

SILVERCREST®



CONTACT GRILL SKGE 2000 C3

SE

KONTAKTGRILL

Bruksanvisning

LT

KONTAKTINIS GRILIS

Naudojimo instrukcija

LV

KONTAKTGRILS

Lietošanas pamācība

PL

GRILL KONTAKTOWY

Instrukcja obsługi

EE

KONTAKTGRILL

Kasutusjuhend

DE

AT

CH

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 498242_2204

SE

PL

LT

LV



SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

PL

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

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

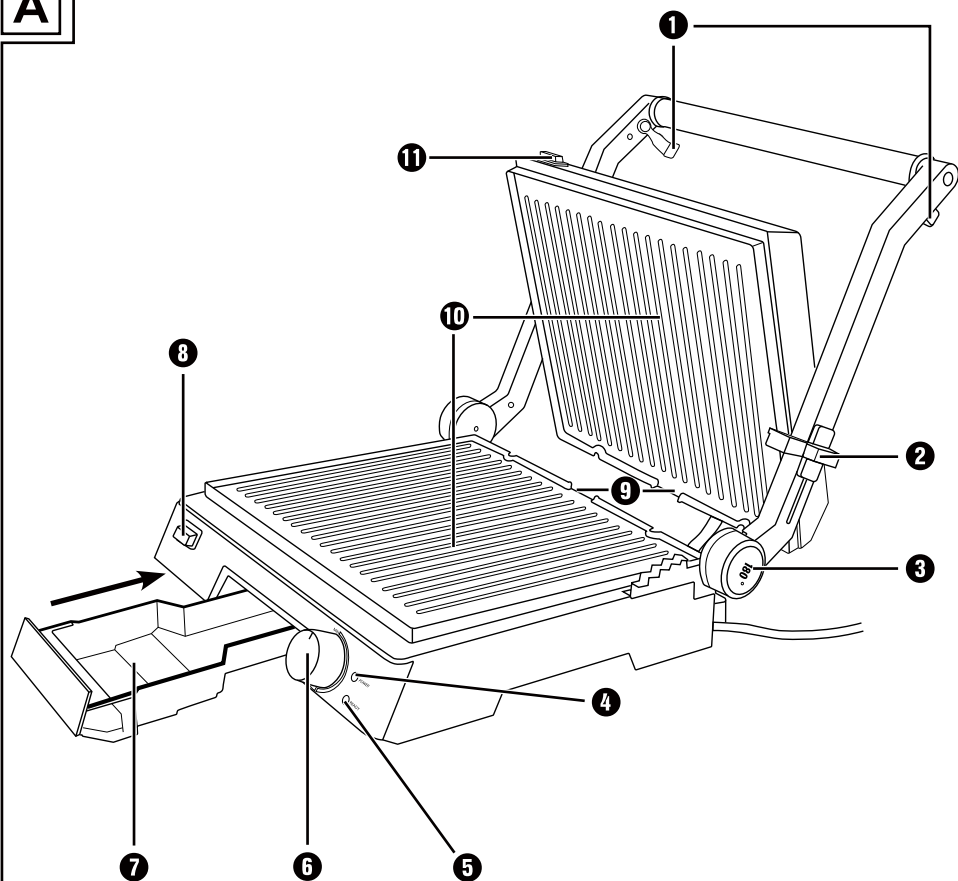
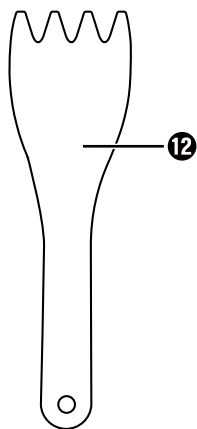
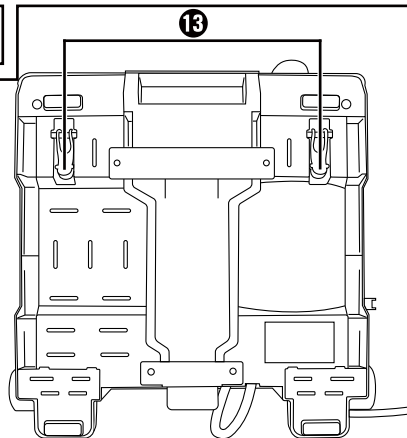
LV

Pirms lasišanas atlokiem lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

DE AT CH

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	27
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	53
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	79
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	105
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	131

A**B****C**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Information om den här bruksanvisningen	2
Föreskriven användning	2
Varningar	2
Säkerhet	3
Grundläggande säkerhetsanvisningar	3
Komponenter	7
Uppackning och anslutning	7
Säkerhetsanvisningar	7
Leveransens innehåll och transportinspektion	8
Uppackning	8
Användning och bruk	8
Före första användningen	8
Värmereglage	9
Användning	10
Kontaktgrill-läge	10
Paninigrill-läge	11
Bordsgrill-läge	12
Tillagningstabell	13
Tips och knep	14
Rengöring och skötsel	15
Säkerhetsanvisningar	15
Förvaring	16
Recept	17
Kontaktgrill-läge	17
Paninigrill-läge	18
Bordsgrill-läge	21
Kassering	23
Bilaga	23
Tekniska data	23
Garanti från Kompernass Handels GmbH	24
Service	25
Importör	25

Inledning

Information om den här bruksanvisningen

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att grilla livsmedel inomhus. All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna. Produkten ska inte användas yrkesmässigt eller industriellt.

Det finns inga möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av felaktig användning, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:



FARA

En varning på den här nivån innebär en akut farlig situation.

Om ingenting görs för att undvika situationen finns risk för dödsolyckor och svåra personskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika dödsolyckor och svåra personskador.



VARNING

En varning på den här nivån innebär att en farlig situation kan uppstå.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli personskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för sakskador.

Om ingenting görs för att undvika situationen kan resultatet bli sakskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika sakskador.

OBSERVERA

- Under Observera finns extra information som ska hjälpa dig att handskas med produkten.

Säkerhet

Det här kapitlet innehåller viktig information för säker hantering av produkten.

Den här produkten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Om den används på fel sätt kan den orsaka person- och saksador.

Grundläggande säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.

- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på produkten under garantitiden, annars gäller inte garantin för ev. senare skador.
- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- Se till så att produkten står stadigt.



RISK FÖR ELCHOCK!

- Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med angivelserna på produktens typskylt.
- Lämna omedelbart in anslutningsledningarna resp. produkter som inte fungerar som de ska till kundtjänst för reparation eller utbyte.
- Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning.
- Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.

