



CONTACT GRILL SKGE 2000 D3

(HU)

KONTAKTGRILL

Használati utasítás

(CZ)

KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

(HR)

PREKLOPNI ROŠTIJL

Upute za upotrebu

(RO)

GRILL

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

(SI)

KONTAKTNI ŽAR

Navodila za uporabo

(SK)

KONTAKTNÝ GRIL

Návod na obsluhu

(RS)

KONTAKTNI GRIL

Uputstvo za upotrebu

(BG)

КОНТАКТЕН ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

IAN 490910_2504

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR)
(RS) (RO) (BG) (GR)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

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

(CZ)

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

(SK)

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

(HR)

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

(RS)

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

(RO)

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

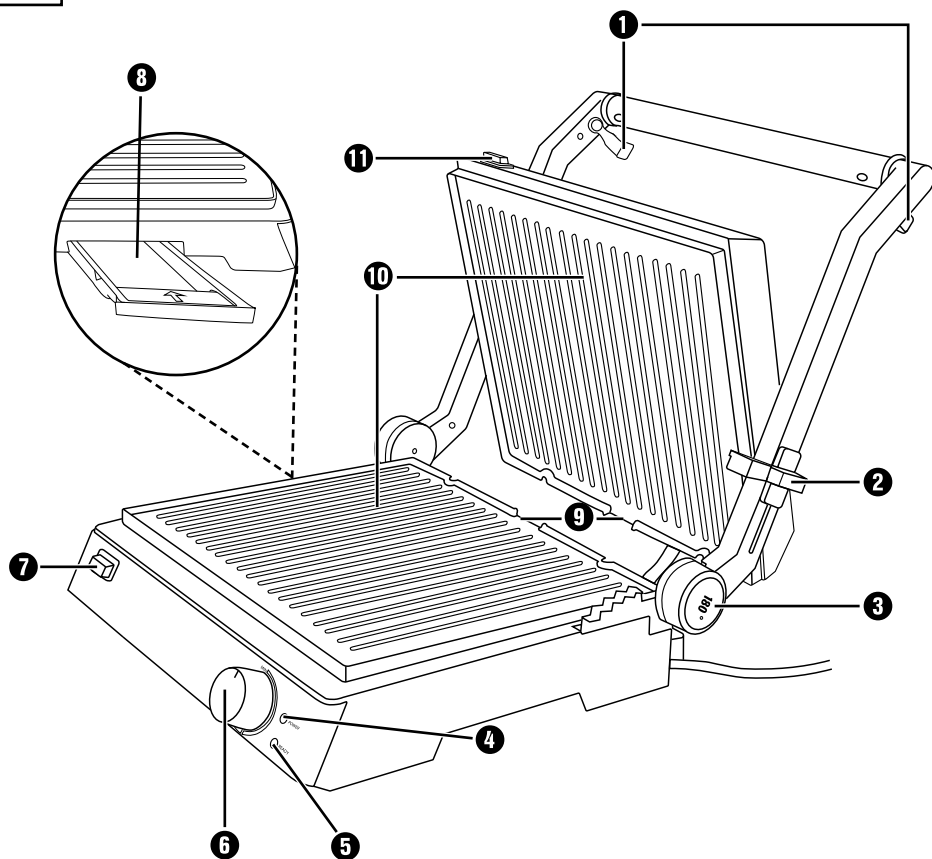
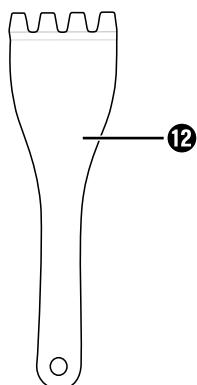
(BG)

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

(GR) (CY)

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

Magyar	Használati utasítás	Oldal	1
Slovenski	Navodila za uporabo	Stran	19
Češki	Návod k obsluze	Strana	37
Slovaška	Návod na obsluhu	Strana	53
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	71
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	89
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	107
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	125
Ελληνική	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	145

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	2
Biztonság	3
Alapvető biztonsági figyelmeztetések	3
Kezelőelemek	6
Kicsomagolás és csatlakoztatás	6
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	6
Kicsomagolás	6
Kezelés és üzemeltetés	7
Az első használat előtt	7
Hőfokszabályzó	7
Használat	8
"Kontakt grill" helyzet	8
"Panini grill" helyzet	8
"Asztali grill" helyzet	9
Sütési táblázat	10
Ötletek és fogások	10
Tisztítás és ápolás	11
Tárolás	12
Receptek	12
"Kontakt grill" helyzet	12
"Panini grill" helyzet	13
"Asztali grill" helyzet	14
Pótalkatrészek rendelése	15
Ártalmatlanítás	16
A készülék ártalmatlanítása	16
A csomagolás ártalmatlanítása	16
Függelék	16
Műszaki adatok	16
A Kompernass Handels GmbH garanciája	16
Szerviz	17
Gyártja	17

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához! Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött.

A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek grillezésére szolgál belső térben. Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésellenesnek minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra.

A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
---	--

	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Váltóáram/-feszültség
	Olvassa el az útmutatót.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Mosogatógépben is tisztítható.
	Figyelem! Forró felület!

Biztonság

Ebben a fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerheti meg.

A készülék megfelel a biztonsági előírásoknak. A szakszerűtlen használat személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.

- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezeték, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálatlalt.
- Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.

- Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



Figyelem! Forró felület!

- ▶ A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat. A készüléket csak a fogantyúnál fogja meg.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- Ne használjon szemet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetésére!
- A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- A készüléket csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

i Tudnivaló

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Kezelőelemek

„A” ábra:

- 1 támasztólábak
- 2 biztonsági záróelem
- 3 kireteszelő gomb 180°
- 4 "Power" piros ellenőrzőlámpa
- 5 "Ready" zöld ellenőrzőlámpa
- 6 hőfokszabályzó
- 7 RELEASE gomb (alsó sütőlap)
- 8 zsírfelfogó tálca
- 9 zsírkifolyó
- 10 sütőlapok
- 11 RELEASE gomb (felső sütőlap)

„B” ábra:

- 12 sütőlap-kaparó

Kicsomagolás és csatlakoztatás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- Az anyagi károk elkerülése érdekében vegye figyelembe az elektromos bekötéssel kapcsolatos követelményeket.

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk (lásd a kihajtható oldalt):

- kontaktgrill
- zsírfelfogó tálca
- sütőlap-kaparó
- használati útmutató

i Tudnivaló

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a Szerviz fejezetet).

Kicsomagolás

- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót!
- ◆ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges fóliákat és címkéket.

Kezelés és üzemeltetés

Ebben a fejezetben a készülék kezelésére vonatkozó fontos utasításokat ismerheti meg.

Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg az összes tartozékot a "Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint, így teljes egészében eltávolíthatja a gyártásból visszamaradt anyagokat.
- 2) Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót.
- 3) Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
- 4) Reteszelve ki a készüléket a biztonsági záróelem **2**  helyzetbe állításával.
- 5) Nyissa ki a készüléket.
- 6) Törölje le a sütőlapokat **10** nedves törölkendővel.
- 7) Csukja be a készüléket.
- 8) Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a "Műszaki adatok" fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik. Fűtse fel a készüléket kb. 5 percen keresztül a legnagyobb hőfokon olyan módon, hogy a hőfokszabályzót **6** MAX pozícióba állítja.

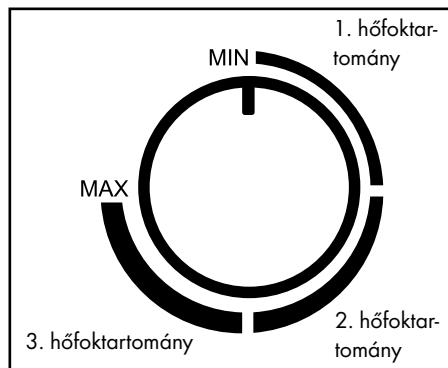
i Tudnivaló

- A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.
- 9) Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- 10) Ismét tisztítsa meg a készüléket nedves törölkendővel.

Hőfokszabályzó

A hőfokszabályzóval a hőmérséklet **6** állítható be.

- 1. hőfoktartomány: felfűtési tartomány/alacsony hőmérséklet
- 2. hőfoktartomány: közepes hőmérséklet (pl. zöldség elkészítéséhez)
- 3. hőfoktartomány: magas hőmérséklet (pl. hús sütéséhez)



i Tudnivaló

- A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **5** világít, ha a hőfokszabályzó **6** a MIN álláson és a hőfoktartomány 1 elűlső. Amint a hőfokszabályzót **6** a kívánt helyzetbe állítja, akkor egészen addig nem világít a „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **5**, amíg a készülék el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.
- A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **5** időközönként kikapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökkent és a készülék ismét fűt!
- Amint a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, világítani kezd a „Power” piros ellenőrzőlámpa **4**.

Használat

- 1) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
- 2) Csúsztassa be a zsírfelfogó tálcát **8** a készülékbe.
- 3) Ismét csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a "Power" piros ellenőrzőlámpa **4**. A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5** világítani kezd, ha a hőfokszabályzó **6** MIN állásban van.
- 4) Állítsa be a hőfokszabályzón **6** a kívánt fokozatot. Kialszik a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5**. Amint a készülék eléri a beállított hőfokot, ismét világít a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5**.

! Tudnivaló

- ▶ Ez a grillező készülék három különböző módon használható:
 - teljesen felnyitva a sütőlapok **10** asztali grillként használhatók.
 - mozgatható felső sütőlappal **10** kontakt grillként használható, ily módon például a hús vagy hal mindkét oldala grillezhető.
 - rögzített felső sütőlappal **10** panini grillként használható, amivel például bagett süthető.

"Kontakt grill" helyzet

! Tudnivaló

- ▶ A halak higiénikus főzése érdekében, javasoljuk az „kontakt grill” helyzet használatát.
- 1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra **10**.
 - 2) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
 - 3) A mozgó alátámasztású felső sütőlap **10** a vastagabb grillezendő termékeknél is párhuzamos marad az alsó sütőlappal **10**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.

- 4) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

! Tudnivaló

- ▶ Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat” fejezetet is.
- 5) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

! FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok **10** felületét!
- 6) Forgassa el a hőfokszabályzót **6** MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

! FIGYELEM!

- ▶ Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót **6**!

"Panini grill" helyzet

- 1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra **10**.
- 2) Csukja le a felső sütőlapot **10** és rögzítse a kívánt magasságban a biztonsági záróelem **2** hátranyomásával (MIN, II, III, IV, V állás). A biztonsági záróelem **2** elállításakor kissé emelje fel a sütőlapot **10**. Minél jobban hátranyomja a biztonsági záróelemet **2**, annál nagyobb lesz a sütőlapok **10** közötti távolság.
- 3) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

i Tudnivaló

- Kezdd mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat” fejezetet is.

- 4) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

! FIGYELEM!

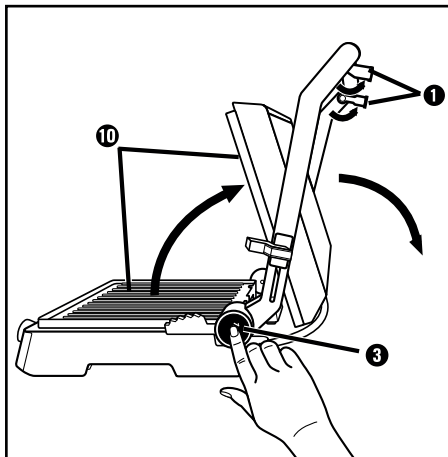
- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok **10** felületét!
- 5) Forgassa el a hőfokszabályzót **6** MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

! FIGYELEM!

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót **6**!

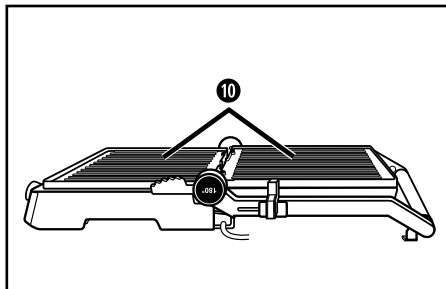
"Asztali grill" helyzet

- 1) Hajtsa ki a két támasztólábat **1** (1. ábra).
- 2) Nyomja meg a kireteszelő gombot **180° 3** (1. ábra) és nyissa ki a készülék fedelét annyira, hogy a két sütőlapot **10** asztali grillként lehessen használni.



1. ábra

- 3) A sütőlapok **10** így egymás mellé kerülnek és a készülék asztali grillként használható (2. ábra).



2. ábra

- 4) Tegye a grillezni kívánt élelmiszereket a sütőlapokra **10**.
- 5) Időnként fordítsa meg a grillezett élelmiszert és vegye le a sütőlemezekről **10**, ha megsült.

! FIGYELEM!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek megfordításához/kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok **10** felületét!

- 6) Forgassa el a hőfokszabályzót **6** MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

! FIGYELEM!

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót **6**!

Sütési táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző élelmiszerek sütésére vonatkozó példákkal. Igazítsa az adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez.

Különösen az étel jellege, például mérete, vastagsága vagy minősége befolyásolja a sütési időt. Ezen kívül ügyeljen arra is, hogy „asztali grill” pozíció esetén a grillezni kívánt élelmiszert időnként meg kell fordítani, így a sütési idő hosszabb lesz.

ÉLELMISZER	DARAB / GRAMM	HŐFOKOZAT	POZÍCIÓ	SÜTÉSI IDŐ
húspogácsa	900 g	3	kontakt grill	10 - 15 perc
zsírszalonna	3 x 250 g	MAX	kontakt grill	10 perc
sertésarja steak	3 darab	MAX	asztali grill	2 x 13 - 16 perc
lazacfilé	4 x 125 g	3	kontakt grill	8 - 10 perc
tonhal steak	4 x 125 g	3	kontakt grill	6 - 8 perc
grillezett zöldség olajjal	1 - 2 Padlizsán szeletben	2	asztali grill	2 x 3 - 6 perc
sajtos szendvics	4 darab	MAX	kontakt grill	3 - 4 perc
bagett, sajttal a tetején	2 darab	3	panini grill	4 - 8 perc

Ötletek és fogások

- A hús puhításához és a grillezés felgyorsításához előzetesen bepácolhatja a húst. Erre kiválóan alkalmas például a tejföl, a vörösbors, az ecet, író vagy friss papaja- vagy ananászlé. Ízléstől függően fűszereket és fűszernövényeket is használhat. Ne adjon hozzá sót, mert az elvonja a húsból lévő vizet és keménnyé teszi azt. A húst úgy helyezze bele a páclébe, hogy az teljesen elfedje a húst és zárja le az edényt. A legjobb, ha egy éjszakán keresztül benne hagyja.
- Nem csak húst, hanem halat is grillezhet. Javasoljuk, hogy a halakat „kontakt grill” helyzetben készítse el. A grillezésnél, amikor a készülék fedele le van zárva, az étel egyszerre mindkét oldalról felmelegszik.
- A sütőlapok **10** tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért azokat nem szükséges külön bezsírozni. Ha ennek ellenére zsiradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütésre alkalmas zsírt/olajat, például repceolajat használjon.
- Ha nem biztos benne, hogy a grillezett étel belseje is megsült-e, használjon a kereskedelmi forgalomban kapható húshőmérőt.

Tisztítás és ápolás

VESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozó-dugót és várja meg amíg a készülék teljesen lehűl. Sérülésveszély!
- ▶ A készüléket soha ne tisztítsa folyó víz alatt és soha ne merítse vízbe. A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

FIGYELEM!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- ▶ A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószereket, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.
- A sütőlapok **10** lehűlését követően, húzza végig a sütőlap-kaparót **12** a sütőlapokon **10** úgy, hogy a zsír és a süteményi maradványok egy helyre kerüljenek, majd az egészet tolja a zsírfelfogó tálcába **8**.
- Törölje le a sütőlapokat **10** nedves törlőkendővel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert, érdes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, ellenkező esetben megsértheti a tapadásmentes bevonatot. Makacs szennyeződések vagy rásült étel-maradványok esetén vegye le a sütőlapokat **10**:
 - Nyissa ki a készüléket.
 - Nyomja meg a RELEASE gombot **7**, ezzel egyidejűleg pedig emelje le az alsó sütőlapot **10**.
 - Tartsa meg a felső sütőlapot **10**, hogy ne billenjen le és nyomja meg a RELEASE gombot **11**. A felső sütőlap **10** most már leválasztható a készülékről.
- Tisztítsa meg a levett sütőlapokat **10** enyhén mosogatószeres, meleg vízben. Makacs lerakódások esetén hagyja a sütőlapokat **10** rövid ideig a mosogatóvízben ázni. A tisztítás után öblítse le tiszta vízzel a sütőlapokat **10**, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer-maradvány.

Töröljön mindent alaposan szárazra. A sütőlapoknak **10** száraznak kell lenniük, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékbe!

Tudnivaló



A sütőlapok **10** kémélő tisztításához azt ajánljuk, hogy azokat a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A sütőlapok **10** viszont mosogatógépben is tisztíthatók. A sütőlapok **10** alsó része mosogatógépben tisztítás után enyhén foltos maradhat. Ez azonban nem befolyásolja a készüléket és a működését.

- A sütőlapok **10** visszaszerelése során helyezze a sütőlapokat **10** az alapra úgy, hogy a zsírkifolyó **9** melletti két vágat az alapon lévő kampókba nyúljon. Ezt követően nyomja lefelé a sütőlap **10** elülső részét, hogy az hallhatóan bekattanjon.
- Tegye ugyanezt a másik sütőlappal **10** is.
- A készülék külső részének tisztításához törölje le mosogatószerrel benedvesített kendővel. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel törölje le. Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- A sütőlap-kaparót **12** egy nedves törlőkendővel törölje le. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe mosogatószert a törlőkendőre, vagy mosogassa el mosogatószeres meleg vízben.

Tudnivaló



A tisztító kaparó **12** kémélő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint, kézzel mosogassa el. A tisztító kaparó **12** viszont mosogatógépben is tisztítható.

- A kiürített zsírfelfogó tálcát **8** meleg vízzel és mosogatószerrel mossa el. Távolítsa el a tisztítószert-maradványokat tiszta vízzel és szárítsa meg.

i Tudnivaló

A zsírfelfogó tálca **8** kímélő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A zsírfelfogó tálca **8** viszont mosogatógépben is tisztítható.

Tárolás

A megtisztított készüléket száraz helyen kell tárolni.

Reteszelje be a készüléket a biztonsági záróelem

2  helyzetbe állításával.

Receptek**i Tudnivaló**

A receptekben megadott hőmérséklet-beállítások vagy időre vonatkozó információk a hozzávalók jellegétől függően változhatnak!

"Kontakt grill" helyzet**Mexikói burger**

- ◆ 900 g darált marhahús
 - ◆ 6 ek. barbecue szósz
 - ◆ 6 ek. apróra vágott hagyma
 - ◆ 3 ek. friss vagy kész salsa szósz
 - ◆ fél tk. chili por
 - ◆ 4 nagy hamburgerzsömle
- 1) Keverje össze a darált húst, a hagymát, a salsát, a chili port és a barbecue szósz egy nagy tálban.
 - 2) Formázzon a masszából négy egyforma nagyságú, kb. 2 cm vastag hamburgerpogácsát.
 - 3) Fűtse fel a készüléket (3. hőfoktartomány/ MAX).
 - 4) Süssse a hamburgerpogácsát 8 – 10 percig, az előmelegített készüléken és kontakt grill módban. Végül tálalja a hamburgert a hozzávalókkal ízlés szerint fűszerezve a hamburgerzsömlében.

Újhagymás-zöldfűszeres szószos marhahátszín

- ◆ 500 g sovány marhahátszín (szeletenként 125 g)
 - ◆ 120 g margarín
 - ◆ 1 tk. Worcestershire szósz
 - ◆ 1 apróra vágott fokhagyma
 - ◆ 4 ek. apróra vágott petrezselyem
 - ◆ 4 apróra vágott újhagyma
- 1) Keverje össze a margarint és a Worcestershire szósz egy kis tálban, majd keverje hozzá a fokhagymát, petrezselymet és újhagymát.
 - 2) Fűtse fel a készüléket (MAX hőfok).
 - 3) Grillezze a hátszín 3 percig a MAX hőfokon.
 - 4) Kenje meg a hátszín az újhagymás-zöldfűszeres szósszal és süssse további 4 percig a 2. hőfoktartomány alsó hőfok-beállításán.

Narancsszeletes tonhal

(4 személyre)

- ◆ 4 friss tonhal-szelet (szeletenként 170 g)
 - ◆ 1 narancs
 - ◆ 1 ek. apróra vágott petrezselyem
 - ◆ só
 - ◆ bors
- 1) Hámozza meg a narancsot és vágja kb. 5 mm vastag szeletekre.
 - 2) Melegítse elő a készüléket (3. hőfoktartomány).
 - 3) Helyezze a tonhal-szeleteket az előmelegített grillre, szórja rá a petrezselymet és fűszerezze sóval és borssal.
 - 4) Rakja a narancsszeleteket a tonhal-szeletek-re és grillezze mindezt kb. 6 – 8 percig.
 - 5) Tálalás előtt távolítsa el a grillezett narancsszeleteket.

"Panini grill" helyzet

Spenótos-sajtos panini

- ◆ 250 g leveles spenót
 - ◆ 1 fej hagyma
 - ◆ 1 gerezd fokhagyma
 - ◆ 1 ek. olaj
 - ◆ 2 tk. citromlé
 - ◆ 1 csipetnyi só (és bors)
 - ◆ 4 szelet pirítós/ fehér kenyér
 - ◆ 40 g fűszervaj
 - ◆ 75 g mozzarella
 - ◆ 20 g mandulafenyő-mag
- 1) Válogassa ki és mossa meg a leveles spenótot.
 - 2) Hámozza meg és vágja apróra a hagymát és a fokhagymagerezdet, majd forró olajban párolja üvegesre. Tegye hozzá a spenótot. Ízesítse citromlével, sóval, borssal.
 - 3) Kenje meg a pirítós-szeletet fűszervajjal.
 - 4) Szeletelje fel a mozzarella sajtot.
 - 5) Ossa szét a mozzarellát és a lecsöpögtetett spenótot 2 pirítós szeleten és szórjon rá mandulafenyő-magot.
 - 6) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
 - 7) Helyezze óvatosan a paninit a 3/MAX hőfoktartományban előmelegített panini-sütőre.
 - 8) Állítsa be a biztonsági záróelemmel ❷ a felső sütőlap ❶ kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
 - 9) Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Csirkemell-filés panini

- ◆ 400 g csirkemell filé
 - ◆ 20 g vaj
 - ◆ bors, só, paprikapor
 - ◆ 120 g bacon, csíkokra vágva
 - ◆ 6 szelet fehér kenyér/pirítós
 - ◆ 3 ek. saláta-dresszing (joghurt)
 - ◆ 30 g jéghegy saláta
 - ◆ 2 paradicsom
 - ◆ 1 avokádó
 - ◆ 1 tk. citromlé
 - ◆ 50 g salátauborka
- 1) Öblítse le a csirkemell filét folyó víz alatt és konyhai papírkendővel itassa szárazra. Pirítsa meg kissé kontakt grill módban, a MAX hőfokra előmelegített készülékben.
 - 2) Kapcsolja vissza a készüléket a 3. hőfoktartomány első fokozataira és kb. 10 percig süssse készre a csirkemell-filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, majd tegye félre.
 - 3) Serpenyőben süssse ropogósra a csíkokra vágott bacont.
 - 4) Ossa szét a joghurt-dresszinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és helyezze rá.
 - 5) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
 - 6) A bacon-csíkokat tegye a csirkemell filére.
 - 7) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlé az avokádóra, így az nem fog be barnulni. A szeleteket helyezze a paninire.
 - 8) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.

