мазнина, се уверете, че мазнината/маслото са подходящи за печене, напр. рапично масло.
- Ако не сте сигурни дали вътрешността на грилованите продукти е вече изпечена, използвайте обикновен кухненски термометър за месо.

Почистване и поддръжка

Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА ПОРАДИ ТОКОВ УДАР!

При почистването на уреда са възможни телесни увреждания!

За да избегнете опасностите, спазвайте следните указания за безопасност:

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

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

- Уверете се, че при почистването в уреда не прониква влага, за да избегнете необратимо повреждане на уреда.
- За почистване на повърхностите не използвайте агресивни или химически почистващи препарати и остри или драскащи предмети.
- След като нагревателните плочи 10 се охлаждат, прокарайте шпатулата за почистване 12 по нагревателните плочи 10 така, че мазнината и остатъците да се съберат, и ги избутайте в тавичката за събиране на мазнината 7.

- Избършете нагревателните плочи **10** с влажна кърпа. За почистване не използвайте агресивни почистващи средства, груби гъби или остри предмети, за да не разрушите незалепващото покритие. При упорити замърсявания или загорели остатъци свалете нагревателните плочи **10**:

- Отворете уреда.
- Натиснете бутона „RELEASE“ **8** и същевременно повдигнете долната нагревателна плоча **10**.
- Дръжте стабилно горната нагревателна плоча **10**, за да не падне, и натиснете бутона „RELEASE“ **11**. Горната нагревателна плоча **10** се отделя от уреда.

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

УКАЗАНИЕ



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

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

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

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

УКАЗАНИЕ



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

- Измийте изпразнената тавичка за събиране на мазнината **1** с топла вода и миеш препарат. Отстранете остатъци от миешия препарат с чиста вода и подсушете.

УКАЗАНИЕ



За щадящо почистване на тавичката за събиране на мазнината **1** препоръчваме да я измиете на ръка по описания начин. Но тавичката за събиране на мазнината **1** може да се мие и в съдомиялна машина.

Съхранение

Съхранявайте почиствения уред на сухо място.

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

Рецепти

УКАЗАНИЕ

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

Позиция „Контактен грил“

Бургер Мексико

900 г говежда кайма

6 с.л. барбекю сос

6 с.л. ситно накълцан лук

3 с.л. прясна или готова салца

1/2 ч.л. чили на прах

4 големи хлебчета за хамбургери

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

Рамстек със сос от зелен лук и подправки

500 g нетлъст рамстек (парчета по 125 g)

120 g маргарин

1 ч.л. сос уорчестър

1 ситно накълцана скилидка чесън

4 с.л. ситно накълцан магданоз

4 ситно накълцани стръка зелен лук

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

Риба тон с филийки портокал

(4 порции)

4 пресни стека от риба тон (по 170 g)

1 портокал

1 с.л. ситно накълцан магданоз

сол

черен пипер

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

Позиция „Панини грил“

Панини със спанак и сирене

250 g спанак

1 глава лук

1 скилидка чесън

1 с.л. олио

2 ч.л. лимонов сок

1 щипка сол (и черен пипер)

4 филии хляб за препичане/бял хляб

40 g масло със зелени подправки

75 g сирене моцарела

20 g кедрови ядки

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

Панини с пилешки гърди

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

- 1) Измийте за кратко филето от пилешки гърди под течаща вода и подсушете с потупвания с кухненска хартия. Запечете за кратко в позиция „Контактен грил“ и предварително загрят до степен на нагряване MAX уред.
- 2) Върнете уреда към началото на зоната на степен на нагряване 3 и печете филетата от пилешки гърди около 10 минути до готовност. След изпичането ги овкусете със сол, черен и червен пипер и ги оставете настрана.
- 3) В тиган изпържете до хрупкаво лентите бекон.
- 4) Разпределете дресинга с кисело мляко върху 3 филии хляб за препичане/бял хляб, поставете отгоре салатата айсберг, подправете нарязаните на филийки домати и ги поставете отгоре.
- 5) Разрежете надлъжно филетата от пилешки гърди и ги поставете върху домите.
- 6) Поставете лентите бекон върху филетата от пилешки гърди.
- 7) Разрежете надлъжно авокадото и отделете ядката със завъртащо движение. Обелете и нарежете авокадото на филийки. Напръскайте авокадото с лимонов сок, за да не потъмнее. Поставете филийките върху панините.
- 8) Нарежете салатната краставица на кръчета и ги поставете върху авокадото.

- 9) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 10) Поставете внимателно панините върху нагревателната плоча **10**.
- 11) С предпазната блокировка **2** настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча **10** и затворете капака.
- 12) Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво и ги вземете внимателно от панини грила.

Багета с горчица

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

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

Позиция „Настолен грил“

Пилешки/Пуешки гърди

200 г пилешки/пуешки гърди

малко брашно

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

Гриловани зеленчуци

2 чушки

1 тиквичка

1 патладжан

зехтин

сол

черен пипер

провансалски подправки (смес от подправки)

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

Скариди с кокос и кърри

100 g червена кърри паста

50 ml кокосово мляко

400 g скариди (или раци)

200 g захарен грах

2 чушки

2 глави лук

2 скилидки чесън

сол и черен пипер

алуминиево фолио

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

Гриловани царевични кочани

2 кочана сладка царевица

100 g масло със зелени подправки

чеснова сол

сол

черен пипер

алуминиево фолио

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

Предаване за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



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



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



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

Приложение

Технически характеристики

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

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да представите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 406565-2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 0800 12220 (безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 406565-2207

Вносител

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

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Versiunea informațiilor

Stav informácií · Актуалност на информацията:

09 / 2022 · Ident.-No.: SOKGE2000C3-092022-1

IAN 406565-2207