** RISK FÖR ELCHOCK!**

- ▶ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar nästa gång produkten används.
- ▶ Fatta bara tag i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget. Dra inte i själva kabeln och ta inte heller i den med våta händer, det kan orsaka kortslutning och elchocker.
- ▶ Ställ varken produkten eller möbler o dyl på anslutningskabeln och akta så att den inte kläms fast någonstans.
- ▶ Du får inte öppna produktens hölje och inte heller själv försöka reparera eller förändra produkten. Om höljet har öppnats eller om du gör förändringar på produkten finns det risk för livsfarliga elchocker. Dessutom upphör garantin att gälla.
- ▶ Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Ställ därför inga vätskefyllda kärl (t ex blomvaser) på eller bredvid produkten.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du tar pauser i arbetet, när du använt produkten klart samt innan den rengörs.

** RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**

Akta! Het yta!

- ▶ Produktens utsida blir mycket het när den används. Ta därför endast i produktens handtag.



AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- ▶ Skydda nonstickbeläggningen genom att inte använda några metallföremål som t ex knivar, gafflar osv. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- ▶ Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

OBSERVERA

- ▶ Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Komponenter

Bild A:

- ❶ Stödfötter
- ❷ Säkerhetslås
- ❸ Öppna-knapp 180°
- ❹ Röd kontrollampa Power
- ❺ Grön kontrollampa Ready
- ❻ Värmereglage
- ❼ Fettuppsamlingsskål
- ❽ Knapp RELEASE (undre värmeplatta)
- ❾ Fettutlopp
- ❿ Värmeplattor
- ⓫ Knapp RELEASE (övre värmeplatta)

Bild B:

- ❿ Rengöringsskrapa

Bild C:

- ⓬ Stödfotsförlängare

Uppackning och anslutning

Säkerhetsanvisningar

VARNING

Risk för person- och saksador när produkten tas i bruk!

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Det finns risk för kvävningsolyckor.
- Följ anvisningarna för elektrisk anslutning av produkten för att undvika saksador.

Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard (se uppfällbar sida):

- Kontaktgrill
- Fettuppsamlingsskål
- Rengöringsskrapa
- Bruksanvisning

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel Service).

Uppackning

- ◆ Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial, ev. plastfolie och klistermärken från produkten.

Användning och bruk

Det här kapitlet innehåller viktig information för användning av produkten.

Före första användningen

- 1) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen.
- 2) Läs igenom bruksanvisningen noga.
- 3) Placera produkten enligt säkerhetsanvisningarna.
- 4) Sätt på produkten genom att flytta säkerhetslåset **2** till läge .
- 5) Öppna produkten.
- 6) Torka av värmeplattorna **10** med en fuktig trasa.
- 7) Stäng produkten.
- 8) Anslut strömkabeln med kontakten till ett godkänt och jordat uttag med den spänning som anges i kapitel Tekniska data. Värm upp produkten i ca 5 minuter på maximal temperatur genom att vrida värmereglaget **6** till MAX.

OBSERVERA

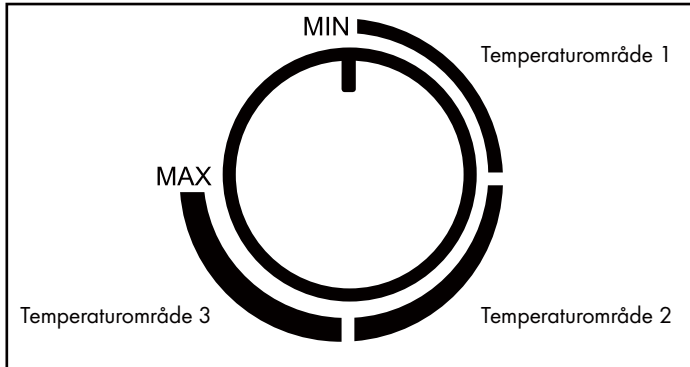
- Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

- 9) Dra sedan ut kontakten ur uttaget och låt produkten svalna.
- 10) Rengör produkten en gång till med en fuktig trasa.

Värmereglage

Temperaturen ställs in med värmereglaget ⑥.

- Temperaturområde 1: Uppvärmningsläge/låg temperatur
- Temperaturområde 2: Medelvärme (för att t ex tillaga grönsaker)
- Temperaturområde 3: Hög temperatur (för att t ex tillaga kött)

**OBSERVERA**

- Den gröna kontrollampen Ready ⑤ lyser när värmereglaget ⑥ står på MIN på läge i det främre temperaturområdet 1. När du har ställt värmereglaget ⑥ på önskad temperatur släcks den gröna kontrollampen Ready ⑤ och tänds sedan igen när önskad temperatur har uppnåtts.
- Det kan hända att den gröna kontrollampen Ready ⑤ släcks igen då och då under tiden. Det betyder att produkten värms upp igen eftersom temperaturen sjunkit under det inställda värdet.
- Den röda kontrollampen Power ④ lyser alltid när produkten är ansluten till strömmen.

Användning

- 1) Stäng locket med handtaget.
- 2) Skjut in fettuppsamlingskålen **7** i produkten.
- 3) Sätt in kontakten i uttaget igen. Den röda kontrollampan Power **4** lyser. Den gröna kontrollampan Ready **5** tänds när värmereglaget **6** står på MIN.
- 4) Ställ in önskat läge med värmereglaget **6**. Den gröna kontrollampan Ready **5** slocknar. Så snart produkten kommit upp i rätt temperatur tänds den gröna kontrollampan Ready **5** igen.

OBSERVERA

Grillen kan användas på 3 olika sätt:

- helt öppen, så att båda värmeplattorna **10** kan användas som en bordsgrill.
- som kontaktgrill med rörlig övre värmeplattan **10**, så att t ex kött eller fisk grillas på båda sidorna.
- som panini-grill med den övre värmeplattan **10** i låst läge, så att t ex baguetter grillas med övervärme.

OBSERVERA

- Fäll ut stödfotsförlängarna **13** om du ska grilla livsmedel som avger vätska eller fett. Eftersom den undre värmeplattan **10** lutar en aning kan vätskan lättare rinna mot fettutloppet **9** och ner i fettuppsamlingskålen **7**.

Kontaktgrill-läge

OBSERVERA

- För att fisk ska bli genomstekt och alla ev. bakterier o dyl. oskadliggörs rekommenderas kontaktgrillsläget.