- 9) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
- 10) Helyezze óvatosan a paninit a sütőlapra **10**.
- 11) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 12) Várja meg, hogy a panini aranybarnára süljön és óvatosan vegye ki a panini-sütőből

Mustáros bagett

- ◆ 1 bagett
 - ◆ 1 gerezd fokhagyma
 - ◆ 50 g csemege uborka
 - ◆ 40 g pecorino
 - ◆ 1 ek. csípős mustár
 - ◆ 2 ek. édes mustár
 - ◆ 50 g vaj
 - ◆ 2 ek. vágott metélőhagyma
 - ◆ só, bors
- 1) Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2 - 3 centiméterenként, de ne vágja át.
 - 2) Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelje le a pecorinót.
 - 3) Keverje össze a csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkával, pecorinoval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
 - 4) Töltse bele a mustáros vajat a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
 - 5) Helyezze a bagettet a 3/MAX hőfoktartományra előmelegített sütőlapra **10**.
 - 6) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
 - 7) A bagettnek aranybarnának kell lennie.

"Asztali grill" helyzet

Csirke mell/pulykamell

- ◆ 200 g csirke mell/pulykamell
 - ◆ kevés liszt
- 1) Fűtse fel a készüléket a 3-as fűtési fokozatra.
 - 2) Vágja szeletekre a 200 g csirkemellet/pulykamellet és enyhén lisztezze be.
 - 3) Süssse kb. 4 percig az egyik oldalát, majd fordítsa meg, enyhén sózza meg és süssse a másik oldalát kb. 4 percig.

Grillezett zöldség

- ◆ 2 paprika
 - ◆ 1 cukkini
 - ◆ 1 padlizsán
 - ◆ olívaolaj
 - ◆ só
 - ◆ bors
 - ◆ Provence-i fűszerkeverék
- 1) Mossa meg alaposan a zöldségeket. Vágja ketté és magozza ki a paprikákat, majd vágja őket csíkokra. Vágja ketté hosszában a padlizsánt és a cukkinit, majd aprítsa fel kb. 0,5 cm-es darabokra.
 - 2) Kenje be a zöldségeket olívaolajjal.
 - 3) Melegítse elő a készüléket (2. hőfoktartomány).
 - 4) Helyezze a zöldségeket az előmelegített sütőlapra **10** és grillezze oldalanként kb. 8 - 10 percig, míg világosbarna színük nem lesz.
 - 5) Szórjon a zöldségekre sót, borsot és ízlés szerint Provence-i fűszerkeveréket.

Kókusz-curry garnéla

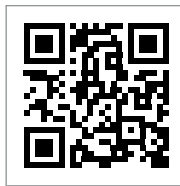
- ◆ 100 g vörös curry paszta
 - ◆ 0,5 dl kókusztej
 - ◆ 400 g garnélarák
(vagy rövid farkú rák vagy garnélarák)
 - ◆ 200 g cukorborsó
 - ◆ 2 paprika
 - ◆ 2 hagyma
 - ◆ 2 gerezd fokhagyma
 - ◆ só és bors
 - ◆ alufólia
- 1) Keverje össze a curry pasztát és a kókusztejet.
 - 2) Mossa meg a garnélát, a cukorborsót és a paprikát.
 - 3) Hámozza meg a hagymát és a fokhagymagerezdeket.
 - 4) Vágja apróra a hagymát, a fokhagymagerezdeket és a paprikát.
 - 5) Ossa el egyenlően a garnélát és a zöldseget négy alufóliára. Az alufólia legyen akkor, hogy a hozzávalókat kis csomagként bele lehessen csomagolni. Csepegtesse rá a curry-kókusz szószt és fűszerezze az egészet sóval és borssal.
 - 6) Jól zárja le a kis csomagokat, hogy ne folyjon ki belőlük folyadék.
 - 7) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
 - 8) Helyezze a megtöltött csomagokat az előmelegített sütőlapra 10 és párolja mindkét oldalát kb. 15 - 15 percig.

Grillezett kukoricacső

- ◆ 2 cső csemegekukorica
 - ◆ 100 g fűszervaj
 - ◆ fokhagymásó
 - ◆ só
 - ◆ bors
 - ◆ alufólia
- 1) Kenjen be egy darab alufóliát fűszeres vajjal.
 - 2) Sózza meg a kukoricacsöveket, majd csavarja őket az alufóliába.
 - 3) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
 - 4) Helyezze a csomagot a sütőlapra 10.
 - 5) 15 perc elteltével fordítsa meg és párolja a kukoricacsöveket további 15 percig.
 - 6) Fűszerezze a kukoricacsöveket fokhagymával és borssal.

Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a www.kompernass.com weboldalon.



Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

i Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 490910_2504.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az

irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

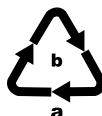


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A

csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Függelék

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	< 0,5 W



Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlőről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérülések és hiányosságokat a kicserélgés után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 490910_2504.

- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszéleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 490910_2504 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 490910_2504

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod	20
Predvidena uporaba	20
Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	20
Varna uporaba	21
Osnovni varnostni napotki	21
Upravljalni elementi	24
Razpakiranje in priključitev	24
Vsebina kompleta in pregled po prevozu	24
Jemanje iz embalaže	24
Upravljanje in uporaba	24
Pred prvo uporabo	24
Gumb za stopnjo segrevanja	25
Uporaba	25
Položaj »kontaktni žar«	25
Položaj »žar za panine«	26
Položaj »namizni žar«	26
Tabela priprave jedi	27
Koristni nasveti	28
Čiščenje in nega	28
Shranjevanje	29
Recepti	29
Položaj »kontaktni žar«	29
Položaj »žar za panine«	30
Položaj »namizni žar«	32
Naročanje nadomestnih delov	33
Odstranjevanje	33
Odstranitev naprave med odpadke	33
Odstranitev embalaže	33
Priloga	34
Tehnični podatki	34
Proizvajalec	34
Pooblaščen serviser	34
Garancijski list	34

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave. Odložili ste se za kakovosten izdelek.

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

Predvidena uporaba

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

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

Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
---	---

	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Izmenični tok/napetost
	Preberite navodila.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Pozor! Vroča površina!

Varna uporaba

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

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

Osnovni varnostni napotki

Za varno ravnanje z napravo upoštevajte naslednje varnostne napotke:

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.
- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Med garancijsko dobo sme napravo popravljati le služba za stranke, ki jo je za to pooblastil izdelovalec, sicer v primeru kasnejše škode niso več možni zahtevki iz naslova garancije.

- Okvarjene dele naprave lahko zamenjate le za originalne nadomestne dele. Samo pri teh delih je zagotovljeno, da bodo izpolnjevale zahteve glede varnosti naprave.
- Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- Poskrbite za varen položaj naprave.

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

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

- Ohišja naprave ne smete odpirati, naprave pa ne popravljati ali spreminjati. Pri odprtem ohišju ali lastnoročnih spremembah obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara in jamstvo preneha veljati.
- Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami ali brizganjem. Na ali poleg naprave torej ne postavljajte posod, napolnjenih s tekočino, npr. vaz.
- Pri vsaki prekinitvi dela ter po koncu uporabe in pred vsakim čiščenjem izvlecite električni vtič iz vtičnice.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH!



Pozor! Vroča površina!

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

Opomba

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

Upravljalni elementi

Slika A:

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

Slika B:

- ⓬ čistilno strgalo

Razpakiranje in priključitev

⚠ OPOZORILO

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

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

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

- kontaktni žar
- lovilna posoda za maščobo
- čistilno strgalo
- navodila za uporabo

❶ Opomba

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

Jemanje iz embalaže

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

Upravljanje in uporaba

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

Pred prvo uporabo

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

i Opomba

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastaneta rahel dim in vonj. To je popolnoma normalno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

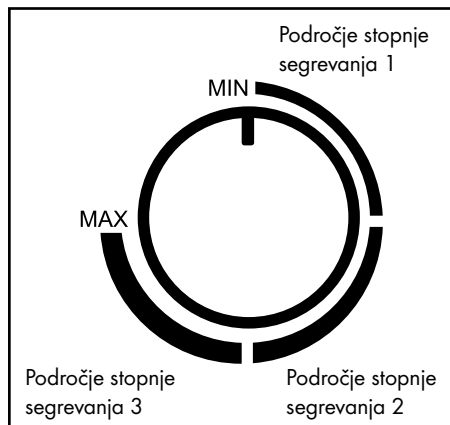
9) Ko se naprava segreje, izvlecite vtič iz vtičnice in pustite, da se naprava ohladi.

10) Napravo še enkrat očistite z vlažno krpo.

Gumb za stopnjo segrevanja

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

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



i Opomba

- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** sveti, ko je gumb za stopnjo segrevanja **6** nastavljen na MIN. Ko gumb za stopnjo segrevanja **6** obrnete v zeleni položaj, zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** ugasne, dokler ni temperatura dosežena.

- Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** se lahko vmes znova izklopi. To pomeni, da je temperatura padla pod nastavljeno in se naprava znova segreva!
- Rdeča kontrolna lučka »Napajanje« **4** sveti, ko je naprava priključena na električno omrežje.

Uporaba

- 1) Pokrov naprave zaprite z ročajem.
- 2) V napravo potisnite lovilno posodo za maščobo **8**.
- 3) Električni vtič znova vtaknite v električno vtičnico. Rdeča kontrolna lučka »Napajanje« **4** sveti. Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** zasveti, ko je gumb za stopnjo segrevanja **6** nastavljen na MIN.
- 4) Z gumbom za stopnjo segrevanja **6** nastavite želeno stopnjo. Zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5** ugasne. Ko je dosežena nastavljena stopnja segrevanja, znova zasveti zelena kontrolna lučka »Pripravljeno« **5**.

i Opomba

- Ta žar lahko uporabljate na 3 različne načine:
 - V celoti razprt, tako da se obe grelni plošči **10** lahko uporabljata kot namizni žar.
 - s premično zgornjo grelni ploščo **10** kot kontaktni žar, tako da se npr. meso ali ribe pečejo na obeh straneh.
 - S pritirjeno zgornjo grelni ploščo **10** kot žar za panine, tako da lahko na primer popečete štruce.

Položaj »kontaktni žar«

i Opomba

- Za temeljito in higiensko pripravo rib priporočamo uporabo položaja »kontaktni žar«.

- 1) Odprite pokrov naprave in na spodnjo grelni ploščo **10** položite živila, ki jih želite speči na žaru.
- 2) Pokrov naprave zaprite z ročajem.

3) Zgornja grelna plošča **10** ima premične tečaje, tako da je tudi pri debelejših živilih vedno vzporedna spodnji grelni plošči **10**. Tako dosežete optimalne rezultate priprave na žaru.

4) Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem.

! Opomba

► Začnite s kratkimi časi peke in jih podaljšujte, dokler ne najdete ustreznega časa priprave. Za orientacijo upoštevajte tudi poglavje »Tabela priprave jedi«.

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

! POZOR!

► Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč **10**!

6) Obrnite gumb za stopnjo segrevanja **6** na MIN in izvlecite električni vtič iz vtičnice.

! POZOR!

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

Položaj »žar za panine«

1) Odprite pokrov naprave in na spodnjo grelni ploščo **10** položite živila, ki jih želite speči na žaru.

2) Zaprite zgornjo grelni ploščo **10** in jo pritrdite na zeleni višini, tako da varnostno zaporo **2** potisnete nazaj (položaj MIN, II, III, IV, V). Pri prestavljanju varnostnega zapirala **2** malo dvignite grelni ploščo **10**. Bolj ko varnostno zaporo **2** potisnete nazaj, večja bo razdalja med grelnima ploščama **10**.

3) Čez nekaj časa preverite, koliko so živila zapečena. V ta namen pokrov naprave odprite z ročajem.

i Opomba

► Začnite s kratkimi časi peke in jih podaljšujte, dokler ne najdete ustreznega časa priprave. Za orientacijo upoštevajte tudi poglavje »Tabela priprave jedi«.

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

! POZOR!

► Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč **10**!

5) Obrnite gumb za stopnjo segrevanja **6** na MIN in izvlecite električni vtič iz vtičnice.

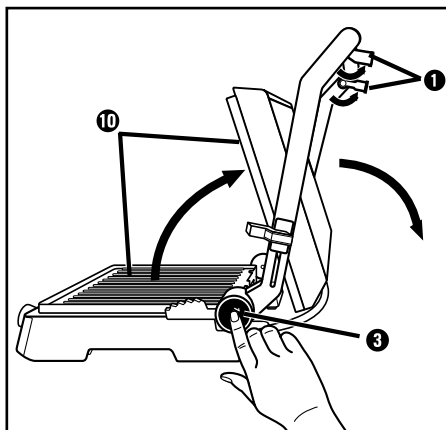
! POZOR!

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

Položaj »namizni žar«

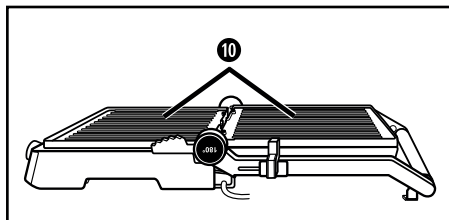
1) Razprite obe oporni nogi **1** (slika 1).

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



Slika 1

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



Slika 2

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

! POZOR

- Za odstranjevanje pečenih živil ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. S tem lahko poškodujete površini grelnih plošč **10**!

- 6) Obrnite gumb za stopnjo segrevanja **6** na MIN in izvlecite električni vtič iz vtičnice.

! POZORI!

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

Tabela priprave jedi

Spodnja tabela je namenjena za orientacijo s primeri priprave različnih živil. Te podatke prilagodite receptu in svojemu osebnemu okusu. Na čas priprave še posebej vplivajo lastnosti posameznih živil, na primer velikost, debelina ali kakovost. Upoštevajte tudi, da morate živilo na žaru pri položaju »namizni žar« vmes obračati, zato se čas priprave podaljša.

ŽIVILO	KOS/ GRAM	STOPNJA TOPLOTE	POLOŽAJ	ČAS PRIPRAVE
Polpete iz mletega mesa	900 g	3	kontaktni žar	10–15 min
Trebušna slanina	3 x 250 g	MAX	kontaktni žar	10 min
Zrezki iz svinjske vratovine	3 kos	MAX	namizni žar	2 x 13–16 min
Lososovi fileji	4 x 125 g	3	kontaktni žar	8–10 min
Tunini zrezki	4 x 125 g	3	kontaktni žar	6–8 min
Zelenjava na žaru z oljem	1 - 2 jajčevca narezana na rezine	2	namizni žar	2 x 3–6 min
Sendviči s sirom	4 kos	MAX	kontaktni žar	3–4 min
Francoske štruce, popečene s sirom	2 kos	3	žar za panine	4–8 min

Koristni nasveti

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

Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST!

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

⚠ POZOR!

- Da ne bi prišlo do nepopravljive škode na napravi, poskrbite, da med čiščenjem v napravo ne more zaiti nikakršna vlaga.
- Za čiščenje površin ne uporabljajte abrazivnih ali kemičnih čistil in koničastih ali ostrih predmetov.

- Povlecite čistilno strgalo 12, ko sta grelni plošči 10 ohlajeni, čez grelni plošči 10, tako da maščobo in ostanke potisnete skupaj ter v lovilno posodo za maščobo 8.
 - Obrišite grelni plošči 10 z vlažno krpo. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic ali koničastih predmetov, da ne uničite obloge proti priprajanju. Pri trdovratnejši umazaniji ali prilepjenih ostankih grelni plošči 10 snemite:
 - Napravo odprite.
 - Pritisnite tipko za sprostitvev 7 in istočasno dvignite spodnjo grelni ploščo 10.
 - Zgornjo grelni ploščo 10 trdno držite, da ne pade dol, in pritisnite tipko za sprostitvev 11. Zgornja grelni plošča 10 se loči od naprave.
 - Očistite odstranjeni grelni plošči 10 v topli vodi z malce sredstva za pomivanje. Pri trdno prijetih oblogah grelni plošči 10 nekaj časa namakajte v vodi za pomivanje. Po čiščenju grelni plošči 10 izperite s čisto vodo, da odpravite ostanke pomivalnega sredstva. Vse dele naprave skrbno osušite. Grelni plošči 10 morata biti pred vstavljanjem nazaj v napravo suhi!
- i Opomba**
-  Za skrbno čiščenje grelnih plošč 10 priporočamo, da ju pomijete ročno, kot je opisano. Grelni plošči 10 pa lahko očistite tudi v pomivalnem stroju. Spodnji strani grelnih plošč 10 se lahko po čiščenju v pomivalnem stroju rahlo razbarvata. Vendar to ne pomeni ovire za uporabo ali delovanje naprave.
- Za namestitvev grelnih plošč 10 v napravo položite grelni plošči 10 nanjo tako, da obe vdolbini poleg iztoka za maščobo 9 segata do kavljav na napravi. Potem potisnite sprednji del grelni plošče 10 navzdol, tako da se slišno zaskoči.
 - Tudi pri drugi grelni plošči 10 ravnejte enako.

- Za čiščenje zunanjih površin napravo obrišite z vlažno krpo, omočeno s sredstvom za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje obrišite s krpo, namočeno samo v vodo. Poskrbite, da so pred vnovično uporabo naprave vsi deli popolnoma suhi.

- Obrišite čistilno strgalo **12** z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanije krpo navlažite še z blagim sredstvom za pomivanje ali pa strgalo pomijte v topli vodi s sredstvom za pomivanje.

i Opomba



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

- Izpraznjeno lovilno posodo za maščobo **8** pomijte s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanja odstranite s čisto vodo in posodo osušite.

i Opomba



Za blago čiščenje lovilne posode za maščobo **8** priporočamo, da jo pomijete ročno, kot je opisano. Lovilno posodo za maščobo **8** pa lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

Očiščeno napravo hranite na suhem mestu. Napravo zapahnite, tako da varnostno zaporo **2** prestavite v položaj **7**.

Recepti

i Opomba

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

Položaj »kontaktni žar« Burger Mex Tex

- ◆ 900 g govejega mletega mesa
 - ◆ 6 žlic piknik omake
 - ◆ 6 žlic fino nasekljane čebule
 - ◆ 3 žlice sveže ali kupljene omake salsa
 - ◆ 1/2 žličke čilija v prahu
 - ◆ 4 veliki kruhki za hamburger
- 1) V veliki skledi pomešajte mleto meso, čebulo, salso, čili v prahu in piknik omako.
 - 2) Iz te mase iz mletega mesa oblikujte štiri enako velike, približno 2 cm debele polpete za hamburger.
 - 3) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja 3/Max).
 - 4) Hamburgerje 8 – 10 minut pecite na segretim žaru v položaju za kontaktno peko. Potem hamburgerje postrezite v kruhkih skupaj z dodatki in začimbami po lastni izbiri.

Rumpsteak z omako iz spomladanske čebule in zelišč

- ◆ 500 g nemastnega rumpsteaka (po 125 g)
 - ◆ 120 g margarine
 - ◆ 1 čajna žlička omake Worcestershire
 - ◆ 1 fino nasekljan strok česna
 - ◆ 4 žlice sesekljane peteršilja
 - ◆ 4 fino nasekljane spomladanske čebule
- 1) V majhni skledi pomešajte margarino in omako Worcestershire ter primešajte česen, peteršilj in spomladansko čebulo.
 - 2) Napravo segrejte (stopnja segrevanja Max).
 - 3) Steak 3 minute pecite na žaru na stopnji segrevanja Max.
 - 4) Steak premažite z omako iz spomladanske čebule in zelišč ter ga pecite dodatne 4 minute na začetnem področju stopnje ogrevanja 2.

Tuna s pomarančnimi rezinami

(4 osebe)

- ◆ 4 sveži kosi tune (po 170 g)
 - ◆ 1 pomaranča
 - ◆ 1 žlica fino sesekljanega peteršilja
 - ◆ sol
 - ◆ poper
- 1) Olupite pomarančo in jo narežite na rezine debeline pribl. 5 mm.
 - 2) Napravo segrejte (področje stopnje segrevanja 3).
 - 3) Položite rezine tune na segreti žar, jih potresite s peteršiljem in začinite s soljo ter poprom.
 - 4) Položite rezine pomaranče na tuno in vse skupaj pecite na žaru pribl. 6 – 8 minut.
 - 5) Pred postrežbo pečene rezine pomaranče odstranite.

Položaj »žar za panine«

Panini s špinačo in sirom

- ◆ 250 g listov špinače
- ◆ 1 čebula
- ◆ 1 strok česna
- ◆ 1 žlica olja
- ◆ 2 žlički limoninega soka
- ◆ 1 ščepec soli (in popra)
- ◆ 4 rezine kruha za opeko/belega kruha
- ◆ 40 g zeliščnega masla
- ◆ 75 g mocarele
- ◆ 20 g jedrc pinije

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

Panini s piščančjimi prsmi

- ◆ 400 g fileja piščančjih prsi
- ◆ 20 g masla
- ◆ poper, sol, paprika v prahu
- ◆ 120 g slanine v rezinah
- ◆ 6 rezin belega kruha/kruha za opekanje
- ◆ 3 žlice solatnega preliwa (jogurt)
- ◆ 30 g solate ledenke
- ◆ 2 paradižnika
- ◆ 1 avokado
- ◆ 1 žlička limoninega soka
- ◆ 50 g solatnih kumaric

- 1) File piščančjih prsi na kratko sperite pod tekočo vodo in posušite s papirnato brisačo. File na kratko popecite pri kontaktnem položaju žara in v napravi, ogreti na stopnjo segrevanja MAX.
- 2) Napravo preklopite nazaj na začetek področja stopnje ogrevanja 3 in fileje piščančjih prsi pribl. 10 minut pecite do konca. Po pečenju jih začinite s soljo, poprom in papriko, nato pa jih vzemite ven in položite na stran.
- 3) V ponvi hrustljivo zapecite rezine slanine.
- 4) Na 3 rezine kruha porazdelite jogurti solatni preliv, nanj položite solato ledenko, paradižnik pa narežite na rezine, ga začinite in prav tako položite na kruh.
- 5) Razrežite fileje piščančjih prsi po dolgem in jih položite na paradižnike.
- 6) Položite rezine slanine na fileje piščančjih prsi.
- 7) Prerežite avokado po dolgem po celotnem obsegu, nato pa ga zavrtite, da ga ločite od koščice. Olupite ga in razrežite na rezine. Avokado pokapljajte z limoninim sokom, da ne porjavi. Rezine položite na panine.
- 8) Razrežite kumarice na rezine in jih položite na avokado.
- 9) Panine pokrijte z drugo rezino kruha za opekanje.
- 10) Panine previdno položite na grelno ploščo 10.
- 11) Z varnostno zaporo 2 nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče 10 in zaprite pokrov.
- 12) Počakajte, da se panini spečejo do zlatorjave barve, nato pa jih pazljivo vzemite iz naprave.