- 1) Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre värmeplattan **10**.
- 2) Stäng locket med handtaget.
- 3) Eftersom den övre värmeplattan **10** är rörlig ligger den alltid parallellt mot den undre värmeplattan **10**, även om man grillar tjockare livsmedel. På så sätt får man alltid perfekt grillresultat.
- 4) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget.

OBSERVERA

Börja med korta grilltider och öka dem efterhand tills du kommit fram till den rätta tillagningstiden. Du kan också rätta dig efter uppgifterna i kapitel Tillagningstabell.

5) Om du är nöjd med resultatet kan du ta ut det du grillat.

AKTA**Produkten kan skadas!**

► Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du tar ut det du har grillat. De kan skada värmeplattornas ⑩ ytbeläggning!

6) Vrid värmereglaget ⑥ till MIN och dra ut kontakten ur uttaget.

AKTA

► Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget ⑥ på MIN!

Paninigrill-läge

- 1) Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre värmeplattan ⑩.
- 2) Stäng den övre värmeplattan ⑩ och lås den i önskad höjd genom att föra säkerhetslåset ② bakåt (läge MIN, II, III, IV, V). Lyft värmeplattan ⑩ en aning när du justerar säkerhetslåset ②. Ju längre säkerhetslåset ② förflyttas bakåt, desto större blir avståndet mellan värmeplattorna ⑩.
- 3) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget.

OBSERVERA

Börja med korta grilltider och öka dem efterhand tills du kommit fram till den rätta tillagningstiden. Du kan också rätta dig efter uppgifterna i kapitel Tillagningstabell.

4) Om du är nöjd med resultatet kan du ta ut det du grillat.

AKTA

Produkten kan skadas!

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du tar ut det du har grillat. De kan skada värmeplattornas **10** ytbeläggning!

5) Vrid värmereglaget **6** till MIN och dra ut kontakten ur uttaget.

AKTA

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget **6** på MIN!

Bordsgrill-läge

- 1) Fäll ut de båda stödfötterna **1** (bild 1).
- 2) Tryck på öppna-knappen 180° **3** (bild 1) och öppna locket så mycket, att båda värmeplattorna **10** kan användas som bordsgrill.

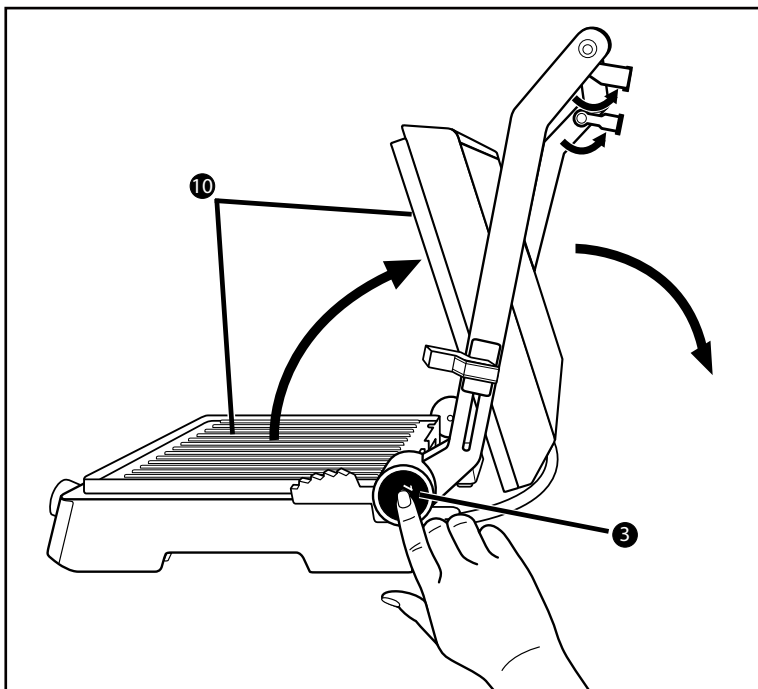


Bild 1

- 3) Värmeplattorna 10 ligger nu intill varandra och kan användas som bordsgrill (bild 2).

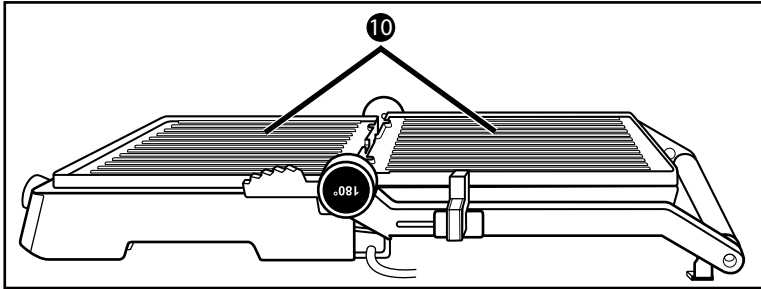


Bild 2

- 4) Lägg de livsmedel som ska grillas på värmeplattorna 10.
 5) Vänd det som ska grillas då och då och ta bort det från värmeplattorna 10 när det är färdiggrillat.

AKTA

Produkten kan skadas!

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du vänder/ tar ut det du har grillat. De kan skada värmeplattornas 10 ytbeläggning!

- 6) Vrid värmereglaget 6 till MIN och dra ut kontakten ur uttaget.

AKTA

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget 6 på MIN!

Tillagningstabell

I följande tabell finns exempel på hur olika ingredienser ska grillas. Anpassa uppgifterna efter receptet och din personliga smak. Framför allt livsmedlets beskaffenhet, t.ex. storlek, tjocklek eller kvalitet påverkar tillagningstiden. Tänk också på att det du grillar måste vändas emellanåt om produkten står på läget „bordsgrill“ och att grilltiden därför blir längre.