Gorčična štruca

- ◆ 1 francoska štruca
 - ◆ 1 strok česna
 - ◆ 50 g gorčičnih kumaric
 - ◆ 40 g pekorina
 - ◆ 1 žlica ostre gorčice
 - ◆ 2 žlici blage gorčice
 - ◆ 50 g masla
 - ◆ 2 žlici narezanega drobnjaka
 - ◆ sol, poper
- 1) V štruco poševno zarezite vsakih 2 – 3 cm, vendar je pri tem ne prerežite.
 - 2) Olupite in zmečkajte česen, gorčične kumarice narežite na drobne kocke ter nastrgajte pekorino.
 - 3) Pekočo in blago gorčico zmešajte z zmečkanim maslom, česnom, kumaricami, pekorinom ter drobnjakom in začinite s soljo ter poprom.
 - 4) Zareze na štruci napolnite z maslom z gorčico, štruco pa zavijte v aluminijasto folijo.
 - 5) Štruco položite na grelno ploščo 10, ogreto na stopnjo ogrevanja 3/Max.
 - 6) Z varnostno zaporo 2 nastavite želeni odmik zgornje grelne plošče 10 in zaprite pokrov.
 - 7) Štruca naj bo zlatorjava.

Položaj »namizni žar«

Piščanje/puranje prsi

- ◆ 200 g piščančjih/puranjih prsi
- ◆ malce moke
- 1) Napravo segrejte na območje stopnje ogrevanja 3.
- 2) 200 g piščančjih/puranjih prsi narežite na rezine in nanju dajte malce moke.
- 3) Približno 4 minute jih pecite na eni strani, potem jih obrnite, malce posolite in jih tudi na drugi strani pecite pribl. 4 minute.

Zelenjava na žaru

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

Kozice s kokosom in curryjem

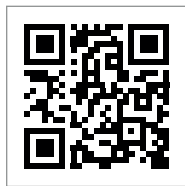
- ◆ 100 g paste za rdeči curry
- ◆ 50 ml kokosovega mleka
- ◆ 400 g kozic (ali rakovic ali morskih rakcev)
- ◆ 200 g strokov mladega graha
- ◆ 2 papriki
- ◆ 2 čebuli
- ◆ 2 stroka česna
- ◆ sol in poper
- ◆ aluminijasta folija
- 1) Pomešajte pasto za curry in kokosovo mleko.
- 2) Operite kozice, stroke mladega graha in papriko.
- 3) Olupite čebulo in česnove stroke.
- 4) Narežite čebulo, česnove stroke in papriko narežite na majhne kocke.
- 5) Kozice in zelenjavo enakomerno porazdelite po 4 kosih aluminijaste folije. Aluminijasta folija mora biti tako velika, da lahko sestavine zavijete vanjo kot v zavojček. Na kozice in zelenjavo nakapljajte omako za curry s kokosovim mlekom ter vse skupaj začinite s soljo in poprom.
- 6) Zavojčke dobro zaprite, da iz njih ne more uhajati tekočina.
- 7) Napravo segrejte do konca področja stopnje segrevanja 2.
- 8) Položite napolnjene zavojčke na ogreto grelni ploščo **10** in jih na vsaki strani pecite pribl. 15 minut.

Koruzni storži na žaru

- ◆ 2 storža sladke koruze
 - ◆ 100 g zeliščnega masla
 - ◆ sol z okusom česna
 - ◆ sol
 - ◆ poper
 - ◆ aluminijasta folija
- 1) Kos aluminijaste folije premažite z zeliščnim maslom.
 - 2) Koruzne storže posolite in jih ovijte v aluminijasto folijo.
 - 3) Napravo segrejte do konca področja stopnje segrevanja 2.
 - 4) Položite živila zavojčke na grelni plošči ⑩.
 - 5) Čez 15 minut jih obrnite in koruzne storže pecite še 15 minut.
 - 6) Koruzne storže začinite s soljo z okusom česna in poprom.

Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko udobno naročite v spletu na www.kompernass.com.



Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/ tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite

razpoložljive nadomestne dele.

① Opomba

- Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se lahko po telefonu ali e-pošti obrnete na naš servisni center.
- Pri naročilu vedno navedite številko artikla (IAN) 490910_2504.
- Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestnih delov ni mogoče v vseh državah dostave.

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po

koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.



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

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavržite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali

so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Priloga

Tehnični podatki

Električno napajanje	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Vhodna moč	2000 W
Vhodna moč v stanju izklopa	< 0,5 W



Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 490910_2504

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.

4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak.
Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

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

Obsah

Úvod	38
Použití v souladu s určením	38
Použitá výstražná upozornění a symboly	38
Bezpečnost	39
Základní bezpečnostní pokyny	39
Ovládací prvky	42
Vybalení a zapojení	42
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	42
Vybalení.	42
Obsluha a provoz	42
Před prvním použitím	42
Regulátor topných stupňů	43
Obsluha.	43
Poloha „kontaktní gril“	43
Poloha „gril na panini“	44
Poloha „stolní gril“	44
Tabulka tepelné úpravy	45
Tipy a triky	46
Čištění a údržba	46
Uložení	47
Recepty	47
Poloha „kontaktní gril“	47
Poloha „gril na panini“	48
Poloha „stolní gril“	49
Objednávání náhradních dílů	50
Likvidace	51
Likvidace přístroje	51
Likvidace obalu	51
Příloha	51
Technické údaje	51
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	51
Servis	52
Dovozce	52

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek.

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

Použití v souladu s určením

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

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

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
---	--

	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Střídavý proud/napětí
	Přečtěte si návod.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	POZOR! Horký povrch!

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.

- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Přípojné vedení resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahujte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokrými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.

- Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- Vytáhněte při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním síťový kabel ze zásuvky.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



POZOR! Horký povrch!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

i Upozornění

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

- 1 opěrné nožky
- 2 bezpečnostní uzávěr
- 3 odjišťovací tlačítko 180°
- 4 červená kontrolní indikace „Power“
- 5 zelená kontrolní indikace „Ready“
- 6 regulátor topných stupňů
- 7 tlačítko RELEASE (dolní topná deska)
- 8 odkapávací miska na tuk
- 9 odtok tuku
- 10 topné desky
- 11 tlačítko RELEASE (horní topná deska)

Obrázek B:

- 12 stěrka na čištění

Vybalení a zapojení

⚠ VÝSTRAHA

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na upozornění k elektrickému zapojení přístroje, aby se zabránilo hmotným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami (viz výklopná stránka):

- kontaktní gril
- odkapávací miska na tuk
- stěrka na čištění
- návod k obsluze

i Upozornění

- Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola Servis).

Vybalení

- ♦ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ♦ Odstraňte veškerý obalový materiál, případně ochranné fólie a nálepky.

Obsluha a provoz

V této kapitole obdržíte důležité pokyny a informace k obsluze a provozu přístroje.

Před prvním použitím

- 1) Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
- 2) Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
- 3) Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
- 4) Odblokuje přístroj uvedením bezpečnostního uzávěru **2** do polohy **7**.
- 5) Přístroj otevřete.
- 6) Očistěte topné desky **10** vlhkým hadříkem.
- 7) Přístroj zapojte do sítě.
- 8) Zastrčte zástrčku síťového kabelu do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“. Nechte přístroj po dobu cca 5 minut zahřívát při maximálním nastavení teploty otočením regulátoru topných stupňů **6** do polohy MAX.

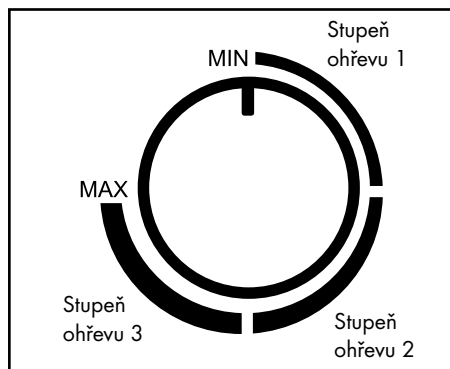
i Upozornění

- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- 9) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 10) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Regulátor topných stupňů

Pomocí regulátoru topných **6** stupňů nastavte teplotu.

- Topný stupeň 1: nahřívání/nízká teplota
- Topný stupeň 2: středně vysoká teplota (např. pro vaření zeleniny)
- Topný stupeň 3: vysoká teplota (např. pro pečení masa)



i Upozornění

- Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** svítí, když je regulátor topných stupňů **6** nastaven na MIN a v přední oblasti topného stupně na 1. Jakmile regulátor topných stupňů **6** nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ **5**, až se dosáhne požadované teploty.
- Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** mezitím může zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!

- Červená kontrolní indikace „Power“ **4** se rozsvítí, jakmile přístroj zapojíte do elektrické sítě.

Obsluha

- 1) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 2) Zasuňte odkapávací misku na tuk **8** do přístroje.
- 3) Síťovou zástrčku zastrčte opět do zásuvky. Červená kontrolní indikace „Power“ **4** svítí. Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** se rozsvítí, jestliže je regulátor topných stupňů **6** nastavený na MIN.
- 4) Regulátorem topných stupňů **6** nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** zhasne. Jakmile je dosaženo nastaveného stupně ohřevu, zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** se znovu rozsvítí.

i Upozornění

- Tento gril můžete používat třemi různými způsoby:
 - kompletně otevřený, takže obě topné desky **10** slouží jako stolní gril.
 - s pohyblivou horní topnou deskou **10** jako kontaktní gril, přičemž se např. ryba nebo maso griluje z obou stran.
 - s pevně zajištěnou horní topnou deskou **10** jako gril na panini, takže můžete např. rozpéct bagetu.

Poloha „kontaktní gril“

i Upozornění

- Aby se dosáhlo hygienického tepelného zpracování ryby, doporučujeme použít polohu „Kontaktní gril“.
- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku **10**.
- 2) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.

3) Díky pohyblivě uložené horní topné desce **10** je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou **10**. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.

4) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Kryt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

❗ Upozornění

► Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dodržujte také kapitolu „Tabulka tepelné úpravy“.

5) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

❗ POZOR!

► Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek **10**!

6) Otočte regulátor topných stupňů **6** na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

❗ POZOR!

► Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů **6** na MIN!

Poloha „gril na panini“

1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku **10**.

2) Zavřete horní topnou desku **10** a zajistěte ji v požadované výšce tím, že posunete bezpečnostní uzávěr **2** směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Při nastavení bezpečnostního uzávěru **2** mírně nadzvedněte topnou desku **10**. Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr **2** posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami **10**.

3) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Kryt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

❗ Upozornění

► Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dodržujte také kapitolu „Tabulka tepelné úpravy“.

4) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

❗ POZOR!

► Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek **10**!

5) Otočte regulátor topných stupňů **6** na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

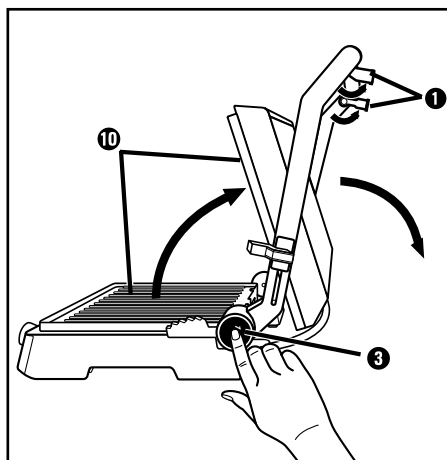
❗ POZOR!

► Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů **6** na MIN!

Poloha „stolní gril“

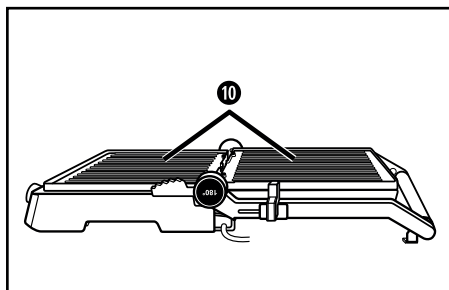
1) Vyklopte obě opěrné nožky **1** (obr. 1).

2) Stiskněte odjišťovací tlačítko **180° 3** (obr. 1) a otevřete víko přístroje natolik, abyste mohli obě topné desky **10** používat jako stolní gril.



Obr. 1

- 3) Topné desky ⑩ nyní leží vedle sebe a mohou být použity jako stolní gril (obr. 2).



Obr.2

- 4) Položte na topné desky ⑩ potraviny, které chcete grilovat.
- 5) Grilované potraviny průběžně otáčejte a když jsou připravené, odeberte je z topných desek ⑩.

! POZOR!

- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění/otáčení grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek ⑩!

- 6) Otočte regulátor topných stupňů ⑥ na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

! POZOR!

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů ⑥ na MIN!

Tabulka tepelné úpravy

Následující tabulka slouží pro orientaci a uvádí příklady tepelné úpravy různých potravin. Údaje přizpůsobte receptu a své individuální chuti. Na dobu tepelné úpravy mají vliv zejména příslušné vlastnosti potraviny, jako je velikost, tloušťka nebo kvalita. Vezměte také na vědomí, že při použití polohy „stolní gril“ budete muset pokrm občas obracet, a proto bude doba přípravy delší.

POTRAVINA	KUSY / GRAM	STUPEŇ OHŘEVU	POLOHA	DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY
karbanátky	900 g	3	kontaktní gril	10–15 min
slanina	3 x 250 g	MAX	kontaktní gril	10 min
steaky z vepřové krkvice	3 kusy	MAX	stolní gril	2x 13–16 min
filet z lososa	4 x 125 g	3	kontaktní gril	8–10 min
steaky z tuňáka	4 x 125 g	3	kontaktní gril	6–8 min
grilovaná zelenina s olejem	1 - 2 g Lilek na plátků	2	stolní gril	2x 3–6 min
sýrové sendviče	4 kusy	MAX	kontaktní gril	3–4 min
bagety zapečené se sýrem	2 kusy	3	gril na panini	4–8 min

Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkkí a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Základem toho jsou například kysaná smetana, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvá šřáva z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Nepřidávejte sůl, protože ta z masa vytáhne vodu, takže je potom tvrdé. Vložte maso do marinády tak, aby bylo zcela pokryto, a uzavřete nádobu. Nejlépe ho v ní nechte přes noc odstát.
- Lze grilovat nejen maso, ale i ryby. Pro ryby doporučujeme přípravu v poloze „Kontaktní gril“. Grilováním při zavřeném víku přístroje se potraviny ke grilování ohřívají současně z obou stran.
- Topné desky **10** jsou opatřeny antiadhezní vrstvou, proto není nutné přidávat navíc tuk. Pokud přesto chcete tuk použít, dbejte na to, aby to byl tuk / olej vhodný ke smažení, například řepkový olej.
- Pokud si nejste jisti, zda jsou grilované potraviny uvnitř již upečené, použijte běžně dostupný teploměr na maso.

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

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

⚠ POZOR!

- Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Po vychladnutí přejed'te stěrkou na čištění **12** po topných deskách **10** tak, abyste seškráblí tuk a zbytky do odkapávací misky na tuk **8**.

- Otřete topné desky **10** vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezního povrchu.
- Vyskytl-li se silnější znečištění nebo připečené zbytky, topné desky **10** odeberte:
 - Přístroj otevřete.
 - Stiskněte tlačítko RELEASE **7** a současně nadzdvihněte dolní topnou desku **10**.
 - Pevně přidržte horní topnou desku **10**, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE **11**. Horní topná deska **10** se uvolní od přístroje.
- Uvolněné topné desky **10** omyjte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. Je-li znečištění silnější, nechte topné desky **10** nejprve odmočit v trošce vody. Topné desky **10** opláchněte po vyčištění čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše dobře osušte. Topné desky **10** musí být suché, než je nasadíte zpět do přístroje!

i Upozornění



Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění topných desek **10** vám doporučujeme ruční mytí. Topné desky **10** ale můžete mýt také v myčce na nádobí. Spodní strany grilovacích desek **10** mohou po umytí v myčce na nádobí mírně pustit barvu. Tím však není nijak dotčen samotný přístroj ani jeho funkce.

- Chcete-li topné desky **10** vrátit zpátky do přístroje, nasad'te je na základnu tak, aby obě prohlubně vedle odtoku tuku **9** zasahovaly do výstupků na základně. Poté stlačte přední část topné desky **10** směrem dolů, až se slyšitelně zajistí.
- U druhé topné desky **10** postupujte stejně.
- Vnější plochy přístroje vyčistěte otřením vlhkým hadříkem navlhčeným v mycím prostředku. Otřete zbytky čisticího prostředku hadříkem navlhčeným pouze vodou. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.

- Otrete stěrku na čištění 12 vlhkým hadříkem. Je-li znečištění silnější, naneste na hadřík jemný čistící prostředek nebo stěrku umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

Upozornění



K šetrnému čištění čistícího škrabáku 12 jej doporučujeme mýt ručně podle popisu. Čistící škrabák 12 však můžete mýt i v myčce nádobí.

- Vyprázdněnou odkapávací misku na tuk 8 opláchněte v teplé vodě s mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a vysušte.

Upozornění



Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění odkapávací misky na tuk 8 vám doporučujeme ruční mytí. Odkapávací misku na tuk 8 ale můžete také mýt v myčce na nádobí.

Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě. Přístroj zablokujte posunutím bezpečnostního uzávěru 2 do polohy .

Recepty

Upozornění

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

Poloha „kontaktní gril“

Mexiko burger

- 900 g mletého hovězího masa
- 6 PL barbecue omáčky
- 6 PL jemně nakrájené cibule
- 3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy
- 1/2 lžičky čili prášku
- 4 velké hamburgerové bulky

- 1) Ve velké míse smíchejte mleté maso, cibuli, salsu, čili a barbecue omáčku.
- 2) Z masové hmoty vytvarujte čtyři stejně velké, asi 2 cm silné hamburgery.
- 3) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 3/Max).
- 4) Hamburgery grilujte po dobu 8 až 10 minut na rozehrátém přístroji v poloze „kontaktní gril“. Následně servírujte hamburgery v bulce společně s přísadami a kořením dle vlastní chuti.

Rumpsteak s omáčkou z bylinek a jarní cibulky

- ◆ 500 g libového hovězího masa na rumpsteak (1 porce = 125 g)
 - ◆ 120 g margarínu
 - ◆ 1 ČL worcesterové omáčky
 - ◆ 1 jemně utřený stroužek česneku
 - ◆ 4 PL jemně nasekané petrželky
 - ◆ 4 jemně nakrájené jarní cibulky
- 1) V malé misce smíchejte margarín a worcesterovou omáčku a přidejte česnek, petrželku a jarní cibulku.
 - 2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu MAX).
 - 3) Na stupni ohřevu MAX grilujte steaky po dobu 3 minut.
 - 4) Potřete steaky omáčkou s bylinkami a jarní cibulkou a upravujte ho další 4 minuty na začátku stupně ohřevu 2.

Tuňák s plátky pomeranče

- ◆ (pro 4 osoby)
- ◆ 4 čerstvé steaky z tuňáka (po 170 g)
- ◆ 1 pomeranč
- ◆ 1 PL jemně nasekané petrželky
- ◆ sůl
- ◆ pepř

- 1) Oloupejte pomeranč a nakrájejte ho na plátky silné asi 5 mm.
- 2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 3).
- 3) Položte steaky z tuňáka na předehřátý gril, posypte je petrželkou, osolte a opepřete.
- 4) Na steaky z tuňáka položte plátky pomeranče a grilujte asi 6 až 8 minut.
- 5) Před servírováním grilované plátky pomeranče odeberte.
- 8) Pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **10** a zavřete víko.
- 9) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Poloha „gril na panini“

Panini se špenátem a sýrem

- ◆ 250 g listového špenátu
 - ◆ 1 cibule
 - ◆ 1 stroužek česneku
 - ◆ 1 PL oleje
 - ◆ 2 ČL citronové šťávy
 - ◆ 1 špetka soli (a pepře)
 - ◆ 4 krajíce toastového/bílého chleba
 - ◆ 40 g bylinkového másla
 - ◆ 75 g mozzarely
 - ◆ 20 g piniových oříšků
- 1) Listový špenát rozeberte a opláchněte.
 - 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklouhat v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
 - 3) Pořete toast bylinkovým máslem.
 - 4) Nakrájejte mozzarellu na kolečka.
 - 5) Položte kolečka mozzarely na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypejte ji piniovými oříšky.
 - 6) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
 - 7) Panini opatrně položte na sendvičovač rozehrátý na stupeň ohřevu 3/Max.

Panini s kuřecími prsíčky

- ◆ 400 g kuřecích prsíček
 - ◆ 20 g másla
 - ◆ pepř, sůl, paprika v prášku
 - ◆ 120 g slaniny, proužky
 - ◆ 6 krajců bílého/toastového chleba
 - ◆ 3 PL salátového dresinku (jogurt)
 - ◆ 30 g ledového hlávkového salátu
 - ◆ 2 rajčata
 - ◆ 1 avokádo
 - ◆ 1 ČL citronové šťávy
 - ◆ 50 g salátové okurky
- 1) Kuřecí prsíčka krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte papírovou utěrkou. Krátce je opečte na rozehrátém přístroji v kontaktní pozici a rozehrátém na stupeň MAX.
 - 2) Přístroj nastavte na začátek stupně ohřevu 3 a kuřecí prsíčka dále grilujte cca 10 minut. Po dokončení je okořeňte solí, pepřem a paprikou a odložte stranou.
 - 3) Na pánvi si opečte slaninu do křupava.
 - 4) Na 3 plátky toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte je položte je navrch.
 - 5) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
 - 6) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
 - 7) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezhnědlo. Plátky položte na panini.

- 8) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 9) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 10) Panini opatrně položte na grilovací desku **10**.
- 11) Pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **10** a zavřete víko.
- 12) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

- ◆ 1 bageta
 - ◆ 1 stroužek česneku
 - ◆ 50 g nakládaných okurek
 - ◆ 40 g Pecorino
 - ◆ 1 PL ostré hořčice
 - ◆ 2 PL sladké hořčice
 - ◆ 50 g másla
 - ◆ 2 PL pažitky
 - ◆ sůl, pepř
- 1) Bagetu příčně nařízněte na plátky, hrubě cca 2 – 3 cm, ale ji úplně neprořízněte.
 - 2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
 - 3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, okurkami, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
 - 4) Veřte hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu do alobalu.
 - 5) Bagety položte na topnou desku **10** předehřátou na stupeň ohřevu 3/Max.
 - 6) Pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **10** a zavřete víko.
 - 7) Bageta by měla být dozlatova.

Poloha „stolní gril“

Kuřecí nebo krůtí prsa

- ◆ 200 g kuřecích nebo krůtích prsou
 - ◆ troška mouky
- 1) Přístroj zahřejte na stupeň ohřevu 3.
 - 2) 200 g kuřecích nebo krůtích prsou nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
 - 3) Grilujte asi 4 minuty z jedné strany, otočte, lehce osolte a druhou stranu grilujte další 4 minuty.

Grilovaná zelenina

- ◆ 2 papriky
 - ◆ 1 cuketa
 - ◆ 1 lilek
 - ◆ olivový olej
 - ◆ sůl
 - ◆ pepř
 - ◆ provensálské koření (směs koření)
- 1) Zeleninu důkladně omyjte. Papriku nakrájejte na půlky, odstraňte zrníčka a nakrájejte ji na proužky. Lilek a cuketu rozkrojte podélně na dvě půlky a potom je nakrájejte vždy na cca 0,5 cm velké kusy.
 - 2) Potřete zeleninu olivovým olejem.
 - 3) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 2).
 - 4) Položte zeleninu na předehřátou topnou desku **10** a grilujte ji z obou stran vždy cca 8 – 10 minut, dokud nezíská světle hnědou barvu.
 - 5) Posypte zeleninu solí, pepřem a podle chuti provensálským kořením.

Kari garnáty s kokosovým mlékem

- ◆ 100 g červené kari pasty
 - ◆ 50 ml kokosového mléka
 - ◆ 400 g garnátů (alternativně krabů nebo krevet)
 - ◆ 200 g cukrových lusků
 - ◆ 2 papriky
 - ◆ 2 cibule
 - ◆ 2 stroužky česneku
 - ◆ sůl a pepř
 - ◆ alobal
- 1) Smíchejte kari pastu a kokosové mléko.
 - 2) Omyjte garnáty, cukrové lusky a papriky.
 - 3) Oloupejte cibuli a stroužky česneku.
 - 4) Nakrájejte cibuli, stroužky česneku a papriku na malé kousky.
 - 5) Garnáty a zeleninu rozdělte stejnoměrně do 4 alobalových balení. Alobal musí být tak velký, aby se suroviny mohly do něj zabalit jako do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z kari a kokosu a vše okořeňte solí a pepřem.
 - 6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
 - 7) Předehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
 - 8) Takto naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky 10 a nechte vše grilovat po obou stranách vždy cca 15 minut.

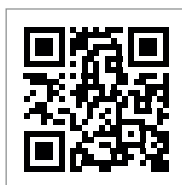
Grilovaná kukuřice

- ◆ 2 cukrové kukuřice
- ◆ 100 g bylinkového másla
- ◆ česneková sůl
- ◆ sůl
- ◆ pepř
- ◆ alobal

- 1) Kousek alobalu natřete bylinkovým máslem.
- 2) Osolte kukuřici a zabalte ji do alobalu.
- 3) Rozehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
- 4) Položte balíčky na topné desky 10.
- 5) Obraťte po 15 minutách a grilujte kukuřici dalších 15 minut.
- 6) Okořeňte kukuřici česnekovou solí a pepřem.

Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.com**.



Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

i Upozornění

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 490910_2504.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojezdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí,

že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



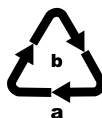
Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný

obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami

(a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

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

Příloha

Technické údaje

Napájení napětím	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Příkon	2000 W
Příkon ve vypnutém stavu	< 0,5 W



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 490910_2504 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.

- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 490910_2504 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 490910_2504

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	54
Používanie v súlade s určením	54
Použitie výstražné upozornenia a symboly	54
Bezpečnosť	55
Základné bezpečnostné upozornenia	55
Ovládacie prvky	58
Vybalenie a zapojenie	58
Rozsah dodávky a kontrola po doručení.	58
Vybalenie.	58
Obsluha a prevádzka	59
Pred prvým použitím	59
Regulátor stupňov ohrevu	59
Obsluha.	60
Poloha „kontaktný gril“	60
Poloha „Panini gril“	60
Poloha „stolový gril“	61
Tabuľka časov pečenia	61
Tipy a triky	62
Čistenie a údržba	62
Uskladnenie	64
Recepty	64
Poloha „kontaktný gril“	64
Poloha „Panini gril“	65
Poloha „stolový gril“	66
Objednávanie náhradných dielov	67
Likvidácia	68
Likvidácia prístroja	68
Likvidácia obalu.	68
Dodatok	68
Technické údaje	68
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	68
Servis	70
Dovozca	70

Úvod

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.

Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
---	---

	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Prečítajte si návod.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	POZOR! Horúci povrch!

Bezpečnosť

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

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

Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.

- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístrojmi. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Prípojné káble alebo prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

- Sieťový kábel chytajte vždy iba za zástrčku. Nikdy neťahajte samotný kábel a nikdy sa nedotýkajte sieťového kábla mokrými rukami, pretože by ste mohli spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
- Na sieťový kábel neukladajte prístroj, kusy nábytku a pod. a dbajte na to, aby nedošlo k jeho pricviknutiu.
- Nerozoberajte teleso prístroja a nevykonávajte na prístroji žiadne opravy ani úpravy. Pri rozobratí telesa alebo svojvoľných úpravách hrozí ohrozenie života zásahom elektrickým prúdom a dochádza k zániku poskytovanej záruky.
- 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.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



POZOR! Horúci povrch!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- 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.

i 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:

- 1 oporné nohy
- 2 bezpečnostný uzáver
- 3 tlačidlo odblokovania 180°
- 4 červená kontrolka „Power“
- 5 zelená kontrolka „Ready“
- 6 regulátor stupňov ohrevu
- 7 tlačidlo RELEASE (spodná vyhrievacia platňa)
- 8 zberná miska na tuk
- 9 odtok tuku
- 10 vyhrievacie platne
- 11 tlačidlo RELEASE (horná vyhrievacia platňa)

Obrázok B:

- 12 škrabka na čistenie

Vybalenie a zapojenie

⚠ VÝSTRAHA

- 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 roztváracu stranu):

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

i 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.

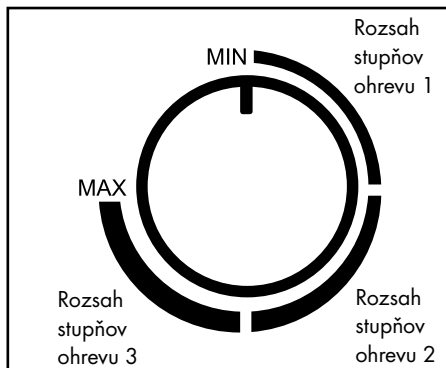
Pred prvým použitím

- 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) Poutierajte 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.
- i 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 zohratí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
 - 10) Ešte raz vyčistíte prístroj vlhkou utierkou.

Regulátor stupňov ohrevu

Regulátorm stupňov ohrevu **6** nastavíte 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)



i Upozornenie

- Zelená kontrolka „Ready“ **5** sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu **6** nachádza na MIN a v prednej oblasti rozsahu stupňov ohrevu 1. Po nastavení regulátora stupňov ohrevu **6** do želanej polohy zhasne zelená kontrolka „Ready“ **5**, dokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota.
- Zelená kontrolka „Ready“ **5** 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“ **4** svieti, pokiaľ je prístroj zapojený do elektrickej siete.

Obsluha

- 1) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
- 2) Zastrčte zbernú misku na tuk **8** 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**.

i 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.

Poloha „kontaktný gril“

i 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 rovnobežne, 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.

i 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!

- 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.

i 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!

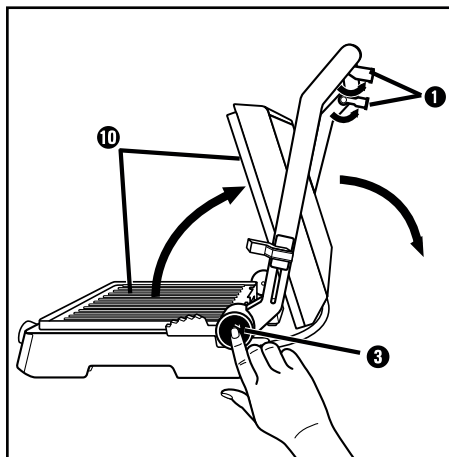
- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!
- 5) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

! POZOR!

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

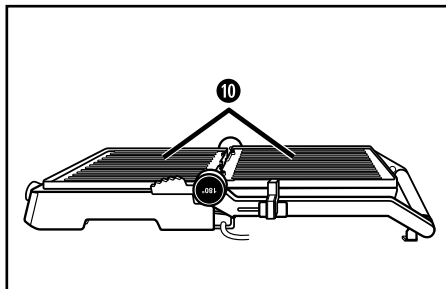
Poloha „stolový gril“

- 1) Vyklopte obidve oporné nohy **1** (obr. 1).
- 2) Stlačte tlačidlo odblokovania **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!

- Na otáčanie/odoberanie grilovaných potravín 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!

Tabuľka časov pečenia

Nasledujúca tabuľka slúži na orientáciu. Obsahuje príklady pečenia rozličných potravín. Údaje prispôbajte 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	KUSOV / GRAMOV	STUPEŇ OHREVVU	POLOHA	ČAS PEČENIA
fašírky z mletého mäsa	900 g	3	kontaktný gril	10 – 15 min.
bravčový bôčik	3 x 250 g	MAX	kontaktný gril	10 min.
steaky z bravčovej krkovičky	3 kusov	MAX	stolový gril	2 x 13 – 16 min.
filety z lososa	4 x 125 g	3	kontaktný gril	8 – 10 min.
steaky z tuniaka	4 x 125 g	3	kontaktný gril	6 – 8 min.
grilovaná zelenina s olejom	1 - 2 Baklažán v plátkoch	2	stolový gril	2 x 3 – 6 min.
syrové sendviče	4 kusov	MAX	kontaktný gril	3 – 4 min.
zapekané bagety so syrom	2 kusov	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 vyťahuje 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 anti-adhéznou 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

⚠ VÝSTRAHA!

- 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!

- 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 poškrabať.
- 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 **8**.
- Poutierajte vyhrievacie platne **10** vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabráňte tak poškodeniu nepríľnavej povrchovej úpravy. V prípade neodolných nečistôt alebo pripálených zvyškov odoberte vyhrievacie platne **10**:
 - Otvorte prístroj.
 - Stlačte tlačidlo RELEASE **7** a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
 - Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu **10**, aby nespadla a stlačte tlačidlo RELEASE **11**. 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!

i 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. Spodné strany grilovacích platní **10** môžu po umytí v umývačke riadu ľahko stratiť farbu. To avšak nepredstavuje žiadne obmedzenie prístroja alebo funkcie.

- 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. Zatlačte potom predný diel vyhrievacej platne **10** nadol, aby počuteľne 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.

i 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.

- Vyprázdenú zbernú misku na tuk **8** umyte v teplej vode a s umývacím prostriedkom. Odstráňte zvyšky umývacieho prostriedku čistou vodou a vysušte ju.

i Upozornenie

Kvôli šetrnému čisteniu zbernej misky na tuk **8** odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie.

Zbernú misku na tuk **8** môžete však umývať aj v umývačke riadu.

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávajte na suchom mieste. Prístroj zablokujete posunutím bezpečnostného uzáveru **2** do polohy **1**.

Recepty**i 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 práškoveho 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 plátok 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 šľavy
- ◆ 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 šľavou, 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 ② nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ⑩ 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 plátkov bieleho/toastového chleba
- ◆ 3 PL šalátového dresingu (jogurtu)
- ◆ 30 g ľadového šalátu
- ◆ 2 paradajky
- ◆ 1 avokádo
- ◆ 1 ČL limetkovej šľavy
- ◆ 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 chrupkava.
- 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 šľavou, aby nezhnedlo. 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 pažitky
 - ♦ soľ, čierne korenie
- 1) Bagetu narežeme priečne každé 2 – 3 centimetre, ale neprekračujeme ju.
 - 2) Olúpeme cesnak a roztlačíme ho, sterilizované uhorky nakrájame na drobné kocky a nastrúhame syr Pecorino.
 - 3) Zmiešame pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, uhorkami, syrom Pecorino a pažitkou 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
 - ♦ trochu múky
- 1) Prístroj nahrejte na rozsah stupňov ohrevu 3.
 - 2) 200 g kuracích/morčacích prs narežeme na plátky a trochu 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 balíčkov. Pokvapkáme šľavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okoreníme čiernym korením.
- 6) Balíčky dobre uzatvoríme, aby šľava nemohla vytekať.
- 7) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu 2.
- 8) Naplnené balíčky poukladáme na predhriatu vyhrievaciu platňu 10 a všetko pečieme z oboch strán vždy ca. 15 minút.

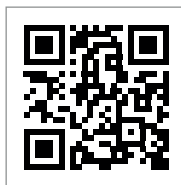
Grilovaná kukurica

- ◆ 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 10 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.

Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na **www.kompernass.com**.



Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

i Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 490910_2504.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



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. Chránite životné prostredie a likvidujte odborne.

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



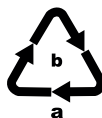
Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



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 číslami

(b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Dodatok

Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Príkon	2000 W
Príkon vo vypnutom stave	< 0,5 W



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením 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 alebo diely vyrobené zo skla.

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 490910_2504 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, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláciu softvéru.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 490910_2504 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 490910_2504

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

Sadržaj

Uvod	72
Namjenska uporaba	72
Korištena upozorenja i simboli	72
Sigurnost	73
Opće sigurnosne napomene	73
Upravljački elementi	76
Raspakiranje i priključivanje	76
Opseg isporuke i provjera transporta	76
Raspakiranje	77
Rukovanje i rad	77
Prije prve uporabe	77
Regulator stupnja zagrijavanja	77
Rukovanje	78
Položaj „Kontaktni roštilj“	78
Položaj „Panini roštilj“	78
Položaj „Stolni roštilj“	79
Tablica kuhanja	80
Savjeti i trikovi	80
Čišćenje i održavanje	81
Čuvanje	82
Recepti	82
Položaj „Kontaktni roštilj“	82
Položaj „Panini roštilj“	83
Položaj „Stolni roštilj“	84
Naručivanje rezervnih dijelova	85
Zbrinjavanje	86
Zbrinjavanje uređaja	86
Zbrinjavanje ambalaže	86
Prilog	86
Tehnički podaci	86
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	86
Servis	88
Uvoznik	88

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja. Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod.

Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisan način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za roštiljanje i pripravljanje živežnih namirnica u zatvorenom prostoru. Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba koja prelazi navedene okvire smatra se nenamjenskom. Uređaj nije predviđen za uporabu u gospodarskim ili industrijskim područjima.

Isključena su sva potraživanja bilo koje vrste za štete nastale nenamjenskom uporabom, nestručno obavljenim popravcima, neovlašteno izvršenim preinakama ili uporabom neodobrenih rezervnih dijelova. Rizik snosi isključivo sam korisnik.

Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
---	---

	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	OPREZ! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Izmjenična struja / napon
	Pročitajte upute.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Može se prati u perilici posuđa.
	Pozor! Vruća površina!

Sigurnost

U ovom se poglavlju nalaze važne sigurnosne napomene za rukovanje uređajem.

Ovaj uređaj zadovoljava propisane sigurnosne odredbe. Nestručna uporaba može uzrokovati ozljede i oštećenja imovine.

Opće sigurnosne napomene

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Djeca od navršених 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo autorizirana stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.

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

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati navodima napisanim na tipskoj ploči uređaja.
- Priključne vodove, odnosno uređaje koji ne funkcioniraju besprijekorno ili koji su oštećeni, obavezno treba zamijeniti ili ih mora popraviti servis za kupce.
- Uređaj ne izlažite kiši i ne koristite ga u vlažnom ili mokrom okruženju.
- Obratite pažnju na to da mrežni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude mokar ili vlažan.
- Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove, koji se nalaze pod naponom.

- Mrežni kabel uvijek uhvatite za utikač. Nikada ne povlačite za sam kabel, a mrežni kabel nikada ne dodirujte mokrim rukama, jer to može izazvati kratki spoj ili strujni udar.
- Uređaj niti elemente namještaja ili sl. ne stavljajte na mrežni kabel i obratite pažnju na to da se kabel ne uklješti.
- Ne smijete otvarati kućište uređaja, popravljati uređaj ili ga modificirati. Kada je kućište otvoreno ili u slučaju preinaka na vlastitu ruku, postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, i gubi se pravo na jamstvo.
- Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- Prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice.
-  **Oprez!**  **Upozorenje:**
Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!



Pozor! Vruća površina!

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

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- Ne koristite ugljen niti slične vrste goriva za pogon ovog uređaja!

- Sloj protiv lijepljenja zaštitite tako da ne koristite metalni pribor poput noževa, vilica, i sl. Ako se ošteti sloj protiv lijepljenja, prestanite upotrebljavati uređaj.
- Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.

i Napomena

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Upravljački elementi

Slika A:

- 1 Potporne nožice
- 2 Sigurnosni zatvarač
- 3 Tipka za deblokadu 180°
- 4 crvena kontrolna lampica „Power“
- 5 zelena kontrolna lampica „Ready“
- 6 Regulator stupnja zagrijavanja
- 7 Tipka RELEASE
(donja ploča za zagrijavanje)
- 8 Zdjela za prihvatanje masnoće
- 9 Otvor za otjecanje masnoće
- 10 Ploče za zagrijavanje
- 11 Tipka RELEASE
(gornja ploča za zagrijavanje)

Slika B:

- 12 Strugalica za čišćenje

Raspakiranje i priključivanje

⚠ UPOZORENJE!

- Ambalaža se ne smije koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.
- Obratite pažnju na napomene za električni priključak uređaja kako biste izbjegli oštećenja.

Opseg isporuke i provjera transporta

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama (vidi isklopnu stranicu):

- Preklopni roštilj
- Zdjela za prihvatanje masnoće
- Strugalica za čišćenje
- Upute za uporabu

i Napomena

- Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje Servis).

Raspakiranje

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

Rukovanje i rad

U ovom se poglavlju nalaze važne napomene za rukovanje i rad s uređajem.

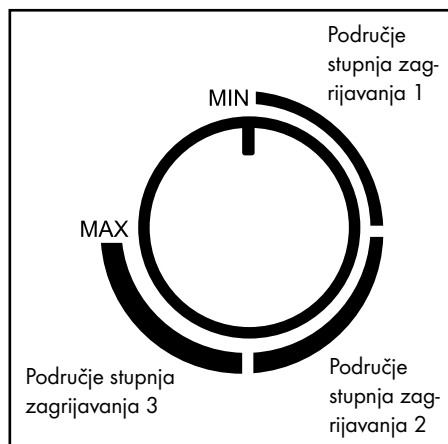
Prije prve uporabe

- 1) Očistite sve dijelove opreme na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, kako biste odstranili eventualno prisutne ostatke preostale od proizvodnje.
 - 2) Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu.
 - 3) Uređaj postavite u skladu sa sigurnosnim napomenama.
 - 4) Otključajte uređaj postavljanjem sigurnosnog zatvarača ② u položaj .
 - 5) Otvorite uređaj.
 - 6) Ploče za zagrijavanje ⑩ prebrišite vlažnom krpom.
 - 7) Zatvorite uređaj.
 - 8) Utikač mrežnog kabela priključite na uredno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, čiji napon odgovara vrijednosti navedenoj u poglavlju „Tehnički podaci“. Ostavite uređaj da se zagrijava približno 5 minuta na maksimalnoj podešenoj temperaturi postavljanjem regulatora stupnja zagrijavanja ⑥ na MAX.
- ① **Napomena**
- Kod prvog zagrijavanja uređaja uslijed postojanja naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.
- 9) Nakon zagrijavanja izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
 - 10) Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom.

Regulator stupnja zagrijavanja

Na regulatoru stupnja zagrijavanja ⑥ podešavate temperaturu.

- Područje stupnja zagrijavanja 1:
Područje zagrijavanja/niska temperatura
- Područje stupnja zagrijavanja 2:
srednja temperatura (npr. priprema povrća)
- Područje stupnja zagrijavanja 3:
visoka temperatura (npr. pečenje mesa)



① Napomena

- Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ svijetliće kada je regulator stupnja zagrijavanja ⑥ u položaju MIN. Čim regulator stupnja zagrijavanja ⑥ postavite u željeni položaj, gasi se zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤, sve dok se ne dostigne podešena temperatura.
- Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ se povremeno može ugasiiti. To znači da je podešena temperatura pala ispod granične vrijednosti i da se uređaj ponovno zagrijava.
- Crvena kontrolna lampica „Power“ ④ svijetli čim je uređaj spojen na strujnu mrežu.

Rukovanje

- 1) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
- 2) Gurnite zdjelu za prihvat masnoće **8** u uređaj.
- 3) Mrežni utikač ponovo utaknite u mrežnu utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ **4**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** svijetlit će kada je regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaju MIN.
- 4) Podesite željeni stupanj na regulatoru stupnja zagrijavanja **6**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se gasi. Čim se dostigne podešeni stupanj zagrijavanja, ponovno se pali zelena kontrolna lampica „Ready“ **5**.

Napomena

- ▶ Ovaj roštilj možete koristiti na 3 različita načina:
 - potpuno otklopljen, tako da se obje ploče za zagrijavanje **10** mogu koristiti kao stolni roštilj.
 - s pokretnom gornjom pločom za zagrijavanje **10** kao kontaktni roštilj, primjerice za roštiljanje mesa ili ribe s obje strane.
 - s fiksiranom gornjom pločom za zagrijavanje **10** kao roštilj za panini, kako biste mogli npr. zapeći baget.

Položaj „Kontaktni roštilj“

Napomena

- ▶ Kako bi se postiglo higijenski temeljito pečenje ribe, preporučujemo korištenje položaja „Kontaktni roštilj“.
- 1) Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje **10** stavite namirnice koje želite roštiljati.
 - 2) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
 - 3) Zbog pokretne gornje ploče za zagrijavanje **10** ista će uvijek biti paralelna u odnosu na donju ploču za zagrijavanje **10**, čak i kada pripremate deblje namirnice. Na taj način možete postići optimalan rezultat roštiljanja.

- 4) Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki.

Napomena

- ▶ Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje. Za orijentaciju pogledajte i poglavlje „Tablica kuhanja“.

- 5) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

POZOR!

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

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

POZOR!

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

Položaj „Panini roštilj“

- 1) Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje **10** stavite namirnice koje želite roštiljati.
- 2) Zatvorite gornju ploču za zagrijavanje **10** i fiksirajte je na željenu visinu pritiskanjem sigurnosnog zatvarača **2** unazad (položaj MIN, II, III, IV, V). Pri namještanju sigurnosnog zatvarača **2** malo podignite ploču za zagrijavanje **10**. Što dalje sigurnosni zatvarač **2** pritišćete prema nazad, to je veći razmak između ploča za zagrijavanje **10**.
- 3) Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki.

! Napomena

- Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje. Za orijentaciju pogledajte i poglavlje „Tablica kuhanja“.

- 4) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

! POZOR!

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

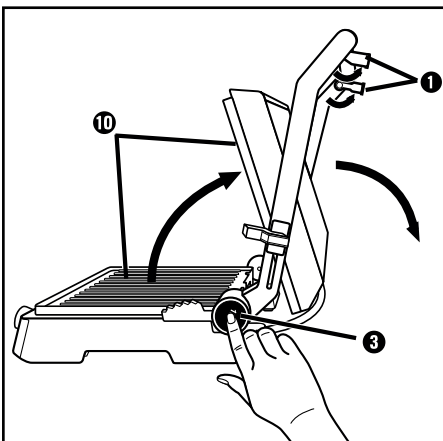
- 5) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

! POZOR!

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

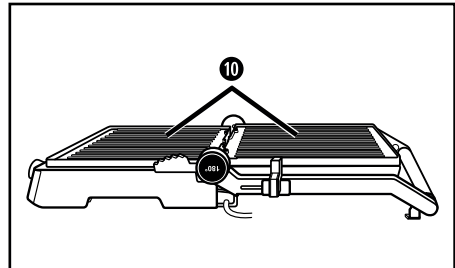
Položaj „Stolni roštilj“

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



Slika 1

- 3) Ploče za zagrijavanje **10** sada leže jedna pokraj druge i mogu se koristiti kao stolni roštilj (slika 2).