LIVSMEDEL	VÄRMEINSTÄLLNING	LÄGE	TILLAGNINGSTID
Köttbullar	3	Kontaktgrill	10–15 min
Sidfläsk	MAX	Bordsgrill	2 x 3–4 min
Fläskkarré i skivor	MAX	Bordsgrill	2 x 13–16 min
Laxfiléer	3	Kontaktgrill	8–10 min
Tonfiskkotletter	3	Kontaktgrill	6–8 min
Grillade grönsaker med olja	2	Bordsgrill	2 x 3–6 min
Varma ostsmörgåsar	MAX	Kontaktgrill	3–4 min
Ostgratinerade baguetter	3	Paninigill	4–8 min

Tips och knep

- Du kan förkorta grilltiden och göra köttet mjörare genom att marinera köttet innan du grillar. Som bas kan du t ex använda gräddfil, rödvin, vinäger, fet mjölk eller färsk saft från papaya eller ananas. Smaka av med örter och kryddor. Använd inte salt, eftersom det drar ut vatten ur köttet och gör så att det blir hårt. Se till så att marinaden täcker köttet och täck dessutom över skålen. Bäst resultat får du om du låter det stå över natten.
- Man måste inte bara grilla kött, även fisk går bra att grilla. Till grillad fisk rekommenderar vi kontaktgrillsläget. När locket är stängt grillas bitarna på båda sidor samtidigt.
- Värmeplattorna 10 har en nonstickbeläggning och behöver därför inte smörjas. Om du ändå vill använda lite fett måste det vara ett matfett eller en olja som lämpar sig för stekning, t ex rapsolja.
- Om du är osäker på om det grillade är helt färdigt kan du använda en vanlig stektermometer.

Rengöring och skötsel

Säkerhetsanvisningar

VARNING! LIVSFARLIG ELEKTRISK STRÖM!

Risk för personskador när produkten rengörs!

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

- ▶ Dra ur kontakten och vänta tills produkten är helt kall innan den rengörs. Risk för personskador!
- ▶ Rengör aldrig produkten under rinnande vatten och doppa aldrig ner den i vatten. Då kan produkten totalförstöras!

AKTA

Produkten kan skadas!

- ▶ Försäkra dig om att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs, annars kan den bli totalt förstörd.
- ▶ Använd inga aggressiva, slipande eller kemiska medel för att rengöra produktens yta. Använd inte heller några spetsiga eller vassa föremål.
- Dra rengöringsskrapan **12** över värmeplattorna **10** när värmeplattorna **10** svalnat så att fett och rester samlas ihop och för ner dem i fettuppsamlings-skålen **7**.
- Torka av värmeplattorna **10** med en fuktig trasa. Använd inga aggressiva rengöringsmedel, grova rengöringssvampar eller spetsiga föremål vid rengöringen. Då kan nonstickbeläggningen skadas. Om smutsen är svår att få bort eller rester har bränt fast kan värmeplattorna **10** tas bort:
 - Öppna produkten.
 - Tryck på knappen RELEASE **8** och lyft samtidigt av den undre värmeplattan **10**.
 - Håll fast den övre värmeplattan **10** så att den inte ramlar ner och tryck på knappen RELEASE **11**. Den övre värmeplattan **10** lossnar från produkten.

Rengör de borttagna värmeplattorna **10** i varmt vatten och lite diskmedel. Värmeplattorna **10** kan läggas ner i diskvattnet för att lösa upp rester som sitter mycket hårt. Skölj sedan värmeplattorna **10** noga i rent vatten för att få bort alla rester av diskmedlet. Torka allt noga. Värmeplattorna **10** måste vara helt torra innan de sätts tillbaka i produkten!

OBSERVERA



Vi rekommenderar att värmeplattorna **10** rengörs för hand enligt beskrivningen, vilket är mera skonsamt. Men värmeplattorna **10** kan även diskas i maskin.

För att sätta tillbaka värmeplattan **10** igen sätts värmeplattan **10** fast på basplattan genom att låta de båda öppningarna intill fettutloppet **9** gripa tag i hakarna på basplattan. Tryck sedan värmeplattans **10** främre del nedåt så att det hörs att den låser fast.

Gör likadant med den andra värmeplattan **10**.

- Rengör produkten utvändigt genom att torka av den med en trasa som fuktats med vatten och diskmedel. Torka bort rester av diskmedlet med en trasa som fuktats med rent vatten.
Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.
- Torka av rengöringsskrapan **12** med en fuktig trasa. Om rester är svåra att få bort kan du tillsätta lite mildt diskmedel på trasan eller skölja den i varmt vatten och diskmedel.

OBSERVERA



För att rengöra skrapan **12** på ett skonsamt sätt rekommenderar vi att du diskar den för hand enligt beskrivningen. Rengöringsskrapan **12** kan dock även diskas i maskin.

- Diska den tomma fettuppsamlingskålen **7** i varmt vatten med diskmedel. Skölj bort rester av diskmedel med rent vatten och torka ordentligt.

OBSERVERA



För att rengöra fettuppsamlingskålen **7** på ett skonsamt sätt rekommenderar vi att du diskar den för hand enligt beskrivningen. Fettuppsamlingskålen **7** kan dock även diskas i maskin.

Förvaring

Förvara den rengjorda produkten på ett och torrt ställe.

Spärra produkten genom att flytta säkerhetslåset **2** till läge

Recept

OBSERVERA

Beroende på ingrediensernas egenskaper kan temperaturinställningarna och tiden som anges i recepten variera!

Kontaktgrill-läge

Mexikansk burgare

900 g nötfärs

6 msk barbecuesås

6 msk finhackad lök

3 msk hemmagjord eller köpt salsa

1/2 tsk chilipulver

4 stora hamburgerbröd

- 1) Blanda köttfärs, lök, salsa, chilipulver och barbecuesås i en stor skål.
- 2) Forma köttfärsen till fyra lika stora, knappt 2 cm tjocka hamburgare.
- 3) Värm upp produkten (temperaturområde 3/Max).
- 4) Grilla hamburgarna 8 - 10 minuter på kontaktgrill-läget. Servera hamburgarna i hamburgerbröden tillsammans med tillbehör och önskade kryddor.

Rumpstek med salladslök i kryddsås

500 g mager rumpstek (i bitar på 125 g)

120 g margarin

1 tsk worcestershiresås

1 finhackad vitlöksklyfta

4 msk finhackad persilja

4 finhackade salladslökar

- 1) Blanda margarin och worcestershiresås i en liten bunke och tillsätt vitlök, persilja och salladslök.
- 2) Värm upp produkten (värmeläge Max).
- 3) Grilla rumpsteken 3 minuter på värmeläge Max.
- 4) Gnid i rumpsteken med salladslöksåsen och grilla ytterligare 4 minuter i början av temperaturområde 2.

Tonfisk med apelsinskivor

(4 personer)

4 färska tonfiskfiléer (170 g vardera)

1 apelsin

1 msk finhackad persilja

salt

peppar

- 1) Skala apelsinen och skär den i ca 5 mm tjocka skivor.
- 2) Värm upp produkten (temperaturområde 3).
- 3) Lägg tonfiskfiléerna på den upphettade grillen, strö över persiljan och krydda med salt och peppar.
- 4) Placera apelsinskivorna på tonfiskfiléerna och grilla alltsammans ca 6 – 8 minuter.
- 5) Ta bort de grillade apelsinskivorna innan serveringen.