Slika 2

- 4) Namirnice koje želite roštiljati stavite na ploče za zagrijavanje **10**.

- 5) Povremeno okrenite namirnice koje se roštiljaju i skinite ih s ploča za zagrijavanje **10** kada su gotove.

! POZOR!

- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za okretanje/skidanje namirnica s roštilja. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje **10**!

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

! POZOR!

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

Tablica kuhanja

Sljedeća tablica služi za orijentaciju, s primjerima za kuhanje različitih namirnica. Podatke prilagodite receptu i svom individualnom ukusu.

Posebno priroda namirnica, kao što su veličina, debljina ili kvaliteta utječu na vrijeme kuhanja. Osim toga, imajte na umu da se hrana koja se roštilja u položaju „Stolni roštilj“ mora s vremena na vrijeme okrenuti, što produljuje vrijeme kuhanja.

NAMIRNICA	KOMADA / GRAMA	STUPANJ GRIJANJA	POLOŽAJ	VRIJEME KUHANJA
Pljeskavice od govedine	900 g	3	Kontaktni roštilj	10 - 15 min
Slanina	3 x 250 g	MAX	Kontaktni roštilj	10 min
Odresci od svinjskog vrata	3 komada	MAX	Stolni roštilj	2 x 13 - 16 min
Filet lososa	4 x 125 g	3	Kontaktni roštilj	8 - 10 min
Odresci od tune	4 x 125 g	3	Kontaktni roštilj	6 - 8 min
Povrće s roštilja s uljem	1 - 2 Patlidžan na kriški	2	Stolni roštilj	2 x 3 - 6 min
Sendviči sa sirom	4 komada	MAX	Kontaktni roštilj	3 - 4 min
Zapečeni baguette sa sirom	2 komada	3	Panini roštilj	4 - 8 min

Savjeti i trikovi

- Da biste meso učinili mekšim i ubrzali roštiljanje, možete ga prethodno marinirati. Kao podloga za to su prikladni primjerice kiselo vrhnje, crno vino, ocat, mlačenica ili svježi sok papaje ili ananasa. Prema ukusu dodajte začinsko bilje ili začine. Ne dodajte sol, jer ona iz mesa izvlači vodu i meso postaje tvrđe. Meso umetnite u marinadu tako, da bude potpuno pokriveno i zatvorite posudu. Meso najbolje ostavite u marinadi preko noći.
- Roštiljati možete ne samo meso, već i ribu. Za ribu preporučujemo pripremu u položaju „Kontaktni roštilj“. Roštiljanjem sa zatvorenim poklopcem uređaja, hrana koja se roštilja zagrijava se istovremeno s obje strane.
- Ploče za zagrijavanje  obložene su slojem protiv lijepljenja, zbog čega dodatna masnoća nije potrebna. Ukoliko ipak želite koristiti masnoću, obratite pažnju na to da masnoća/ulje bude prikladna za prženje, primjerice ulje uljane repice.
- Ako niste sigurni jesu li namirnice i u unutrašnjosti već gotove, koristite toplomjer za meso.

Čišćenje i održavanje

OPASNOST!

- ▶ Prije čišćenja izvucite mrežni utikač i pričekajte, da se uređaj u potpunosti ohladi. Opasnost od ozljeda!
- ▶ Uređaj nikada ne čistite pod mlazom tekuće vode i nikada ga ne uranjajte u vodu. Time biste mogli nepopravljivo oštetiti uređaj!

POZORI!

- ▶ Osigurajte da prilikom čišćenja u unutrašnjost uređaja ne proдре tekućina, kako biste izbjegli nepopravljiva oštećenja uređaja.
- ▶ Za čišćenje površina ne koristite agresivna abrazivna ili kemijska sredstva, niti šiljate ili oštre predmete.
- Provucite strugač za čišćenje **12**, nakon što su se ploče za zagrijavanje **10** ohladile, preko ploča za zagrijavanje **10**, kako biste sakupili masnoću i naslage i gurnite ih u zdjelu za prikupljanje masnoće **8**.
- Ploče za zagrijavanje **10** prebrišite vlažnom krpom. Za čišćenje ne koristite agresivna sredstva, grube spužve ili šiljate predmete kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja. U slučaju tvrdokornog zaprljanja ili zapečenih ostataka skinite ploče za zagrijavanje **10**:
 - Otvorite uređaj.
 - Pritisnite tipu RELEASE **7** i istovremeno podignite donju ploču za zagrijavanje **10**.
 - Čvrsto držite gornju ploču za zagrijavanje **10** kako ne bi pala i pritisnite tipku RELEASE **11**. Gornja grijaća ploča **10** se odvaja od uređaja.
 - Skinute ploče za zagrijavanje **10** operite u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuđa. U slučaju skorenih ostataka, ploče za zagrijavanje **10** ostavite kratko da se namaču u vodi s deterdžentom za pranje posuđa. Ploče za zagrijavanje **10** nakon čišćenja isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa.

Sve dobro osušite. Ploče za zagrijavanje **10** moraju biti suhe prije ponovne ugradnje u uređaj!

Napomena



Za blago čišćenje ploča za zagrijavanje **10** preporučujemo ih prati ručno na opisani način. Međutim, ploče za zagrijavanje **10** možete prati i u perilici posuđa. Donja strana ploča za roštiljanje **10** može se lagano izgubiti boju nakon pranja u perilici posuđa. To međutim ne utječe na uređaj niti na njegovu funkciju.

- Za ponovnu ugradnju ploča za zagrijavanje **10**, ploče **10** utaknite u bazu tako da oba utora pored otvora za istjecanje masnoće **9** uđu u kuke na bazi. Zatim pritisnite prednji dio ploče za zagrijavanje **10** prema dolje sve dok zvučno ne nasjedne.
- Na isti način postupite i s drugom pločom za zagrijavanje **10**.
- Za čišćenje vanjskih površina, uređaj prebrišite vlažnom krpom namočenom u otopinu sredstva za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite brisanjem krpom navlaženom čistom vodom. Obratite pažnju na to da prije ponovne uporabe uređaja svi dijelovi budu potpuno suhi.
- Prebrišite strugač za čišćenje **12** vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa ili ga operite u toploj vodi i deterdžentu za pranje posuđa.

Napomena



Za blago čišćenje strugalice za čišćenje **12** preporučujemo da je na opisani način operete ručno. Strugalicu za čišćenje **12** međutim možete prati i u perilici posuđa.

- Ispraznjenu zdjelu za prihvatanje masnoće **8** operite u toploj vodi i sredstvu za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite čistom vodom i osušite je.

i Napomena

Za blago čišćenje zdjele za prihvrat masnoće **1** preporučujemo da je operete ručno na opisani način. Međutim, zdjelu za prihvrat masnoće **2** možete prati i u perilici posuđa.

Čuvanje

Očišćeni uređaj čuvajte na suhom mjestu. Zaključajte uređaj postavljanjem sigurnosnog zatvarača **2** u položaj

Recepti**i Napomena**

Ovisno o sastojcima, postavke temperature i vremena navedena u receptima mogu varirati!

Položaj „Kontaktni roštilj“**Mex-Tex Burger**

- ◆ 900 g mljevene govedine
 - ◆ 6 jušnih žlica barbecue umaka
 - ◆ 6 jušnih žlica sitno sjeckanog luka
 - ◆ 3 jušne žlice svježe ili gotove salse
 - ◆ 1/2 čajne žličice čilija u prahu
 - ◆ 4 velika peciva za hamburgere
- 1) Pomiješajte mljeveno meso, luk, salsu, čili u prahu i barbecue umak u velikoj zdjeli.
 - 2) Oblikujte smjesu u četiri jednaka hamburgera otprilike 2 cm debljine.
 - 3) Zagrijte uređaj (područje stupnja zagrijavanja 3/Max).
 - 4) Hamburgere pecite na zagrijanom uređaju u kontaktnom položaju 8 – 10 min. Hamburgere poslužite zajedno sa sastojcima i začinima po vašem izboru u pecivima za hamburgere.

Ramstek s mladim lukom i začinskim umakom

- ◆ 500 g krtog ramsteka (po 125 g komad)
 - ◆ 120 g margarina
 - ◆ 1 čajna žličica Worcestershire umaka
 - ◆ 1 sitno sjeckani češanj češnjaka
 - ◆ 4 jušne žlice kosanog peršina
 - ◆ 4 sitno sjeckana mlada luka
- 1) Pomiješajte margarin i Worcestershire umak u maloј zdjeli i umiješajte češnjak, peršin i mladi luk.
 - 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja Max).
 - 3) Odrezak roštiljajte 3 minute na stupnju zagrijavanja Max.
 - 4) Odrezak premažite umakom s lukom i začinima i dodatno ga pecite još 4 minute na početku područja zagrijavanja 2.

Tuna s ploškama naranče

(4 osobe)

- ◆ 4 svježa odreska tune (od 170 g)
 - ◆ 1 Naranča
 - ◆ 1 jušna žlica kosanog peršina
 - ◆ Sol
 - ◆ Papar
- 1) Naranče ogulite i narežite na ploške debljine otprilike 5 mm.
 - 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja 3).
 - 3) Postavite odreske tune na zagrijani roštilj, posipajte peršinom i začinite ih solju i paprom.
 - 4) Postavite ploške naranče na odreske tune i sve roštiljajte oko 6-8 min.
 - 5) Prije posluživanja uklonite ploške naranče.

Položaj „Panini roštilj“

Panini sa špinatom i sirom

- ◆ 250 g lista špinata
 - ◆ 1 luk
 - ◆ 1 češanj češnjaka
 - ◆ 1 jušna žlica ulja
 - ◆ 2 male žlice limunovog soka
 - ◆ 1 prstohvat soli (i papra)
 - ◆ 4 kriške tosta/bijelog kruha
 - ◆ 40 g maslaca sa začinskim biljem
 - ◆ 75 g Mozzarelle
 - ◆ 20 g pinjola
- 1) Očistite i operite špinat.
 - 2) Luk i češanj češnjaka ogulite i sitno nasjec-kajte, pa zatim staklasto popirajte na vru-ćem ulju. Dodajte špinat. Začinite limunovim sokom, solju i paprom.
 - 3) Tost premažite maslacem sa začinskim biljem.
 - 4) Mozzarellu narežite na ploške.
 - 5) Rasporedite mozzarellu i ocijedeni špinat na 2 kriške tosta i posipajte pinjolima.
 - 6) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
 - 7) Panini sendviče pažljivo postaviti u roštilj za panini unaprijed zagrijan na stupanj zagrijavanja 3/Max.
 - 8) Pomoću sigurnosnog zatvarača ❷ podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje ❶ i zatvorite poklopac.
 - 9) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini sendviči s pilećim prsima

- ◆ 400 g fileta pilećih prsa
 - ◆ 20 g maslaca
 - ◆ Papar, sol, mljevena paprika
 - ◆ 120 g slanine narezane na trake
 - ◆ 6 kriški bijelog kruha/tosta
 - ◆ 3 jušne žlice umaka za salatu (jogurta)
 - ◆ 30 g salate kristalke
 - ◆ 2 rajčice
 - ◆ 1 avokado
 - ◆ 1 mala žličica limunovog soka
 - ◆ 50 g krastavca za salatu
- 1) Filet pilećih prsa nakratko isperite pod mlazom vode i osušite kuhinjskim papirom. Kratko zapецite u uređaju u kontaktnom položaju zagrijanom na stupanj zagrijavanja MAX.
 - 2) Uređaj vratite na početak područja zagrija-vanja 3 i filete pilećih prsa pecite još otprili-ke 10 minuta. Nakon pećenja začinite solju, paprom i paprikom, pa stavite na stranu.
 - 3) Trakice slanine hrskavo popržite u tavi.
 - 4) Na 3 kriške tosta/bijelog kruha rasporedite umak od jogurta, salatu, rajčicu narezanu na ploške, začinite i poklopite.
 - 5) Filete pilećih prsa razrežite po dužini i stavite na rajčice.
 - 6) Trake slanine stavite na filete pilećih prsa.
 - 7) Avokado po dužini zarezite uokolo i kruž-nim pokretom odvojite od koštice. Ogulite avokado narežite na ploške. Na avokado nakapajte limunov sok, kako ne bi potamnio. Ploške stavite na panini sendviče.
 - 8) Krastavac narežite na ploške i postavite na avokado.
 - 9) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
 - 10) Panini pažljivo stavite na ploču za zagrija-vanje ❶.

- 11) Pomoću sigurnosnog zatvarača ② podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje ⑩ i zatvorite poklopac.
- 12) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju, pa ih zatim pažljivo izvadite iz roštilja.

Baget sa senfom

- ◆ 1 baget
 - ◆ 1 češanj češnjaka
 - ◆ 50 g krastavaca u senfu
 - ◆ 40 g ovčjeg sira
 - ◆ 1 jušna žlica ljutog senfa
 - ◆ 2 jušne žlice slatkog senfa
 - ◆ 50 g maslaca
 - ◆ 2 jušne žlice vlasca
 - ◆ sol, papar
- 1) Baget poprečno zarezite u razmacima od približno 2 – 3 centimetara, ali pritom nemojte prerezati baguete.
 - 2) Ogulite češnjak i zgnječite ga, krastavce nasjeckajte na sitne kockice i naribajte sir.
 - 3) Ljuti i slatki senf pomiješajte s omekšalim maslacem, češnjakom, krastavcima, pecorino sirom i vlascom i po ukusu dodajte sol i papar.
 - 4) Otvore u baget napunite mješavinom maslaca i senfa, pa baget umotajte u aluminijsku foliju.
 - 5) Bagete postavite na ploču za zagrijavanje ⑩ zagrijanu na stupanj zagrijavanja 3/Max.
 - 6) Pomoću sigurnosnog zatvarača ② podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje ⑩ i zatvorite poklopac.
 - 7) Baget bi trebao biti zlatno-žute boje.

Položaj „Stolni roštilj“

Pileća/pureća prsa

- ◆ 200 pilećih/purećih prsa
 - ◆ malo brašna
- 1) Uređaj zagrijte na stupanj zagrijavanja 3.
 - 2) 200 g pilećih/purećih prsa narežite na ploške i lagano ih pobrašnite.
 - 3) Oko 4 minute pržite s jedne strane, zatim lagano posolite i oko 4 minute pržite s druge strane.

Povrće s roštilja

- ◆ 2 paprike
 - ◆ 1 tikvica
 - ◆ 1 patlidžan
 - ◆ Maslinovo ulje
 - ◆ Sol
 - ◆ Papar
 - ◆ Provansalsko začinsko bilje (mješavina začina)
- 1) Temeljito operite povrće. Prepolovite papriku, odstranite sjemenke i narežite na trakice. Patlidžan i tikvicu narežite uzdužno po pola i zatim na komade veličine otprilike 0,5 cm.
 - 2) Povrće premažite maslinovim uljem.
 - 3) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja 2).
 - 4) Stavite povrće na zagrijanu ploču za zagrijavanje ⑩ i povrća roštiljajte s obje strane otprilike 8 – 10 minuta, sve dok ne poprime svijetlo smeđu boju.
 - 5) Povrće posolite i popaprite, te po ukusu začinite začinskim biljem.

Curry sa kozicama i kokosom

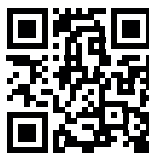
- ◆ 100 g crvene curry paste
 - ◆ 50 ml kokosovog mlijeka
 - ◆ 400 g kozica (alternativno rakova ili škampa)
 - ◆ 200 g slatkog graška
 - ◆ 2 paprike
 - ◆ 2 luka
 - ◆ 2 češnja češnjaka
 - ◆ sol i papar
 - ◆ Aluminijska folija
- 1) Pomiješajte curry pastu i kokosovo mlijeko.
 - 2) Operite kozice, grašak i papriku.
 - 3) Ogulite luk i češnjak.
 - 4) Luk, češnjak i papriku narežite na sitne komadiće.
 - 5) Kozice i povrće ravnomjerno rasporedite na 4 komada aluminijske folije. Aluminijska folija mora biti dovoljno velika da se sastoji u nju mogu umotati kao paket. Na to dodajte umak curry umak s kokosom i sve začinite solju i paprom.
 - 6) Paketiće dobro zatvorite kako tekućina ne bi istjecala.
 - 7) Uređaj zagrijte na kraju stupnja zagrijavanja 2.
 - 8) Napunjene paketiće postavite na zagrijanu ploču za zagrijavanje 10 i pecite otprilike 15 minuta sa svake strane.

Kukuruz s roštilja

- ◆ 2 klipa kukuruza šećerca
 - ◆ 100 g maslaca sa začinskim biljem
 - ◆ Sol s češnjakom
 - ◆ Sol
 - ◆ Papar
 - ◆ Aluminijska folija
- 1) Komad aluminijske folije premažite maslacem sa začinskim biljem.
 - 2) Klip kukuruza posolite i omotajte ga aluminijskom folijom.
 - 3) Uređaj zagrijte na kraju stupnja zagrijavanja 2.
 - 4) Paketić stavite na ploče za zagrijavanje 10.
 - 5) Nakon 15 minuta okrenite i klip kukuruza roštiljajte daljnjih 15 minuta.
 - 6) Klip kukuruza začinite solju s češnjakom i paprom.

Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod uvijek možete naručiti na Internetu na www.kompernass.com.



Skenirajte QR kôd pomoću pametnog telefona / tableta. Pomoću ovog QR kôda možete izravno otići na našu web stranicu i vidjeti i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ako imate problema s online narudžbom, našem se servisnom centru možete obratiti putem telefona ili e-pošte.
- Prilikom narudžbe uvijek navedite broj artikla (IAN) 490910_2504.
- Imajte na umu da rezervne dijelove putem interneta nije moguće naručiti za sve zemlje.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekržiš kante za otpad na kotačima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.

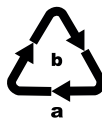


O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Prilog

Tehnički podaci

Napajanje	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Snaga uređaja	2000 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	< 0,5 W



Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbije.

Jamstvo tvrtke

Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 490910_2504 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 490910_2504.

Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 490910_2504

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Sadržaj

Uvod	90
Namenska upotreba	90
Korišćene napomene upozorenja i simboli	90
Bezbednost	91
Osnovne bezbednosne napomene	91
Upravljački elementi	94
Raspakivanje i priključivanje	94
Obim isporuke i pregled posle transporta	94
Raspakivanje	95
Rukovanje i rad	95
Pre prve upotrebe	95
Regulator stepena grejanja	95
Rukovanje.	96
Položaj „kontaktni roštilj“	96
Položaj „Panini roštilj“	96
Položaj „stoni roštilj“	97
Tabela sa vremenima krčkanja	98
Saveti i trikovi	98
Čišćenje i nega	99
Čuvanje	100
Recepti	100
Položaj „kontaktni roštilj“	100
Položaj „Panini roštilj“	101
Položaj „stoni roštilj“	102
Poručivanje rezervnih delova	103
Odlaganje	104
Odlaganje aparata	104
Odlaganje ambalaže	104
Dodatak	104
Tehnički podaci	104
Servis	104
Garancija i garantni list	105

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod.

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

Namenska upotreba

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

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

Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.

	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Pročitajte uputstvo.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuda.
	Pažnja! Vrela površina!

Bezbednost

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

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

Osnovne bezbednosne napomene

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

- Kontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne puštajte u rad aparat koji je oštećen ili je pao.
- U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.
- Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog voda.
- Popravke na aparatu treba da obavlja samo ovlašćeno stručno osoblje ili korisnička služba. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki. Osim toga, potraživanje garancije prestaje da važi.

- Aparat za vreme važenja garancije sme da popravlja samo korisnička služba koju je ovlastio proizvođač, jer u suprotnom, potraživanja na osnovu garancije više ne važe u slučaju posledičnih oštećenja.
- Neispravni delovi smeju da se zamene samo originalnim rezervnim delovima. Samo je kod ovih delova zagarantovano da su ispunjeni zahtevi za bezbednost.
- Zaštitite mrežni vod od dodira sa vrućim delovima aparata. Nikada ne koristite aparat u blizini otvorenog plamena, grejne ploče ili zagrejane peći.
- Ostavite aparat da se ohladi nakon upotrebe, pre nego što ga očistite! Opasnost od opekotina!
- Postavite aparat, po mogućnosti, u blizini utičnice. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti i da električni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Priključite aparat samo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora da se podudara sa podacima na tipskoj pločici aparata.
- Da bi se izbegle opasnosti, korisnička služba treba odmah da popravi ili zameni neispravne ili oštećene priključne vodove, odn. aparate.
- Ne izlažite aparat kiši i nikada ga ne koristite u vlažnom ili mokrom okruženju.
- Vodite računa da se mrežni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata.
- Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

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

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!



Pažnja! Vrela površina!

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

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- Osigurajte da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- Ne koristite ugalj ili slična goriva za rad aparata!

- Da biste zaštitili neprianjajuću prevlaku, ne koristite metalne predmete, kao npr. nož, viljušku itd. Ne koristite više aparat, ako je neprianjajuća prevlaka oštećena.
- Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.

i Napomena

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

Upravljački elementi

Slika A:

- 1 Noseće stope
- 2 Sigurnosni zatvarač
- 3 Taster za deblokiranje pod uglom od 180°
- 4 Crvena kontrolna lampica „Power“
- 5 Zelena kontrolna lampica „Ready“
- 6 Regulator stepena grejanja
- 7 Taster RELEASE (donja grejna ploča)
- 8 Sakupljač masti
- 9 Izlaz za mast
- 10 Grejne ploče
- 11 Taster RELEASE (gornja grejna ploča)

Slika B:

- 12 Strugač za čišćenje

Raspakivanje i priključivanje

⚠ UPOZORENJE

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

Obim isporuke i pregled posle transporta

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

- Kontaktni gril
- Sakupljač masti
- Strugač za čišćenje
- Uputstvo za upotrebu

i Napomena

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

Raspakivanje

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

Rukovanje i rad

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

Pre prve upotrebe

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

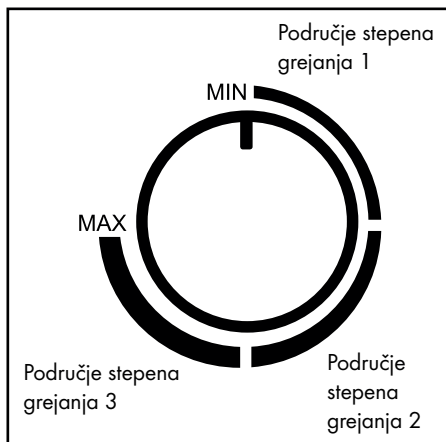
① Napomena

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

Regulator stepena grejanja

Temperaturu podešavate pomoću regulatora stepena grejanja ⑥.

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



① Napomena

- Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ svetli kada se regulator stepena grejanja ⑥ nalazi u položaju MIN i u prednjem delu područja, kada je stepen grejanja na 1. Čim regulator stepena grejanja ⑥ stavite u željeni položaj, zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ će biti ugašena dok se ne postigne temperatura.
- Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ može povremeno ponovo da se uključi. To znači da je temperatura niža od podešene temperature i da se aparat ponovo zagreva!
- Crvena kontrolna lampica „Power“ ④ svetli, čim je aparat povezan sa električnom mrežom.