Paninigrill-läge

Panini med spenat och ost

250 g bladspenat

1 lök

1 vitlöksklyfta

1 msk olja

2 tsk citronsaft

1 nypa salt (och peppar)

4 skivor rostbröd/vitt bröd

40 g kryddsmör

75 g mozzarella

20 g pinjenötter

- 1) Rensa och skölj bladspenaten.
- 2) Skala löken och vitlöksklyftan, hacka dem fint och låt dem stekas glansiga i het olja. Tillsätt spenaten. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
- 3) Bred kryddsmöret på bröden.
- 4) Skär mozzarellan i skivor.
- 5) Fördela mozzarellan och den avrunna spenaten på 2 brödskivor och strö över pinjenötterna.
- 6) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.
- 7) Placera paninin försiktigt i paninigrillen som förvärmats på temperaturområde 3/Max.
- 8) Ställ in önskat avstånd för den övre värmeplattan ⑩ med säkerhetslåset ② och stäng locket.
- 9) Vänta tills paninin får en gyllenbrun färg. Ta ut paninin ur paninigrillen.

Panini med kycklingfilé

400 g kycklingfilé
20 g smör
peppar, salt, paprikapulver
120 g bacon, strimlad
6 skivor rostbröd/vitt bröd
3 msk salladsdressing (yoghurt)
30 g isbergssallad
2 tomat
1 avocado
1 tsk citronsaft
50 g slanggurka

- 1) Skölj kycklingfiléerna snabbt under rinnande vatten och torka av dem med hushållspapper. Grilla snabbt i kontaktläget som förvärmats på värmeläge MAX.
- 2) Sänk värmen till början av temperaturområde 3 och stek kycklingfiléerna färdigt, ca 10 minuter. Efteråt kryddas kycklingen med salt, peppar och paprikapulver och läggs åt sidan.
- 3) Stek baconstrimlorna knapriga i en stekpanna.
- 4) Fördela yoghurt-dressingen på 3 rostbröd/ljusa brödskivor, lägg på isbergssallad, skiva och krydda tomaterna och lägg på dem.

- 5) Skär kycklingbröstfiléerna på längden och lägg dem ovanpå tomaterna.
- 6) Lägg baconskivorna ovanpå kycklingfiléerna.
- 7) Dela avocadon på längden och ta bort kärnan. Skala avocadon och skär den i skivor. Droppa citronsaft på avocadon så att den inte blir brun. Lägg skivorna på paninin.
- 8) Skär gurkan i skivor och lägg dem på avocadoskivorna.
- 9) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.
- 10) Placera paninin försiktigt på värmeplattan 10.
- 11) Ställ in önskat avstånd för den övre värmeplattan 10 med säkerhetslåset 2 och stäng locket.
- 12) Ta försiktigt ut paninin från paninigrillen när den fått en gyllenbrun färg.

Senapsbaguette

- 1 baguette
- 1 vitlöksklyfta
- 50 g inlagd senapsgurka
- 40 g pecorino (lagrad fårost)
- 1 msk stark senap
- 2 msk söt senap
- 50 g smör
- 2 msk hackad gräslök
- salt, peppar

- 1) Skär sneda hack i baguetten med ca 2 – 3 cm mellanrum. Akta så att du inte skär helt igenom.
- 2) Skala och krossa vitlöksklyftan, skär senapsgurkan i små tärningar och riv pecorinon.
- 3) Blanda den starka och söta senapen med det mjuka smöret, vitlöken, gurktärningarna, pecorinon och gräslöken. Smaka av med salt och peppar.
- 4) Fyll baguettesnitten med senapssmöret och rulla in baguetten i aluminiumfolie.
- 5) Lägg baguetten på värmeplattan 10 som förvärmats på temperaturområde 3/Max.
- 6) Ställ in önskat avstånd för den övre värmeplattan 10 med säkerhetslåset 2 och stäng locket.
- 7) Baguetten ska bli gyllenbrun.

Bordsgrill-läge

Kyckling/Kalkonbröstfiléer

200 g kyckling/kalkonbröstfilé

en aning mjöl

- 1) Häll lite matolja på värmeplattan **10** och värm upp produkten på temperaturområde 3.
- 2) Skär 200 g kyckling/kalkonbröstfilé i skivor och vänd dem i lite mjöl.
- 3) Grilla dem ca 4 minuter på ena sida, vänd, salta en aning och grilla ca 4 minuter på den andra sidan.

Grillade grönsaker

2 paprikor

1 zucchini

1 aubergine

olivolja

salt

peppar

provencalska kryddor (kryddblandning)

- 1) Skölj grönsakerna noga. Halvera paprikorna, kärna ur dem och skär dem i strimlor. Halvera auberginen och zucchinin på längden och skär dem sedan i ca 0,5 cm stora bitar.
- 2) Pensla grönsakerna med olivolja.
- 3) Värm upp produkten (temperaturområde 2).
- 4) Lägg grönsakerna på den förvärmade värmeplattan **10** och grilla grönsakerna 8 – 10 minuter på båda sidor till de fått en ljusbrun färg.
- 5) Krydda grönsakerna med salt, peppar och provencalska kryddor efter smak.

Skaldjur med kokos och curry

100 g röd currypasta
50 ml kokosmjölk
400 g skaldjur (krabba eller räkor)
200 g sockerärter
2 paprikor
2 lökar
2 vitlöksklyftor
salt och peppar
aluminiumfolie

- 1) Blanda currypasta och kokosmjölk.
- 2) Skölj skaldjur, sockerärter och paprikor.
- 3) Skala lök och vitlöksklyftor.
- 4) Skär lök, vitlöksklyftor och paprika i mindre bitar.
- 5) Fördela skaldjur och grönsaker på 4 bitar aluminiumfolie. Bitarna av aluminiumfolie måste vara så stora att ingredienserna kan få plats i dem och sedan kan vecklas ihop till små paket. Häll currysåsen över ingredienserna och krydda till sist med salt och peppar.
- 6) Förslut paketen noga så att ingen vätska kan tränga ut.
- 7) Värm upp produkten i slutet av temperaturområde 2.
- 8) Lägg de fyllda paketen på den förvärmade värmeplattan 10 och grilla dem ca 15 minuter på var sida.