Rukovanje

- 1) Zatvorite poklopac aparata na ručki.
- 2) Gurnite sakupljač masti **8** u aparat.
- 3) Ponovo umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Crvena kontrolna lampica „Power“ **4** svetli. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** će zasvetliti kada se regulator stepena grejanja **6** nalazi u položaju MIN.
- 4) Postavite željeni stepen na regulatoru stepena grejanja **6**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se gasi. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** će ponovo zasvetleti, čim se postigne podešeni stepen grejanja.

i Napomena

- ▶ Vi možete da koristite ovaj roštilj na 3 različita načina:
 - potpuno rasklopljen, tako da obe grejne ploče **10** mogu da se koriste kao stoni roštilj.
 - sa pokretnom gornjom grejnom pločom **10** kao kontaktni roštilj, tako da se npr. meso ili riba peče s obe strane.
 - sa fiksiranom gornjom grejnom pločom **10** kao Panini roštilj, tako da npr. bageti mogu da se zapeku.

Položaj „kontaktni roštilj“

i Napomena

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

i Napomena

- ▶ Počnite sa kratkim vremenima roštiljanja i povećavajte vreme, dok ne ustanovite ispravno trajanje roštiljanja. Radi Vaše orijentacije, obratite pažnju i na poglavlje „Tabela sa vremenima krčkanja“.
- 5) Skinite namirnice sa roštilja kada budete zadovoljni sa tamnom bojom namirnica.

i PAŽNJA!

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

i PAŽNJA!

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

Položaj „Panini roštilj“

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

i Napomena

- ▶ Počnite sa kratkim vremenima roštiljanja i povećavajte vreme, dok ne ustanovite ispravno trajanje roštiljanja. Radi Vaše orijentacije, obratite pažnju i na poglavlje „Tabela sa vremenima krčkanja“.
- 4) Skinite namirnice sa roštilja kada budete zadovoljni sa tamnom bojom namirnica.

! PAŽNJA!

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

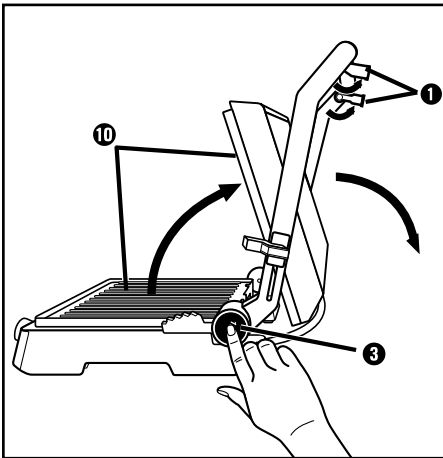
- 5) Okrenite regulator stepena grejanja **6** na MIN i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

! PAŽNJA!

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

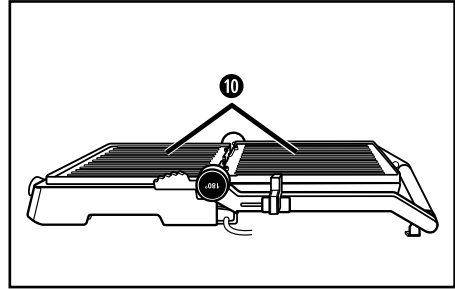
Položaj „stoni roštilj“

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



Slika 1

- 3) Grejne ploče **10** se sada nalaze jedna pored druge i mogu da se koriste kao stoni roštilj (slika 2).



Slika 2

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

! PAŽNJA!

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

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

! PAŽNJA!

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

Tabela sa vremenima krčkanja

Sljedeća tabela služi za orijentaciju kroz primere za krčkanje različitih namirnica. Prilagodite podatke receptu i Vašem ličnom ukusu.

Određeno svojstvo namirnica, kao na primer veličina, debljina ili kvalitet posebno utiče na vreme krčkanja. Osim toga, vodite računa o tome da u položaju „stoni roštilj“ namirnice za roštiljanje morate da okrenete u međuvremenu, čime se produžava vreme krčkanja.

NAMIRNICA	KOMADA / GRAMA	PODEŠAVANJE NIVOA GREJANJA	POLOŽAJ	VREME KRČKANJA
Pljeskavice od mlevenog mesa	900 g	3	Kontaktni roštilj	10–15 min.
Trbušna slanina	3 x 250 g	MAKS.	Kontaktni roštilj	10 min.
Odresci od svinjskog vrata	3 komada	MAKS.	Stoni roštilj	2 x 13–16 min.
Fileti lososa	4 x 125 g	3	Kontaktni roštilj	8–10 min.
Odresci od tunjevine	4 x 125 g	3	Kontaktni roštilj	6–8 min.
Grilovano povrće sa uljem	1 - 2 Patlidžan na kriški	2	Stoni roštilj	2 x 3–6 min.
Sendviči sa sirom	4 komada	MAKS.	Kontaktni roštilj	3–4 min.
Prepečeni bageti sa sirom	2 komada	3	Panini roštilj	4–8 min.

Saveti i trikovi

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

Čišćenje i nega

OPASNOST!

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

PAŽNJA!

- ▶ Obezbedite da tečnost ne uđe u aparat prilikom čišćenja, da bi se izbeglo nepopravljivo oštećenje aparata.
- ▶ Kada čistite površine, ne koristite agresivna abrazivna ili hemijska sredstva za čišćenje niti šiljate predmete ili predmete koji grebu.
- Kada se grejne ploče **10** ohlade, povucite strugač za čišćenje **12** preko grejnih ploča **10**, tako da sakupite masnoću i ostatke, pa ih gurnite u sakupljač masti **8**.
- Obrišite grejne ploče **10** vlažnom krpom. Ne koristite agresivna sredstva, grube sunđere ili šiljate predmete za čišćenje, da se neprijanjajuća prevlaka ne bi oštetila. Kod tvrdokornijih zaprljanja ili zapečenih ostataka, skinite grejne ploče **10**:
 - Otvorite aparat.
 - Pritisnite taster RELEASE **7** i istovremeno podignite donju grejnu ploču **10**.
 - Držite gornju grejnu ploču **10** da ne padne i pritisnite taster RELEASE **11**. Gornja grejna ploča **10** se oslobađa od aparata.
- Očistite uklonjene grejne ploče **10** u toploj vodi sa malo sredstva za pranje posuđa. Kod jako zapečenih ostataka, ostavite grejne ploče **10** u vodi za ispiranje da bi ostaci omekšali. Nakon čišćenja isperite grejne ploče **10** čistom vodom da bi se uklonili ostaci od sredstva za pranje posuđa. Sve dobro osušite. Grejne ploče **10** moraju da budu suve, pre nego što ih ponovo ugradite u aparat!

Napomena



Za nežno čišćenje grejnih ploča **10** preporučujemo ručno čišćenje, kao što je opisano. Međutim, grejne ploče **10** možete da čistite i u mašini za pranje posuđa. Donje strane grejnih ploča **10** mogu da puste boju nakon čišćenja u mašini za pranje posuđa. Međutim, to ne utiče na uređaj ili na funkciju.

- Da biste ponovo ugradili grejne ploče **10**, stavite grejne ploče **10** na osnovu, tako da se oba prereza pored izlaza za mast **9** zakače za kuku na osnovi. Zatim pritisnite prednji deo grejne ploče **10**, tako da čujno usedne.
- Postupite sa drugom grejnom pločom **10** na isti način.
- Obrišite spoljne površine aparata vlažnom krpom, na koju ste naneli malo sredstva za pranje posuđa. Zatim obrišite ostatke sredstva za pranje posuđa krpom koja je navlažena samo vodom. Vodite računa da svi delovi budu potpuno suvi pre ponovne upotrebe aparata.
- Obrišite strugač za čišćenje **12** vlažnom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterđent za pranje posuđa na krpu.

Napomena



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

- Operite ispraznjen sakupljač masti **8** u toploj vodi i sredstvu za pranje posuđa. Uklonite ostatke sredstva za pranje posuđa čistom vodom i osušite sakupljač masti.

Napomena



Za nežno čišćenje sakupljača masti **8** preporučujemo ručno čišćenje, kao što je opisano. Međutim, sakupljač masti **8** možete da čistite i u mašini za pranje posuđa.

Čuvanje

Čuvajte očišćen aparat na suvom mestu. Zaključajte aparat, tako što ćete sigurnosni zatvarač  pomeriti u položaj .

Recepti

Napomena

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

Položaj „kontaktni roštilj“

Meksički burger

- ◆ 900 g junećeg mlevenog mesa
 - ◆ 6 supenih kašika sosa za roštilj
 - ◆ 6 supenih kašika sitno iseckanog crnog luka
 - ◆ 3 supene kašike sveže ili gotove salse
 - ◆ 1/2 kašičice čilija u prahu
 - ◆ 4 velike kifle za hamburger
- 1) Pomešajte mleveno meso, luk, salsu, čili u prahu i sos za roštilj u velikoj činiji.
 - 2) Oblikujte smesu od mlevenog mesa, tako da dobijete četiri jednako velike hamburger-pljeskavice debljine skoro 2 cm.
 - 3) Zagrejte aparat (područje stepena grejanja 3/Max).
 - 4) Pecite hamburgere 8 – 10 min. na zagrejanom aparatu u kontaktnom položaju. Nakon toga servirajte hamburgere u kiflama za hamburger zajedno sa sastojcima i začinima po Vašoj želji.

Ramstek sa sosom od mladog luka i začinskog bilja

- ◆ 500 g posnog ramsteka (po 125 g)
 - ◆ 120 g margarina
 - ◆ 1 kašičica vorčester sosa
 - ◆ 1 sitno iseckani čen belog luka
 - ◆ 4 supenih kašika sitno iseckanog peršuna
 - ◆ 4 komada sitno iseckanog mladog luka
- 1) Pomešajte margarin i vorčester sos u maloј činiji, dodajte beli luk, peršun i mladi luk, pa sve promešajte.
 - 2) Zagrejte aparat (stepen grejanja Max).
 - 3) Pecite stek 3 min. na stepenu grejanja Max.
 - 4) Namažite stek sosom od mladog luka i začinskog bilja, pa ga pecite još 4 min. u početnom području stepena grejanja 2.

Tuna stek sa kolotovima od narandže

(za 4 osobe)

- ◆ 4 sveža tuna steka (po 170 g)
 - ◆ 1 narandža
 - ◆ 1 supena kašika sitno iseckanog peršuna
 - ◆ So
 - ◆ Biber
- 1) Oljuštite narandžu i isecite je na kolutove debljine oko 5 mm.
 - 2) Zagrejte aparat (područje stepena grejanja 3).
 - 3) Stavite komade tuna steka na zagrejani roštilj, pospite ih peršunom i začinite solju i biberom.
 - 4) Stavite kolutove od narandže na komade tuna steka i pecite sve zajedno oko 6 – 8 min.
 - 5) Uklonite ispečene kolutove narandže pre serviranja.

Položaj „Panini roštilj“

Panini sa spanaćem i sirom

- ◆ 250 g spanaća u listu
 - ◆ 1 crni luk
 - ◆ 1 čen belog luka
 - ◆ 1 supena kašika ulja
 - ◆ 2 kašičice soka od limuna
 - ◆ 1 prstohvat soli (i bibera)
 - ◆ 4 kriške tost hleba/belog hleba
 - ◆ 40 g maslaca sa začinskim biljem
 - ◆ 75 g mocarele
 - ◆ 20 g pinjola
- 1) Preberite spanać i operite ga.
 - 2) Oljuštite luk i čen belog luka, sitno ih isekajte, pa dinstajte u vrućem ulju, dok ne bude prozirno. Dodajte spanać. Začinite sokom od limuna, solju i biberom.
 - 3) Namažite tost sa maslacem sa začinskim biljem.
 - 4) Isecite mocarelu na kolutove.
 - 5) Rasporedite mocarelu i oceden spanać na 2 kriške tosta i pospite ih pinjolum.
 - 6) Prekrijte panini sa drugom kriškom tosta.
 - 7) Pažljivo stavite panini na Panini roštilj, koji je zagrejan u području stepena grejanja 3/Max.
 - 8) Podesite željeno rastojanje gornje grejne ploče ⑩ pomoću sigurnosnog zatvarača ② i zatvorite poklopac.
 - 9) Sačekajte dok pečeni panini dobije zlatno-smeđu boju. Zatim ga skinite sa Panini roštilja.

Panini sa pilećim prsima

- ◆ 400 g fileta od pilećih prsa
 - ◆ 20 g maslaca
 - ◆ So, biber, paprika u prahu
 - ◆ 120 slanina, u trakama
 - ◆ 6 kriški belog hleba/tosta
 - ◆ 3 supene kašike preliwa za salatu (jogurt)
 - ◆ 30 g ajsberg salate
 - ◆ 2 paradajza
 - ◆ 1 avokado
 - ◆ 1 kašičica soka od limuna
 - ◆ 50 g svežeg krastavca
- 1) Kratko isperite pileće filete pod tekućom vodom i osušite ih tapkanjem pomoću ubrusa. Kratko ih pecite na zagrejanom aparatu u kontaktnom položaju na stepenu grejanja MAX.
 - 2) Vratite aparat na početak područja stepena grejanja 3 i pecite pileće filete oko 10 minuta, dok ne budu ispečeni. Začinite ispečene pileće filete solju, biberom i paprikom, pa ih stavite na stranu.
 - 3) Ispržite trake slanina u tiganju, tako da budu hrskave.
 - 4) Rasporedite preliv od jogurta na 3 kriške tosta/belog hleba, stavite ajsberg salatu, isecite paradajz na kolutove, začinite i stavite ga na ajsberg salatu.
 - 5) Razrežite pileće filete uzdužno i stavite ih na paradajz.
 - 6) Stavite trake slanina na pileće filete.
 - 7) Razrežite avokado uzdužno po celom obodu i odvojite ga od koštice pokretom okreta. Svucite koru i isecite avokado na kolutove. Pokapajte sok od limuna na avokado, da ne bi potamneo. Stavite kolutove na panini.
 - 8) Isecite sveži krastavac na kolutove i stavite kolutove na avokado.

- 9) Prekrijite panini sa drugom kriškom tosta.
- 10) Stavite panini pažljivo na grejnu ploču **10**.
- 11) Podesite željeno rastojanje gornje grejne ploče **10** pomoću sigurnosnog zatvarača **2** i zatvorite poklopac.
- 12) Sačekajte dok pečeni panini dobije zlatno-smeđu boju i onda ga pažljivo skinite sa Panini roštilja.

Baget sa senfom

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

Položaj „stoni roštilj“

Pileća/ćureća prsa

- ◆ 200 g pilećih/ćurećih prsa
 - ◆ malo brašna
- 1) Zagrejte aparat u opsegu stepena grejanja 3.
 - 2) Isecite 200 g pilećih/ćurećih prsa u filete i malo ih pospite brašnom.
 - 3) Pecite ih oko 4 minuta sa jedne strane, zatim ih okrenite, malo posloite, pa ih pecite oko 4 minuta sa druge strane.

Grilovano povrće

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

Kozice sa kokosom i karijem

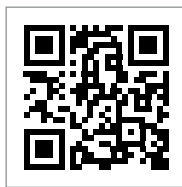
- ◆ 100 g paste crvenog karija
 - ◆ 50 ml kokosovog mleka
 - ◆ 400 g kozica (alternativno krabe ili škampi)
 - ◆ 200 g slatkih mahuna
 - ◆ 2 paprike
 - ◆ 2 glavice crnog luka
 - ◆ 2 čena belog luka
 - ◆ So i biber
 - ◆ Alu-folija
- 1) Pomešajte pastu karija sa kokosovim mlekom.
 - 2) Operite kozice, slatke mahune i papriku.
 - 3) Oljuštite luk i čenove belog luka.
 - 4) Isecite luk, čenove belog luka i papriku na male komade.
 - 5) Ravnomerno rasporedite kozice i povrće na 4 komada alu-folije. Alu-folija mora da bude dovoljno velika, tako da se sastojci mogu umotati u nju kao paketić. Pokapajte sos od karija i kokosa preko kozica i povrća i začinite sve solju i biberom.
 - 6) Dobro zatvorite paketiće, tako da tečnost ne može da izađe.
 - 7) Zagrejte aparat na kraju područja stepena grejanja 2.
 - 8) Stavite napunjene paketiće na zagrejanu grejnu ploču 10 i pecite sve sa obe strane oko 15 minuta.

Grilovani klipovi kukuruza

- ◆ 2 klipa kukuruza šećerca
 - ◆ 100 g maslaca sa začinskim biljem
 - ◆ So sa belim lukom
 - ◆ So
 - ◆ Biber
 - ◆ Alu-folija
- 1) Namažite jedan komad alu-folije maslacem sa začinskim biljem.
 - 2) Posolite klipove kukuruza i umotajte ih u alu-foliju.
 - 3) Zagrejte aparat na kraju područja stepena grejanja 2.
 - 4) Stavite paketiće na grejnu ploču 10.
 - 5) Okrenite ih nakon 15 minuta i pecite klipove kukuruza još 15 minuta.
 - 6) Začinite klipove kukuruza solju sa belim lukom i biberom.

Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet-stranici www.kompernass.com.



Skenirajte QR-kod Vašim pametnim telefonom / tabletom. Ovim QR-kodom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

i Napomena

- Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili imejlom našem servisnom centru.
- Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (IAN) 490910_2504.
- Napominjemo da onlajn poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi

da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

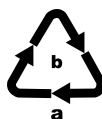


O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale

zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Dodatak

Tehnički podaci

Električni napon	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Ulazna snaga	2000 W
Ulazna snaga u isključenom stanju	< 0,5 W



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

Servis



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

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidllovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 490910_2504 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

Garancija i garantni list

Poštovani kupci,

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

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

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

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)

4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajući delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Kontaktни gril
Model:	SKGE 2000 D3
IAN/Serijski broj:	490910_2504
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	108
Utilizarea conform destinației	108
Indicații de avertizare și simboluri utilizate	108
Siguranța	109
Indicații de bază privind siguranța	109
Elemente de operare	112
Dezambalarea și conectarea	112
Furnitura și verificarea transportului	112
Dezambalarea.	113
Operarea și funcționarea	113
Înainte de prima utilizare.	113
Regulatorul treptelor de căldură	113
Utilizarea	114
Poziție „grătar de contact”	114
Poziție „grătar panini”	115
Poziție „grătar tip masă”	115
Tabel de preparare	116
Sugestii și idei	117
Curățarea și îngrijirea	117
Depozitarea	118
Rețete	118
Poziție „grătar de contact”	118
Poziție „grătar panini”	119
Poziție „grătar tip masă”	121
Comandarea pieselor de schimb	122
Eliminarea	122
Eliminarea aparatului.	122
Eliminarea ambalajelor	122
Anexă	123
Date tehnice.	123
Garanția Kompnass Handels GmbH	123
Service-ul	124
Importator	124

Introducere

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 pagube 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.

Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
---	--

	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	Indicație: O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Tensiune/curent alternativ
	Citiți instrucțiunile.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Atenție! Suprafață fierbinte!

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.
- Copiilor 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.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!



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.

i **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:

- 1 Picioare de sprijin
- 2 Dispozitiv de blocare de siguranță
- 3 Buton de deblocare 180°
- 4 Bec de control roșu „Power”
- 5 Bec de control verde „Ready”
- 6 Regulatorul treptelor de încălzire
- 7 Buton RELEASE
(placa de încălzire inferioară)
- 8 Tavă de colectare a grăsimii
- 9 Orificiu de evacuare a grăsimii
- 10 Plăci de încălzire
- 11 Buton RELEASE
(placa de încălzire superioară)

Figura B:

- 12 Racletă de curățare

Dezambalarea și conectarea

⚠ AVERTIZARE!

- 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

i **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.

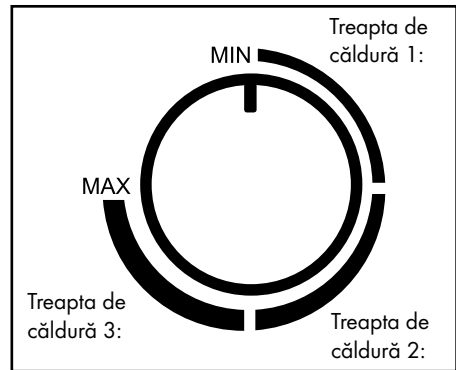
Înainte de prima utilizare

- 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 ❷ în poziție .
 - 5) Deschideți aparatul.
 - 6) Ștergeți plăcile de încălzire ❶ 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 ❸ la MAX.
- ❶ **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 ❸.

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



❶ Indicație

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

Utilizarea

- 1) Închideți capacul aparatului cu ajutorul mânerului.
- 2) Împingeți tava de colectare a grăsimii **8** în aparat.
- 3) Introduceți din nou ștecărul 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 treptei de căldură reglate, se aprinde din nou becul de control verde „Ready” **5**.

i 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.

Poziție „grătar de contact”

i 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.

i 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!

- 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) Închideți 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!

- 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.

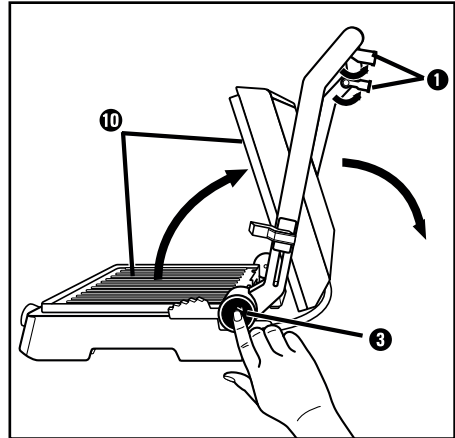


Fig. 1

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

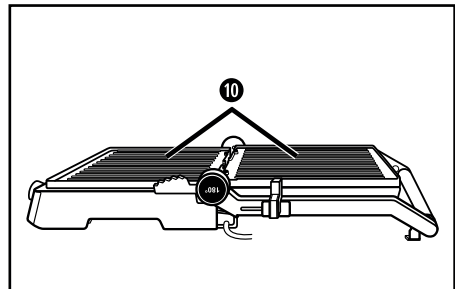


Fig. 2

- 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!

- 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	BUCĂȚI / GRAME	TREAPTĂ DE CĂLDURĂ	POZIȚIA	TIMPUL DE PREPARARE
Chiftele din carne tocată	900 g	3	Grătar de contact	10 - 15 min
Slănină burtă de porc	3 x 250 g	MAX	Grătar de contact	10 min
Friptură din ceafă de porc	3 bucăți	MAX	Grătar de masă	2 x 13 - 16 min
File de somon	4 x 125 g	3	Grătar de contact	8 - 10 min
Friptură de ton	4 x 125 g	3	Grătar de contact	6 - 8 min
Legume la grătar cu ulei	1 - 2 Auber-gine în felii	2	Grătar de masă	2 x 3 - 6 min
Sendvișuri cu cașcaval	4 bucăți	MAX	Grătar de contact	3 - 4 min
Baghete gratinate cu cașcaval	2 bucăți	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 ierburii 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 grăsime, aveți grijă ca grăsimea/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

PERICOL!

- 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!

- În timpul curățării, asigurați-vă că în aparat nu pătrunde umezeală, pentru a evita defecarea 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 8.
- 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 7 și scoateți concomitent placa de încălzire inferioară 10.
 - Țineți placa de încălzire superioară 10 ca să nu cadă și apăsați 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 apă 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. Părțile inferioare ale plăcilor de încălzire 10 se pot decolora ușor după curățarea în mașina de spălat vase. Totuși, acest lucru nu afectează aparatul sau funcționarea.

- Pentru a monta din nou plăcile de încălzire **10**, puneți plăcile **10** în așa fel pe bază, încât cele două decupaje de lângă orificiul de evacuare a grăsimii **9** să cadă pe cărligele bazei. Apăsăți 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.

i 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 **8** golită în apă caldă cu detergent de vase. Îndepărtați resturile de detergent de vase cu apă curată și uscați tava.

i Indicație



Pentru o curățare blândă a tăvii de colectare a grăsimii **8** recomandăm ca aceasta să fie clătită manual, după modul descris. Puteți totuși spăla tava de colectare a grăsimii **8** 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 **1**.

Rețete

i 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 lgț 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.

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 gătite 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 lgț 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) 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 vânată
- ◆ 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 vânată 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) Încindeți 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 trepte 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.

Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând în mod convenabil piese de schimb pentru acest produs online, pe www.kompernass.com.



Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

i Indicație

- Dacă aveți probleme cu comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.
- Vă rugăm să indicați întotdeauna numărul articolului (IAN) 490910_2504.
- Atenție, comanda online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



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.

Eliminarea ambalajelor



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 ~ , 50/60 Hz
Consum	2000 W
Consum în stare oprită	< 0,5 W



Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

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 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 solicitărilor dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 490910_2504 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 autocolanțul 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, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 490910_2504.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 490910_2504

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

Съдържание

Въведение	126
Употреба по предназначение	126
Използвани предупредителни указания и символи	126
Безопасност	127
Основни указания за безопасност.	127
Елементи за обслужване	131
Разопаковане и свързване	131
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране	131
Разопаковане.	131
Обслужване и работа с уреда	131
Преди първата употреба	131
Регулатор за степените на нагряване	132
Работа с уреда	132
Позиция „Контактен грил“	133
Позиция „Панини грил“	133
Позиция „Настолен грил“	134
Таблица за готвене	134
Съвети и трикове	135
Почистване и поддръжка	136
Съхранение	137
Рецепти	137
Позиция „Контактен грил“	137
Позиция „Панини грил“	138
Позиция „Настолен грил“	140
Поръчка на резервни части	141
Предаване за отпадъци	141
Предаване на уреда за отпадъци	141
Предаване на опаковката за отпадъци.	141
Приложение	142
Технически характеристики.	142
Гаранция.	142
Сервизно обслужване.	143
Вносител.	143

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред. Избрали сте висококачествен продукт.

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

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за гриловане 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.

Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
---	---

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Прочетете ръководството.
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Внимание! Гореща повърхност!

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! 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 допускате 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!



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 Бутон „RELEASE“
(долна нагревателна плоча)
- ❽ Тавичка за събиране на мазнината
- ❾ Улей за изтичане на мазнината
- ❿ Нагревателни плочи
- ⓫ Бутон „RELEASE“
(горна нагревателна плоча)

Фигура Б:

- ⓫ Шпатула за почистване

Разопаковане и свързване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- 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

❶ 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 сервиса (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 ❶.
- 5) Отворете уреда.
- 6) Избършете нагревателните плочи ❿ 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 загрява около 5 минути на максимална настройка на температурата, като поставите регулатора за степените на нагряване ❻ на MAX.

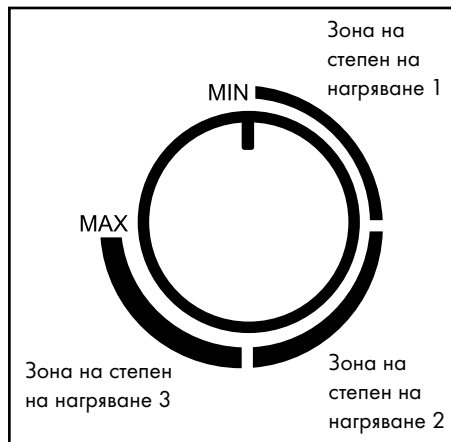
и Указание

- 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)



и 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 загрява 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 **8** 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.

и 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 преличат напр. багети.

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

! Указание

- Започнете с кратки времена на гриловане и ги увеличавайте постепенно до достигане на подходящата продължителност. За ориентация вземете под внимание също глава „Таблица за готвене“.
- 5) Когато сте доволни от степента на изпичане, вземете грилованите продукти от грила.

! ВНИМАНИЕ!

- 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 ориентация вземете под внимание също глава „Таблица за готвене“.
- 4) Когато сте доволни от степента на изпичане, вземете грилованите продукти от грила.

! ВНИМАНИЕ!

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

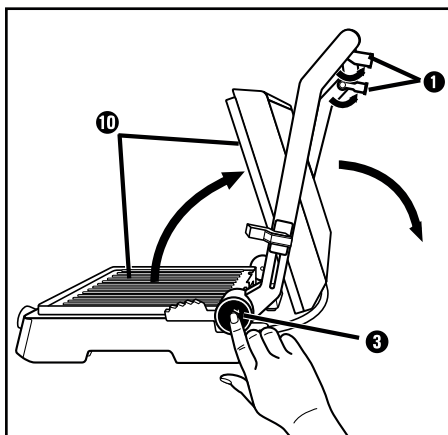
- 5) авъртете регулатора за степените на нагряване **6** на MIN и издърпайте щепсела от контакта.

⚠ ВНИМАНИЕ

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

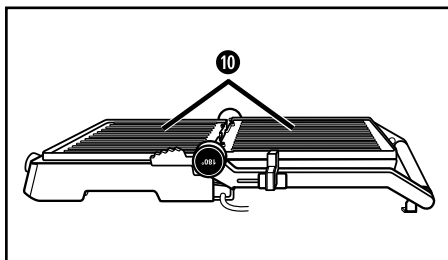
Позиция „Настолен грил“

- 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 настолен 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

- 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	ПАРЧЕ/ ГРАМ	СТЕПЕН НА НАГРЯВАНЕ	ПОЗИЦИЯ	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ
Кюфтета от кайма	900 гр	3	Контактен грил	10 – 15 min
Сланина от коремната област	3 x 250 гр	MAX	Контактен грил	10 min
Стекове от свински врат	3 парче	MAX	Настолен грил	2 x 13 – 16 min
Филета от съомга	4 x 125 гр	3	Контактен грил	8 – 10 min
Стекове от риба тон	4 x 125 гр	3	Контактен грил	6 – 8 min
Гриловани зеленчуци с олио	1-2 патладжана на шайби	2	Настолен грил	2 x 3 – 6 min
Сандвичи със сирене	4 парче	MAX	Контактен грил	3 – 4 min
Препечени багети със сирене	2 парче	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  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

ОПАСНОСТ!

- ▶ 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!

- ▶ 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 **8**.

- 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“ **7** 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 накиснат 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. След почистване в съдомиялна машина е възможно долните страни на грил плочите **10** да се обезцветят леко. Но това не представлява повреждане на уреда или нарушаване на функционирането.

- 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 измиете 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 **8** с топла вода и миещ препарат. Отстранете остатъци от миещия препарат с чиста вода и подсушете.

Указание



За щадящо почистване на тавичката за събиране на мазнината **8** препоръчваме да я измиете на ръка по описания начин. Но тавичката за събиране на мазнината **8** може да се мие и в съдомиялна машина.

Съхранение

Съхранявайте почищения уред на сухо място. Блокирайте уреда, като преместите предпазната блокировка **2** на позиция .

Рецепти

Указание

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

Позиция „Контактен грил“

Бургер Мексико

- ◆ 900 g говежда кайма
- ◆ 6 с.л. барбекю сос
- ◆ 6 с.л. ситно нарязан лук
- ◆ 3 с.л. прясна или готова салца
- ◆ 1/2 ч.л. чили на прах
- ◆ 4 големи хлебчета за хамбургери

- 1) В голяма купа смесете каймата, лука, салцата, чилито на прах и барбекю соса.
- 2) От кайманата смес оформете четири кюфтета за хамбургер с еднакъв размер и дебелина малко под 2 см.
- 3) Загрейте уреда (зона на степен на нагряване 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 нарязан скилидка чесън
- ◆ 4 с.л. ситно нарязан магданоз
- ◆ 4 ситно нарязани 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 нагриване 3).
 - 3) Поставете стековете от риба тон върху предварително загорения грил, поръсете с магданоза и подправете със сол и черен пипер.
 - 4) Поставете филийките портокал върху стековете от риба тон и гриловайте всичко около 6 – 8 min.
 - 5) Преди сервиране отстранете грилованите филийки портокал.

Позиция „Панини грил“

Панини със спанак и сирене

- ◆ 250 g спанак
- ◆ 1 глава лук
- ◆ 1 скилидка чесън
- ◆ 1 с.л. олио
- ◆ 2 ч.л. лимонов сок
- ◆ 1 щипка сол (и черен пипер)
- ◆ 4 филии хляб за препичане/бял хляб
- ◆ 40 g масло със зелени подправки
- ◆ 75 g сирене моцарела
- ◆ 20 g кедрови ядки

- 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 нагриване 3/Max панини грил.
- 8) С предпазната блокировка **2** настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча **10** и затворете капака.
- 9) Изчакайте, докато панините се препекат до златистокрафяво. След това ги вземете от панини грила.

Панини с пилешки гърди

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

- 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 МАХ 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 настрани.
- 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 доматите.
- 6) Поставете лентите бекон върху филетата от пилешки гърди.
- 7) Разрежете надлъжно авокадото и отделете ядката със завъртащо движение. Обелете и нарежете авокадото на филийки. Напръскайте авокадото с лимонов сок, за да не потъмнее. Поставете филийките върху панините.
- 8) Нарежете салатната краставица на кръгчета и ги поставете върху авокадото.
- 9) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 10) Поставете внимателно панините върху нагревателната плоча 10.
- 11) С предпазната блокировка 2 настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча 10 и затворете капака.
- 12) Изчакайте, докато панините се препекат до златистокафяво и ги вземете внимателно от панини грила.

Багета с горчица

- ◆ 1 багета
 - ◆ 1 скилидка чесън
 - ◆ 50 g краставички, консервирани със синапено семе
 - ◆ 40 g сирене пекорино
 - ◆ 1 с.л. люта горчица
 - ◆ 2 с.л. сладка горчица
 - ◆ 50 g масло
 - ◆ 2 с.л. нарязан див лук
 - ◆ сол, черен пипер
- 1) Срежете напречно багетата на разстояния от 2 – 3 сантиметра, без да я разрязвате напълно.
 - 2) Обелете и счукайте 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/Мах нагревателна плоча 10.
 - 6) С предпазната блокировка 2 настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча 10 и затворете капака.
 - 7) Багетата трябва да е златистокафява.

Позиция „Настолен грил“

Пилешки/Пуешки гърди

- ◆ 200 g пилешки/пуешки гърди
- ◆ малко брашно
- 1) Загрейте уреда до зоната на степен на нагряване 3.
- 2) Нарежете 200 g пилешки/пуешки гърди на филийки и ги оваляйте леко в брашното.
- 3) Печете около 4 минути от едната страна, след това обърнете, посолете леко и печете втората страна около 4 минути.

Гриловани зеленчуци

- ◆ 2 чушки
- ◆ 1 тиквичка
- ◆ 1 патладжан
- ◆ зехтин
- ◆ сол
- ◆ черен пипер
- ◆ провансалски подправки (смес от подправки)
- 1) Измийте старателно зеленчуците. Разполовете чушките, почистете ги от семенниците и ги нарежете на ивици. Разрежете надлъжно патладжана и тиквичката на две половини и след това на парчета с размер около 0,5 cm.
- 2) Намазните зеленчуците със зехтин.
- 3) Загрейте предварително уреда (зона на степен на нагряване 2).
- 4) Поставете зеленчуците върху предварително загрятата нагревателна плоча 10 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 къри

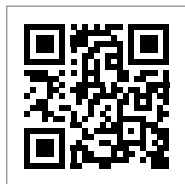
- ◆ 100 g червена къри паста
- ◆ 50 ml кокосово мляко
- ◆ 400 g скариди (или раци)
- ◆ 200 g захарен грах
- ◆ 2 чушки
- ◆ 2 глави лук
- ◆ 2 скилидки чесън
- ◆ сол и черен пипер
- ◆ алуминиево фолио
- 1) Смесете къри пастата и кокосовото мляко.
- 2) Измийте скаридите, захарния грах и чушките.
- 3) Обелете лука и скилидките чесън.
- 4) Нарежете лука, скилидките чесън и чушките на малки парчета.
- 5) Разпределете равномерно скаридите и зеленчуците върху 4 парчета алуминиево фолио. Алуминиевото фолио трябва да е с такива размери, че продуктите да могат да се завият в него като в пакетче. Накапете със сос от къри и кокос и подправките 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 загорелите 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) Намазните парче алуминиево фолио с маслото със зелени подправки.
 - 2) Посолете царевичния кочан и го увийте в алуминиевото фолио.
 - 3) Загрейте уреда до края на зоната на степен на нагриване 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.

Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на www.kompernass.com.



Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет. С този QR код влизате директно да разгледате и поръч на нашата уеб страница и можете ате наличните резервни части.

Указание

- Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервизен център по телефона или по имейл.
- При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 490910_2504.
- Моля имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда 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.

Предаване на опаковката за отпадъци



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 разделно. 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 ~ , 50/60 Hz
Консумация на мощност	2000 W
Консумирана мощност в изключено състояние	< 0,5 W



Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.

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 дефектния 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 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 сервис, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касова-та бележка и идентификационния номер (IAN 490910_2504) 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 kalkulация. 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.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 490910_2504

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГШРАСЕ 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.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	146
Προβλεπόμενη χρήση	146
Προειδοποιήσεις και σύμβολα	146
Ασφάλεια	147
Βασικές υποδείξεις ασφαλείας	147
Στοιχεία χειρισμού	151
Αποσυσκευασία και σύνδεση	151
Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	151
Αποσυσκευασία.	151
Χειρισμός και λειτουργία	151
Πριν την πρώτη χρήση.	151
Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης.	152
Χειρισμός.	152
Θέση «Απλή ψησιέρα».	153
Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι»	153
Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»	154
Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος	154
Υποδείξεις και τεχνάσματα	155
Καθαρισμός και φροντίδα	156
Φύλαξη	157
Συνταγές	157
Θέση «Απλή ψησιέρα».	157
Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι»	158
Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»	160
Παραγγελία ανταλλακτικών	161
Απόρριψη	161
Απόρριψη συσκευής	161
Απόρριψη συσκευασίας	161
Παράρτημα	162
Τεχνικά χαρακτηριστικά.	162
Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH	162
Σέρβις	163
Εισαγωγέας	163

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής. Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο τροφίμων σε εσωτερικό χώρο. Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε βιομηχανικούς ή εργοστασιακούς χώρους.

Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
---	---

	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Διαβάστε τις οδηγίες.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

Ασφάλεια

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για το χειρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους προδιαγεγραμμένους κανόνες ασφαλείας. Μία μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

Τηρείτε τις κάτωθι υποδείξεις ασφαλείας για έναν ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

- Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Εξαιτίας ακατάλληλων επισκευών μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι για το χρήστη. Επίσης ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Επισκευή της συσκευής κατά το χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς δεν ισχύει η αξίωση εγγύησης σε επακόλουθες φθορές.
- Τα ελαττωματικά μέρη κατασκευής επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η πλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνή φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο γίνεται πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μη γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για την ασφαλή θέση της συσκευής.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Καλώδια σύνδεσης ή συσκευές που δεν λειτουργούν άψογα ή παρουσιάζουν βλάβη πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται άμεσα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό αγγίζετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά ανάφλεξης για να λειτουργήσετε τη συσκευή!
- Η αντικολλητική επίστρωση προστατεύεται όταν δεν χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. Εάν η αντικολλητική επίστρωση έχει χαλάσει, μη συνεχίζετε τη χρήση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.

Υποδειξη

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα Α:

- ❶ Πόδια στήριξης
- ❷ Κλείστρο ασφαλείας
- ❸ Πλήκτρο απασφάλισης 180°
- ❹ Κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power»
- ❺ Πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready»
- ❻ Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης
- ❼ Πλήκτρο RELEASE (κάτω θερμαντική πλάκα)
- ❽ Δοχείο συλλογής λίπους
- ❾ Σημείο εκροής λίπους
- ❿ Θερμαντικές πλάκες
- ⓫ Πλήκτρο RELEASE (άνω θερμαντική πλάκα)

Εικόνα Β:

- ⓫ Σπάτουλα καθαρισμού

Αποσυσκευασία και σύνδεση

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Για την αποφυγή υλικών ζημιών, τηρείτε τις υποδείξεις ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής.

Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

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

- Ψηστήρα
- Δοχείο συλλογής λίπους
- Σπάτουλα καθαρισμού
- Οδηγίες χρήσης

❶ Υποδείξη

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλειπών παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλειπών συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο Σέρβις).

Αποσυσκευασία

- ♦ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ♦ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, ενδεχόμενες μεμβράνες και αυτοκόλλητα.

Χειρισμός και λειτουργία

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις για το χειρισμό και τη λειτουργία της συσκευής.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα παραγωγής, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 2) Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- 3) Τοποθετήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.
- 4) Απασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας ❷ στη θέση .
- 5) Ανοίξτε τη συσκευή.
- 6) Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες ❿ με ένα νωπό πανί.
- 7) Κλείστε τη συσκευή.
- 8) Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου δικτύου σε μία σωστά συνδεδεμένη και γειωμένη πρίζα με τάση σύμφωνη με αυτή που ορίζεται στο Κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά». Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ. 5 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, θέτοντας το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης ❻ στη θέση MAX.

❗ Υποδειξη

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

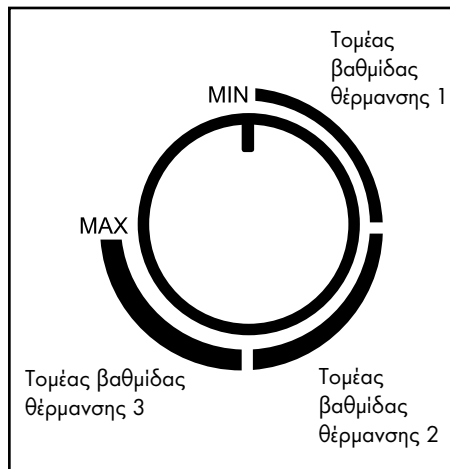
9) Αφού η συσκευή ζεσταθεί, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

10) Καθαρίστε ακόμη μία φορά τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης

Στον ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης ❸ ρυθμίζετε τη θερμοκρασία.

- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 1:
Τομέας θέρμανσης/χαμηλή θερμοκρασία
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 2:
Μεσαία θερμοκρασία (π.χ. μαγείρεμα λαχανικών)
- Τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3:
Υψηλή θερμοκρασία (π.χ. ψήσιμο κρέατος)



❗ Υποδειξη

- Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» ❺ ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης ❸ βρίσκεται στη θέση MIN και στο 1 στην μπροστινή περιοχή του τομέα βαθμίδας θέρμανσης. Μόλις γυρίσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης ❸ στην επιθυμητή θέση, η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" ❺ σβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία.
- Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" ❺ μπορεί ενδιάμεσα να σβήσει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε και η συσκευή ζεσταίνεται πάλι!
- Η κόκκινη λυχνία ελέγχου "Power" ❹ ανάβει, μόλις συνδεθεί η συσκευή με το δίκτυο ρεύματος.

Χειρισμός

- 1) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
- 2) Σπρώξτε το δοχείο συλλογής λίπους ❸ μέσα στη συσκευή.
- 3) Συνδέστε ξανά το βύσμα στην πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» ❹ ανάβει. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» ❺ ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης ❸ βρίσκεται στη θέση MIN.
- 4) Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα στο ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης ❸. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» ❺ σβήνει. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα θέρμανσης, ανάβει πάλι η πράσινη λυχνία ελέγχου ❺ «Ready».

❗ Υποδειξη

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη ψηστήρα με 3 διαφορετικούς τρόπους:
 - πλήρως ανοιχτή, έτσι ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες ❿ να μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σαν επιτραπέζια ψηστήρα.
 - με κινούμενη άνω θερμαντική πλάκα ❿ ως απλή ψηστήρα, έτσι ώστε να ψήνετε π.χ. κρέας ή ψάρι και από τις δύο πλευρές.

- με σταθερή άνω θερμαντική πλάκα 10 ως ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι, έτσι ώστε να ψήνονται μπαγκέτες.

Θέση «Απλή ψησιέρα»

① Υποδειξη

- Για να επιτύχετε ένα υγιεινό πλήρες ψήσιμο του ψαριού, συστήνουμε τη χρήση της θέσης «Απλή ψησιέρα».
- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα 10.
 - 2) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
 - 3) Χάρη στην κινητή επάνω θερμαντική πλάκα 10, η πλάκα αυτή παραμένει πάντα παράλληλη προς την κατώτερη θερμαντική πλάκα 10, όσο χοντρό και εάν είναι το προϊόν ψησίματος. Έτσι, έχετε πάντα ένα τέλειο αποτέλεσμα.
 - 4) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

① Υποδειξη

- Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια. Για περαιτέρω βοήθεια, λάβετε επίσης υπόψη το κεφάλαιο «Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος».
- 5) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

① ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών 10!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

① ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Θέση «Ψησιέρα για ψωμάκια πανίνι»

- 1) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψήσετε στην κατώτερη θερμαντική πλάκα 10.
- 2) Κλείστε την άνω θερμαντική πλάκα 10 και στερεώστε την στο επιθυμητό ύψος, πιέζοντας το κλείστρο ασφαλείας 2 προς τα πίσω (θέση MIN, II, III, IV, V). Κατά τη μετατόπιση του κλείστρου ασφαλείας 2, ανασηκώστε ελαφρώς την θερμαντική πλάκα 10. Όσο πιο πίσω πιέζεται το κλείστρο ασφαλείας 2, τόσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση μεταξύ των θερμαντικών πλακών 10.
- 3) Μετά από λίγη ώρα ελέγξτε το ρόδισμα του προϊόντος ψησίματος. Για το σκοπό αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.

① Υποδειξη

- Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια. Για περαιτέρω βοήθεια, λάβετε επίσης υπόψη το κεφάλαιο «Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος».
- 4) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

① ΠΡΟΣΟΧΗ!

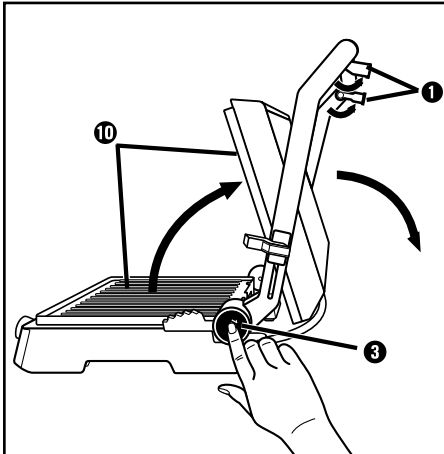
- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών 10!
- 5) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης 6 στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

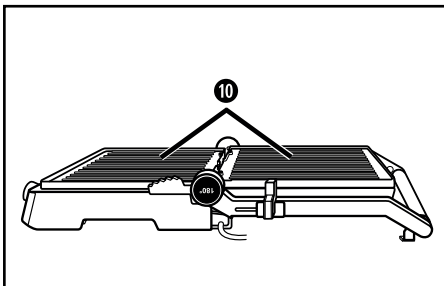
Θέση «Επιτραπέζια ψηστήρα»

- 1) Ανοίξετε τα δύο πόδια στήριξης **1** (Εικ. 1).
- 2) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης 180° **3** (Εικ. 1) και ανοίξτε το καπάκι της συσκευής τόσο, ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες **10** να μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψηστήρα.