Grillade majskolvar

2 kolvar sockermajs
100 g kryddsmör
vitlöksalt
salt
peppar
aluminiumfolie

- 1) Smörj en bit aluminiumfolie med kryddsmöret.
- 2) Salta majskolvarna och linda in dem i aluminiumfolien.
- 3) Värm upp produkten i slutet av temperaturområde 2.

- 4) Lägg paketet på värmeplattan 10.
- 5) Vänd efter 15 minuter och grilla majskolvarna ytterligare 15 minuter.
- 6) Krydda majskolvarna med vitlöksalt och peppar.

Kassering



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1-7: plast, 20-22: papper och kartong, 80-98: komposit.

Bilaga

Tekniska data

Spänningsförsörjning	220 - 240 V ~ (växelström), 50/60 Hz
Effektförbrukning	2000 W
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantis omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 498242_2204 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 498242_2204.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 498242_2204

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

Spis treści

Wstęp	28
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	28
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	28
Ostrzeżenia	28
Bezpieczeństwo	29
Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	29
Elementy obsługowe	33
Wypakowanie i podłączenie	33
Wskazówki bezpieczeństwa	33
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	34
Rozpakowanie	34
Obsługa i eksploatacja	34
Przed pierwszym użyciem	34
Regulator mocy grzania	35
Obsługa	36
Pozycja „grill stykowy”	36
Pozycja „grill do panini”	37
Pozycja „grill stołowy”	38
Tabela gotowania	39
Wskazówki i porady	40
Czyszczenie i konserwacja	41
Wskazówki bezpieczeństwa	41
Przechowywanie	42
Przepisy	43
Pozycja „grill stykowy”	43
Pozycja „grill do panini”	44
Pozycja „grill stołowy”	47
Utylizacja	49
Załącznik	50
Dane techniczne	50
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	50
Serwis	52
Importer	52

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

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

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

**OSTRZEŻENIE**

Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

UWAGA

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkody materialnej.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

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

WSKAZÓWKA

- Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Bezpieczeństwo

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

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

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

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

**NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

Elementy obsługowe

Rysunek A:

- ➊ Nóżki
- ➋ Zamek bezpieczeństwa
- ➌ Przycisk odryglowania 180°
- ➍ Czerwona kontrolka „Power”
- ➎ Zielona kontrolka „Ready”
- ➏ Regulator mocy grzania
- ➐ Pojemnik na tłuszcz
- ➑ Przycisk RELEASE (dolna płyta grzewcza)
- ➒ Odpływ tłuszczu
- ➓ Płyty grzewcze
- ➔ Przycisk RELEASE (górna płyta grzewcza)

Rysunek B:

- ➓ Skrobak do czyszczenia

Rysunek C:

- ➓ Podwyższenia podstawy

Wypakowanie i podłączenie

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

Przy uruchamianiu urządzenia może dojść do obrażeń osób i powstania szkód materialnych!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Przestrzegaj wskazówek w sprawie podłączenia elektrycznego urządzenia, by uniknąć szkód rzeczowych.

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczone jest standardowo z następującymi elementami (patrz odchyłana okładka):

- Grill kontaktowy
- Pojemnik na tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział Serwis).

Rozpakowanie

- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Usuń wszelkie opakowania oraz folie i naklejki.

Obsługa i eksploatacja

W niniejszym rozdziale podano ważne wskazówki dotyczące obsługi i użytkowania urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

- 1) Oczyszcz wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
- 2) Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- 3) Ustaw urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
- 4) Odrzul urządzenie, ustawiając przełącznik ❷ w położenie .
- 5) Otwórz urządzenie.
- 6) Wytrzyj płytki grzewcze ❶ wilgotną szmatką.
- 7) Zamknij urządzenie.
- 8) Włóż wtyk kabla zasilającego do poprawnie zamontowanego i uziemionego gniazda, które dostarcza napięcia podanego w rozdziale „Dane techniczne”. Odczekaj ok. 5 minut na rozgrzanie się urządzenia przy temperaturze ustawionej na maksimum. W tym celu obróć regulator mocy grzania ❸ do pozycji MAX.

WSKAZÓWKA

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

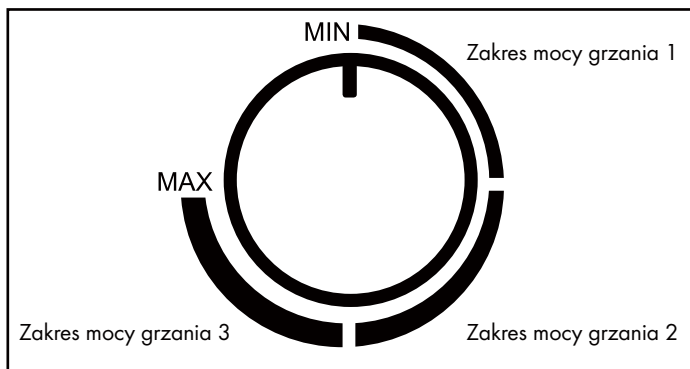
9) Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż
urządzenie ostygnie.

10) Oczyszczyć urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

Regulator mocy grzania

Ustaw temperaturę na regulatorze mocy grzania ❹.

- Zakres mocy grzania 1: zakres nagrzewania / niska temperatura
- Zakres mocy grzania 2: średnia temperatura (np. duszenie warzyw)
- Zakres mocy grzania 3: wysoka temperatura (np. pieczenie mięsa)



WSKAZÓWKA

- ▶ Zielona kontrolka „Ready” ❺ świeci się, gdy regulator mocy grzania ❹
znajduje się w położeniu MIN, a w przedniej części stopni mocy grzania
1. Po ustawieniu regulatora mocy grzania ❹ w żądanym położeniu świeci
się zielona kontrolka „Ready” ❺ aż do osiągnięcia zadanej temperatury.
- ▶ W międzyczasie może ponownie włączyć się zielona kontrolka „Ready” ❺.
Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej
wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.
- ▶ Czerwona kontrolka „Power” ❹ świeci się zawsze, gdy urządzenie jest
podłączone do sieci.

Obsługa

- 1) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
- 2) Wsuń do urządzenia pojemnik na tłuszcz **7**.
- 3) Włóż wtyk do gniazda sieciowego. Czerwona kontrolka „Power” **4** świeci się. Zielona kontrolka „Ready” **5** świeci się, gdy regulator mocy grzania **6** jest ustawiony na MIN.
- 4) Regulatorem mocy grzania **6** ustaw teraz żądaną moc. Zielona kontrolka „Ready” **5** gaśnie. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, zielona kontrolka „Ready” **5** zaświeci się ponownie.

WSKAZÓWKA

Z tego grilla można korzystać na 3 sposoby:

- kompletnie rozłożony tak, że z obu płyt grzewczych **10** można korzystać jak z grilla stołowego;
- z ruchomą górną płytą grzewczą **10** jako grillem stykowym tak, że można np. grillować mięso lub ryby z obu stron;
- z ustawioną na stałe górną płytą grzewczą **10** jak grill do panini, co umożliwia np. zapiekanie bagietek.

NURODYMAS

- W przypadku grillowania żywności, gdzie ciecze, takie jak tłuszcze, wydostają się na zewnątrz, należy rozłożyć podwyższenia podstawy **13**. Ze względu na niewielkie nachylenie dolnej płyty grzewczej **10** ciecze lepiej spływają w kierunku odpływu tłuszczu **9** do pojemnika na tłuszcz **7**.

Pozycja „grill stykowy”

NURODYMAS

- Aby uzyskać higieniczne przyrządzanie ryb, zalecamy korzystanie z pozycji „Grill stykowy”.
- 1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej **10**.
 - 2) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
 - 3) Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grzewczej **10** nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płyty grzewczej **10**. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
 - 4) Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

WSKAZÓWKA

Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla lepszej orientacji należy zapoznać się z informacjami w rozdziale „Tabela gotowania”.

5) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA**Uszkodzenie urządzenia!**

► Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnię płyt grzewczych 10!

6) Przetaw regulator mocy grzania 6 do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA

► Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania 6 do położenia MIN!

Pozycja „grill do panini”

- 1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej 10.
- 2) Zamknij górną płytę grzewczą 10 i zamocuj ją w żądanym położeniu, naciskając do tyłu zamknięcie bezpieczeństwa 2 w jednym z położen MIN, II, III, IV, V. Podczas regulacji zamka bezpieczeństwa 2 podnieś lekko płytę grzewczą 10. Im dalej do tyłu naciśniesz zamknięcie bezpieczeństwa 2, tym większy będzie odstęp między płytami grzewczymi 10.
- 3) Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

WSKAZÓWKA

Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów. Dla lepszej orientacji należy zapoznać się z informacjami w rozdziale „Tabela gotowania”.

4) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych ⑩!

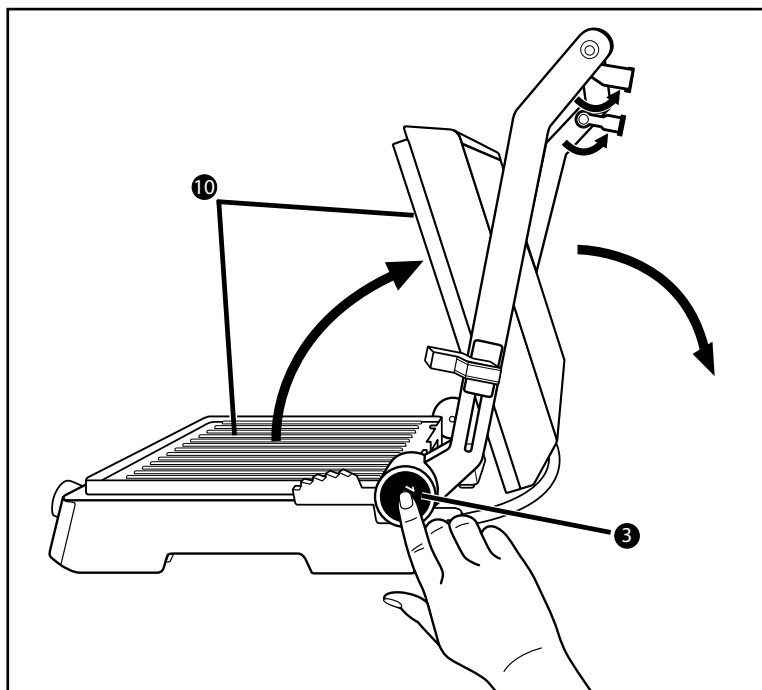
5) Przetwórz regulator mocy grzania ⑥ do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA

- Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania ⑥ do położenia MIN!

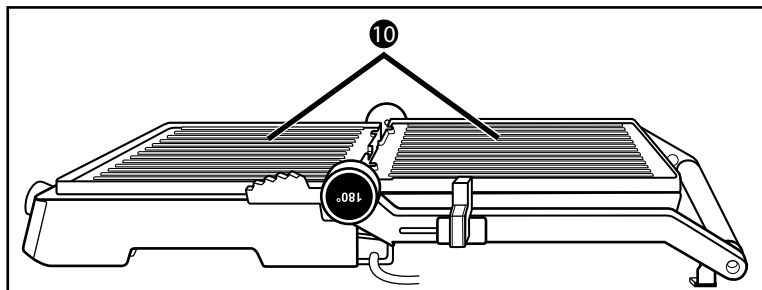
Pozycja „grill stołowy”

- 1) Rozłóż obie nóżki ① (rys. 1).
- 2) Naciśnij przycisk odryglowania 180° ③ (rys. 1) i otwórz pokrywę urządzenia na tyle, by można było korzystać z obu płyt grzewczych ⑩ grilla jak z grilla stołowego.



Rys. 1

- 3) Obie płyty grzewcze 10 znajdują się teraz obok siebie i można z nich korzystać jak z grilla stołowego (rys. 2).



Rys. 2

- 4) Ułóż produkty do grillowania na płytach grzewczych 10.
5) W trakcie grillowania obracaj produkty i zdejmij je z płyt grzewczych 10, gdy są gotowe.

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- Do obracania/zdejmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych 10!

- 6) Przeważ regulator mocy grzania 6 do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA

- Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania 6 do położenia MIN!

Tabela gotowania

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny i przedstawia przykłady gotowania różnych produktów spożywczych. Dostosuj te informacje do przepisu oraz swoich indywidualnych preferencji. Na czas gotowania wpływają w szczególności cechy produktu spożywczego, jak np. jego wielkość, grubość lub jakość. Należy również zwrócić uwagę, że w przypadku pozycji „grill stołowy” konieczne będzie w międzyczasie obracanie grillowanych produktów, co powoduje wydłużenie czasu przyrządzania.