Εικ. 1

- 3) Οι θερμαντικές πλάκες **10** είναι τώρα η μια δίπλα στην άλλη και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν επιτραπέζια ψηστήρα (Εικ. 2)



Εικ. 2

- 4) Τοποθετήστε τα τρόφιμα για ψήσιμο επάνω στις θερμαντικές πλάκες **10**.
- 5) Γυρίζετε το προϊόν ψησίματος ενδιάμεσα και όταν ψηθεί απομακρύνετε το από τις θερμαντικές πλάκες **10**.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να γυρίσετε/απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών **10**!
- 6) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος

Ο ακόλουθος πίνακας είναι συμβουλευτικός με παραδείγματα για το μαγείρεμα διάφορων τροφίμων. Προσαρμόζετε τα στοιχεία στη συνταγή και στο προσωπικό σας γούστο. Ο χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται κυρίως από τη σύνθεση των τροφίμων, όπως για παράδειγμα το μέγεθος, το πάχος ή την ποιότητα. Επίσης, λαμβάνετε υπόψη ότι στη θέση «Επιτραπέζια ψησταριά» πρέπει να γυρίζετε το είδος ψησίματος από την άλλη στο ενδιάμεσο. Συνεπώς, αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΤΕΜΑΧΙΑ / ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΒΑΘΜΙΔΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	ΘΕΣΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κεφτεδάκια	900 γρ.	3	Ψησιέρα	10 - 15 min
Μπέικον	3 x 250 γρ.	MAX	Ψησιέρα	10 min
Χοιρινές μπριζόλες λαιμού	3 τεμάχια	MAX	Επιτραπέζια ψησταριά	2 x 13 - 16 min
Φιλέτο σολομού	4 x 125 γρ.	3	Ψησιέρα	8 - 10 min
Φιλέτο τόνου	4 x 125 γρ.	3	Ψησιέρα	6 - 8 min
Ψητά λαχανικά με λάδι	1-2 Μελιτζάνα σε φέτες	2	Επιτραπέζια ψησταριά	2 x 3 - 6 min
Σάντουιτς με τυρί	4 τεμάχια	MAX	Ψησιέρα	3 - 4 min
Μπαγκέτες με ψημένο τυρί από επάνω	2 τεμάχια	3	Ψησιέρα για ψωμάκια	4 - 8 min

Υποδείξεις και τεχνάσματα

- Για να κάνετε το κρέας πιο τρυφερό και να επιταχύνετε το ψήσιμο στο γκριλ, μπορείτε προηγουμένως να το μαρινάρετε. Κατάλληλα υλικά για τη μαρινάδα είναι, παραδείγματος χάριν, η ξινή κρέμα, το κόκκινο κρασί, το ξύδι, το ξινόγαλο ή φρέσκος χυμός από παπάγια ή ανανά. Μπορείτε, εάν θέλετε, να προσθέσετε βότανα και μπαχαρικά. Μην ρίχνετε αλάτι, διότι τραβάει τα υγρά του κρέατος και το σκληραίνει. Σκεπάστε καλά το κρέας με τη μαρινάδα και κλείστε το μπολ. Αφήστε το κατά προτίμηση να μείνει έτσι ολόκληρη νύχτα.

- Μπορείτε να ψήσετε κρέας αλλά και ψάρι. Συστήνουμε για το ψάρι την παρασκευή στη θέση «Απλή ψησιέρα». Μέσω του ψησίματος με κλειστό το καπάκι της συσκευής το είδος ψησίματος θερμαίνεται ταυτόχρονα και από τις δύο πλευρές.
- Οι θερμαντικές πλάκες 10 έχουν αντικολλητική επιστρώση, γι' αυτό δεν χρειάζονται επιπλέον λίπος. Εάν ωστόσο εσείς θέλετε να χρησιμοποιήσετε λίπος, προσέξτε ώστε το λίπος/λάδι να ενδείκνυται για το ψήσιμο, όπως για παράδειγμα το κραμβέλαιο.
- Εάν δεν είστε σίγουροι ότι το προϊόν ψησίματος έχει ψηθεί εσωτερικά, χρησιμοποιήστε ένα συνηθισμένο θερμόμετρο κρέατος.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα και περιμένετε, μέχρι η συσκευή να κρυώσει εντελώς. Κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε και να τη βυθίζετε σε νερό. Η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη!

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι κατά τον καθαρισμό δεν εισέρχεται υγρασία μέσα στη συσκευή, ώστε να αποφύγετε ανεπανόρθωτη ζημιά της.
- ▶ Για τον καθαρισμό των επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ούτε αιχμηρά τριβικά ή χημικά απορρυπαντικά, ούτε και μυτερά αντικείμενα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε.
- Περάστε τη σπάτουλα καθαρισμού **12**, αφού κρυώσουν οι θερμαντικές πλάκες **10**, επάνω από τις θερμαντικές πλάκες **10**, ώστε να τρίψετε το λίπος και τα υπολείμματα και ωθήσετε τα στο δοχείο συλλογής λίπους **8**.
- Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες **10** με ένα νωπό πανί. Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή μυτερά αντικείμενα, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολητική επίστρωση. Σε επίμονες ακαθαρσίες ή σκληρά υπολείμματα, αφαιρέστε τις θερμαντικές πλάκες **10**:
 - Ανοίξτε τη συσκευή.
 - Πιέστε το πλήκτρο RELEASE **7**, σηκώνοντας ταυτόχρονα την κάτω θερμαντική πλάκα **10**.
 - Κρατήστε την άνω θερμαντική πλάκα **10** σφιχτά, ώστε να μην πέσει κάτω και πιέστε το πλήκτρο RELEASE **11**. Η άνω θερμαντική πλάκα **10** λασκάρει από τη συσκευή.

- Καθαρίστε τις θερμαντικές πλάκες **10** που απομακρύνθηκαν σε ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Σε επίμονες εναποθέσεις αφήστε τις θερμαντικές πλάκες **10** να μαλακώσουν λίγο στο νερό πλύσης. Ξεπλύνετε τις θερμαντικές πλάκες **10** μετά τον καθαρισμό με καθαρό νερό, ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα όλα καλά. Οι θερμαντικές πλάκες **10** πρέπει να είναι στεγνές προτού τις τοποθετήσετε πάλι στη συσκευή!

❗ Υποδειξη



- Για έναν προστατευτικό καθαρισμό των θερμαντικών πλακών **10** συστήνουμε να τις πλένετε όπως περιγράφηκε με το χέρι. Μπορείτε ωστόσο να καθαρίζετε τις θερμαντικές πλάκες **10** και στο πλυντήριο πιάτων.

Οι κάτω πλευρές των πλακών ψησίματος **10** ενδέχεται να ξεβάψουν ελαφρά μετά από τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων. Αυτό δεν επηρεάζει ωστόσο τη συσκευή ή τη λειτουργία.

- Για να τοποθετήσετε πάλι τις θερμαντικές πλάκες **10**, τοποθετήστε τις ξανά στη βάση, ώστε οι δύο εγκοπές δίπλα στο σημείο εκροής λίπους **9** να πιάνουν στα άγκιστρα στη βάση. Κατόπιν πιέστε το μπροστινό τμήμα της θερμαντικής πλάκας **10** προς τα κάτω, ώστε να κουμπώσει με ήχο.
- Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία και με τη δεύτερη θερμαντική πλάκα **10**.
- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής, σκουπίζετε τις με ένα νωπό και νοτισμένο με απορρυπαντικό πανί. Σκουπίζετε τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Φροντίζετε ώστε, πριν την εκ νέου χρήση, όλα τα εξαρτήματα να έχουν στεγνώσει εντελώς.
- Σκουπίστε τη σπάτουλα καθαρισμού **12** με ένα νωπό πανί. Σε πιο επίμονες ακαθαρσίες, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί ή πλύντε την σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

i Υποδειξη



Για τον ήπιο καθαρισμό της σπάτου-
λας καθαρισμού **12**, προτείνεται η
πλύση στο χέρι, όπως περιγράφεται.
Βέβαια, μπορείτε να καθαρίζετε τη
σπάτουλα καθαρισμού **12** και στο πλυντήριο
πιάτων.

- Πλένετε το άδειο δοχείο συλλογής λίπους
8 σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Απο-
μακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού
με καθαρό νερό και στεγνώνετε το.

i Υποδειξη



Για τον ήπιο καθαρισμό του δοχείου
συλλογής λίπους **8**, προτείνεται η
πλύση στο χέρι, όπως περιγράφεται.
Βέβαια, μπορείτε να καθαρίζετε το
δοχείο συλλογής λίπους **8** και στο πλυντήριο
πιάτων.

Φύλαξη

Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε ένα στεγνό
χώρο.
Ασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο
ασφαλείας **2** στη θέση .

Συνταγές

i Υποδειξη

Ανάλογα με το είδος των συστατικών, μπορεί να
ποικίλουν οι αναφερόμενες ρυθμίσεις θερμοκρα-
σίας ή τα στοιχεία των χρόνων στις συνταγές!

Θέση «Απλή ψησιέρα»

Mexican Burger

- ◆ 900 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος
- ◆ 6 ΚΣ σος μπάρμπεκιου
- ◆ 6 ΚΣ λεπτοκομμένα κρεμμύδια
- ◆ 3 ΚΣ φρέσκια ή έτοιμη σάλσα
- ◆ 1/2 ΚΓ σκόνη τσίλι
- ◆ 4 μεγάλα ψωμάκια χάμπουργκερ

- 1) Ανακατεύετε τον κιμά, τα κρεμμύδια, τη σάλ-
σα, τη σκόνη τσίλι και τη σος μπάρμπεκιου
σε ένα μεγάλο μπολ.
- 2) Σχηματίζετε από τη μάζα κιμά έξι μεγάλες
φέτες χάμπουργκερ, πάχους σχεδόν 2 εκ.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας
θέρμανσης 3/Max).
- 4) Ψήνετε τα χάμπουργκερ για 8 - 10 λε-
πτά στην προθερμασμένη συσκευή στη
θέση επαφής. Στη συνέχεια σερβίριτε
τα χάμπουργκερ μαζί με τα υλικά και τα
μπαχαρικά της επιλογής σας στα ψωμάκια
χάμπουργκερ.

Καρδιά φιλέτου με σος φρέσκων κρεμμυδιών και βοτάνων

- ◆ 500 γρ. άπαχο κιλότο (από 125 γρ.)
- ◆ 120 γρ. μαργαρίνη
- ◆ 1 ΚΓ σος Worcester
- ◆ 1 λεπτοκομμένη σκελίδα σκόρδο
- ◆ 4 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός
- ◆ 4 λεπτοκομμένα φρέσκα κρεμμύδια

- 1) Ανακατεύετε τη μαργαρίνη και τη σος
Worcester σε ένα μικρό μπολ και προσθέ-
τετε το σκόρδο, το μαϊντανό και τα φρέσκα
κρεμμύδια.
- 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (βαθμίδα θέρμανσης
Max).
- 3) Ψήνετε το φιλέτο για 3 λεπτά στη βαθμίδα
θέρμανσης Max.
- 4) Αλείφετε το φιλέτο με τη σος φρέσκων
κρεμμυδιών - βοτάνων και ψήνετε για άλλα
4 λεπτά στην αρχική διαδικασία του τομέα
βαθμίδας θέρμανσης 2.

Τόνος με φέτες πορτοκαλιού

(4 άτομα)

- ◆ 4 φρέσκα φιλέτα τόνου (έκαστο 170 γρ.)
- ◆ 1 πορτοκάλι
- ◆ 1 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός
- ◆ Αλάτι
- ◆ Πιπέρι
- 1) Ξεφλουδίζετε το πορτοκάλι και το κόβετε σε φέτες πάχους περίπου 5 χιλ.
- 2) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 3).
- 3) Τοποθετείτε τα φιλέτα τόνου στην προθερμασμένη ψηστήρα, πασπαλίζετε με το μαϊντανό και αλατοπιπερώνετε.
- 4) Τοποθετείτε τις φέτες πορτοκαλιού επάνω στα φιλέτα τόνου και τα ψήνετε όλα περ. για 6–8 λεπτά.
- 5) Πριν το σερβίρισμα απομακρύνετε τις ψημένες φέτες πορτοκαλιού.

Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίни»

Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί

- ◆ 250 γρ. φύλλα σπανάκι
- ◆ 1 κρεμμύδι
- ◆ 1 σκελίδα σκόρδο
- ◆ 1 ΚΣ λάδι
- ◆ 2 ΚΓ χυμός λεμονιού
- ◆ 1 πρέζα αλάτι (και πιπέρι)
- ◆ 4 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί
- ◆ 40 γρ. βούτυρο με μυρωδικά
- ◆ 75 γρ. μοτσαρέλα
- ◆ 20 γρ. κουκουναρόσποροι

- 1) Ξεδιαλέγετε και πλένετε τα φύλλα από σπανάκι.
- 2) Ξεφλουδίζετε και κόβετε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια και τη σκελίδα σκόρδο και τα σοτάρετε, μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτετε το σπανάκι. Στη συνέχεια ρίχνετε το χυμό λεμονιού, το αλάτι και το πιπέρι.
- 3) Αλείφετε το τοστ με βούτυρο με μυρωδικά.
- 4) Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες.
- 5) Μοιράζετε τη μοτσαρέλα και το στραγγισμένο σπανάκι σε 2 φέτες του τοστ και τα πασπαλίζετε με κουκουναρόσπορους.
- 6) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 7) Τοποθετείτε προσεκτικά τα ψωμάκια στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
- 8) Με το κλείστρο ασφαλείας ❷ ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας ❶ και κλείνετε το καπάκι.
- 9) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψηστήρα.

Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου

- ◆ 400 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου
- ◆ 20 γρ. βούτυρο
- ◆ Πιπέρι, αλάτι, σκόνη πάπρικα
- ◆ 120 γρ. μπέικον σε λωρίδες
- ◆ 6 φέτες λευκό ψωμί/ψωμί του τοστ
- ◆ 3 ΚΣ ντρέσινγκ για σαλάτες (γιαούρτι)
- ◆ 30 γρ. μαρούλι άισμπεργκ
- ◆ 2 τομάτες
- ◆ 1 αβοκάντο
- ◆ 1 ΚΓ χυμός λάιμ
- ◆ 50 γρ. αγγούρι

- 1) Πλένετε το φιλέτο από στήθος κοτόπουλου κάτω από τρεχούμενο νερό και το στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας. Τσιγαρίζετε σύντομα στη θέση επαφής και σε προθερμασμένη συσκευή στη βαθμίδα θέρμανσης MAX.
- 2) Γυρίζετε στην έναρξη του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3 και ψήνετε τα φιλέτα στήθους κοτόπουλου για περ. 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι και την πάπρικα και τα αφήνετε στην άκρη.
- 3) Σε ένα τηγάνι ψήνετε τις λωρίδες μπέικον μέχρι να γίνουν τραγανές.
- 4) Σε 3 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί απλώνετε το ντρέσινγκ γιαουρτιού, από πάνω το μαρούλι άισμπεργκ, κόβετε τις τομάτες σε φέτες, αλατοπιπερώνετε και τις τοποθετείτε από πάνω.
- 5) Κόβετε τα φιλέτα κοτόπουλου κατά μήκος και τα τοποθετείτε επάνω από τις τομάτες.
- 6) Επάνω από τα φιλέτα κοτόπουλου βάζετε τις λωρίδες μπέικον.
- 7) Κόβετε περιμετρικά και κατά μήκος το αβοκάντο και περιστρέφοντάς το αφαιρείτε το κουκούτσι. Το ξεφλουδίζετε και το κόβετε σε φέτες. Βάζετε το χυμό λάιμ επάνω στο αβοκάντο, ώστε να μην ξεροψηθεί. Τοποθετείτε τις φέτες επάνω στα ψωμάκια.
- 8) Κόβετε το αγγούρι σε φέτες και το τοποθετείτε επάνω στο αβοκάντο.
- 9) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 10) Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά επάνω στην θερμαντική πλάκα 10.
- 11) Με το κλείστρο ασφαλείας 2 ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας 10 και κλείνετε το καπάκι.
- 12) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν και τα βγάξετε προσεκτικά από την ψησίερα.

Μπαγκέτα με μουστάρδα

- ◆ 1 μπαγκέτα
 - ◆ 1 σκελίδα σκόρδο
 - ◆ 50 γρ. αγγουράκια με μουστάρδα
 - ◆ 40 γρ. πεκορίνο
 - ◆ 1 ΚΣ πικάντικη μουστάρδα
 - ◆ 2 ΚΣ γλυκιά μουστάρδα
 - ◆ 50 γρ. βούτυρο
 - ◆ 2 ΚΣ κλωνάρια σχοινόπρασο
 - ◆ Αλάτι, πιπέρι
- 1) Χαράζετε σε περ. 2 – 3 εκατοστά, δεν την κόβετε, τη μπαγκέτα εγκάρσια και σε μεγάλες αποστάσεις.
 - 2) Καθαρίζετε και λιώνετε το σκόρδο, κόβετε σε πολύ λεπτά κυβάκια τα αγγουράκια με μουστάρδα και τριβετε το πεκορίνο.
 - 3) Ανακατεύετε την πικάντικη και τη γλυκιά μουστάρδα με το μαλακό βούτυρο, το σκόρδο, το αγγούρι, το πεκορίνο και το σχοινόπρασο και αλατοπιπερώνετε.
 - 4) Γεμίζετε το βούτυρο μουστάρδας στα κομμάτια της μπαγκέτας και τυλίγετε τις μπαγκέτες σε αλουμινόχαρτο.
 - 5) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα 10 στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
 - 6) Με το κλείστρο ασφαλείας 2 ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας 10 και κλείνετε το καπάκι.
 - 7) Η μπαγκέτα θα πρέπει να ροδοψηθεί.

Θέση «Επιτραπέζια ψηστήρα»

Στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

- ◆ 200 γρ. στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας
- ◆ Λίγο αλεύρι
- 1) Θερμάνετε τη συσκευή στη βαθμίδα θέρμανσης 3.
- 2) Κόβετε τα 200 γρ. στήθους κοτόπουλου/γαλοπούλας σε φέτες και αλευρώνετε ελαφρώς.
- 3) Ψήνετε περ. για 4 λεπτά από τη μια πλευρά, μετά γυρίζετε, αλατίζετε ελαφρώς και ψήνετε και τη δεύτερη πλευρά περ. για 4 λεπτά.

Ψητά λαχανικά

- ◆ 2 πιπεριές
- ◆ 1 κολοκύθι
- ◆ 1 μελιτζάνα
- ◆ Ελαιόλαδο
- ◆ Αλάτι
- ◆ Πιπέρι
- ◆ Μυρωδικά Προβηγκίας (μείγμα μπαχαρικών)
- 1) Πλένετε καλά τα λαχανικά. Κόβετε τις πιπεριές στη μέση, βγάζετε τα σπόρια και τις κόβετε σε λωρίδες. Κόβετε τη μελιτζάνα και το κολοκύθι κατά μήκος σε δύο μισά και μετά το κάθε ένα σε μεγάλα κομμάτια περ. 0,5 εκ.
- 2) Αλείφετε τα λαχανικά με ελαιόλαδο.
- 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή (τομέας βαθμίδας θέρμανσης 2).
- 4) Τοποθετείτε τα λαχανικά στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα 10 και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 8 – 10 λεπτά, έως ότου πάρουν ένα ανοιχτό καφέ χρώμα.
- 5) Πασπαλίζετε τα λαχανικά με αλάτι, πιπέρι και, εάν επιθυμείτε, με μυρωδικά Προβηγκίας.

Γαρίδες με καρύδα και κάρυ

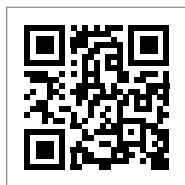
- ◆ 100 γρ. κόκκινη πάστα κάρυ
- ◆ 50 ml γάλα καρύδας
- ◆ 400 γρ. γαρίδες (εναλλακτικά και καβούρια)
- ◆ 200 γρ. στρογγυλά φασόλια
- ◆ 2 πιπεριές
- ◆ 2 κρεμμύδια
- ◆ 2 σκελίδες σκόρδο
- ◆ Αλάτι και πιπέρι
- ◆ Αλουμινόχαρτο
- 1) Ανακατεύετε την πάστα κάρυ και το γάλα καρύδας.
- 2) Πλένετε τις γαρίδες, τα φασολάκια και την πιπεριά.
- 3) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τις σκελίδες σκόρδου.
- 4) Κόβετε τα κρεμμύδια, τις σκελίδες σκόρδου και τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια.
- 5) Μοιράζετε ομοιόμορφα τις γαρίδες και τα λαχανικά σε 4 κομμάτια αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο πρέπει να είναι τόσο μεγάλο, ώστε να μπορείτε να τυλίξετε σε αυτό τα υλικά σαν ένα πακετάκι. Στάζετε από επάνω τη σάλτσα κάρυ-καρύδας και αλατοπιπερώνετε.
- 6) Κλείνετε καλά τα πακετάκια, ώστε να μην τρέχουν υγρά.
- 7) Προθερμαίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.
- 8) Τοποθετείτε τα γεμιστά πακετάκια στις προθερμασμένες θερμαντικές πλάκες 10 και τα ψήνετε και από τις δύο πλευρές για περ. 15 λεπτά.

Ψητή ρόκα καλαμποκιού

- ♦ 2 ρόκες καλαμποκιού
 - ♦ 100 γρ. βούτυρο με μυρωδικά
 - ♦ Αλάτι σκόρδου
 - ♦ Αλάτι
 - ♦ Πιπέρι
 - ♦ Αλουμινόχαρτο
- 1) Αλείψετε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο με το βούτυρο μυρωδικών.
 - 2) Αλατίζετε τις ρόκες καλαμποκιού και τις τυλίγετε στο αλουμινόχαρτο.
 - 3) Ζεσταίνετε τη συσκευή στην τελευταία βαθμίδα του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 2.
 - 4) Τοποθετείτε το πακετάκι στις θερμαντικές πλάκες 10.
 - 5) Το γυρίζετε μετά από 15 λεπτά και ψήνετε τις ρόκες καλαμποκιού για ακόμη 15 λεπτά.
 - 6) Στη συνέχεια προσθέτετε αλάτι σκόρδου και πιπέρι.

Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλλετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.kompernass.com.



Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

❗ Υποδειξη

- Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490910_2504.
- Δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία των ανταλλακτικών για όλες τις χώρες παράδοσης.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

Παράρτημα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	2000 W
Κατανάλωση σχύος εκτός λειτουργίας	< 0,5 W



Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητηματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490910_2504 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 490910_2504 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 490910_2504

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών: 07/2025 · Ident.-No.: SKGE2000D3-112024-1

IAN 490910_2504