PRODUKT SPOŻYWCZY	STOPIEŃ GRZANIA	POZYCJA	CZAS GOTOWANIA
Kotlety mielone	3	Grill stykowy	10 - 15 min
Boczek wieprzowy	MAKS.	Grill stołowy	2 x 3 - 4 min
Steki z karkówki	MAKS.	Grill stołowy	2 x 13 - 16 min
Filety z łososia	3	Grill stykowy	8 - 10 min
Steki z tuńczyka	3	Grill stykowy	6 - 8 min
Grillowane warzywa z olejem	2	Grill stołowy	2 x 3 - 6 min
Kanapki z serem	MAKS.	Grill stykowy	3 - 4 min
Bagietki zapiekane z serem	3	Grill do panini	4-8 min

Wskazówki i porady

- Aby mięso było bardziej delikatne, a czas grillowania krótszy, mięso można wcześniej zamarynować. Podstawą marynaty może być np. kwaśna śmietana, czerwone wino, ocet, maślanka lub świeży sok z owoców papai lub ananasa. Do smaku można dodać zioła i przyprawy. Nie należy dodawać soli, gdyż wyciąga ona soki z mięsa i powoduje jego twardnienie. Mięso należy w całości przykryć marynatą i zamknąć naczynie. Najlepiej marynować mięso przez noc.
- Można grillować nie tylko mięso, ale także ryby. Zalecamy przyrządzanie ryb w pozycji „Grill stykowy”. Dzięki grillowaniu przy zamkniętej pokrywie urządzenia grillowane potrawy są podgrzewane z obu stron jednocześnie.
- Płyty grzewcze  są pokryte powłoką zapobiegającą przyleganiu, dzięki czemu do przyrządzania potraw nie trzeba używać dodatkowo tłuszczu. Jeżeli jednak chcesz używać tłuszczu do smażenia, upewnij się, że tłuszcz/olej nadaje się do smażenia, np. olej rzepakowy.
- Jeżeli nie masz pewności, że mięso jest upieczone także w środku, posłuż się dostępnym w handlu termometrem do mięsa.

Czyszczenie i konserwacja

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA WSKUTEK PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.
- Po schłodzeniu się płyt grzewczych **10** użyj skrobaka **12** do usunięcia z płyt grzewczych **10** tłuszczu i resztek produktów spożywczych, by łatwiej można było oczyścić powierzchnie. Tłuszcz i resztki produktów zsuń do pojemnika na tłuszcz **7**.
- Wytrzyj płytki grzewcze **10** wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu. W razie uporczywych zanieczyszczeń lub zapieczonych resztek produktów zdejmij obie płyty grzewcze **10**:
 - Otwórz urządzenie.
 - Naciśnij szary przycisk odblokowujący RELEASE **9**, unosząc jednocześnie dolną płytę grzewczą **10**.
 - Przytrzymaj górną płytę grzewczą **10**, by nie spadła i naciśnij przycisk RELEASE **11**. Górna płyta grzewcza **10** oddzieli się od urządzenia.

Umyj zdjęte płyty grzewcze **10** ciepłą wodą z niewielkim dodatkiem środka do mycia naczyń. Przy silnych zapieczeniach namocz obie płyty grzewcze **10** w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz płyty grzewcze **10** w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Osusz dokładnie wszystkie części. Przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu obie płyty grzewcze **10** muszą być całkowicie suche!

WSKAZÓWKA



Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt grzewczych 10, zalecamy myć je ręcznie, jak opisano powyżej. Płyty grzewcze 10 można też jednak myć w zmywarce do naczyń.

Aby ponownie zamontować płyty grzewcze 10, umieść płyty grzewcze 10 w podstawie tak, by oba wycięcia obok odpływu tłuszczu 9 trafiły na haki w podstawie. Następnie naciśnij przednią część płyty grzewczej 10 w dół, by wyraźnie się zatrzasknęła.

Z drugą płytą grzewczą 10 postąp tak samo.

- Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia wystarczy ściereczka zwilżona płynem do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną tylko czystą wodą. Należy dopilnować, by przed ponownym użyciu urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.
- Skrobak do czyszczenia 12 wytrzyj wilgotną szmatką. W razie uporczywych zanieczyszczeń dodaj na szmatkę nieco środka do mycia naczyń lub namocz go w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA



Aby nie dopuścić do uszkodzenia skrobaka do czyszczenia 12, zalecamy myć go ręcznie, jak opisano powyżej. Skrobak do czyszczenia 12 można jednak również myć w zmywarce do naczyń.

- Opróżniony pojemnik na tłuszcz 7 zmywaj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą, a następnie odłóż element do wyschnięcia.

WSKAZÓWKA



Aby nie dopuścić do uszkodzenia pojemnika na tłuszcz 7, zalecamy myć go ręcznie, jak opisano powyżej. Pojemnik na tłuszcz 7 można też jednak również myć w zmywarce do naczyń.

Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zarygluj urządzenie, ustawiając zamknięcie bezpieczeństwa 2 w położeniu

Przepisy

WSKAZÓWKA

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

Pozycja „grill stykowy”

Burger meksykański

- 900 g mielonego mięsa wołowego
- 6 łyżek stołowych sosu barbecue
- 6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli
- 3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy
- 1/2 łyżeczki chili w proszku
- 4 duże bułki do hamburgerów
- 1) Wymieszaj mielone mięso, cebulę, salsę, sproszkowane chili i sos barbecue w dużej misce.
- 2) Uformuj masę do postaci czterech jednakowo dużych hamburgerów o grubości do 2 cm.
- 3) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 3/MAX).
- 4) Grilluj hamburgery przez 8 - 10 minut w rozgrzanym urządzeniu w pozycji stykowej. Następnie podaj hamburgery z dodatkami i przyprawami wedle wyboru w bułkach do hamburgerów.

Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

- 500 g chudego rumsztyku (po 125 g)
- 120 g margaryny
- 1 łyżka stołowa sosu Worcestershire
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- 4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
- 4 drobno posiekane szalotki
- 1) Wymieszaj margarynę i sos Worcestershire w małej misce, dodaj czosnek, pietruszkę i szalotki, wymieszaj.
- 2) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania MAX).
- 3) Grilluj steki przez 3 minuty przy mocy grzania MAX.
- 4) Posmaruj steki sosem z szalotek i ziół i smaż je jeszcze przez 4 minuty w początkowym zakresie stopnia mocy grzania 2.

Tuńczyk z plasterami pomarańczy

Ilość dla 4 osób

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

1 pomarańcza

1 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

Sól

Pieprz

- 1) Obierz pomarańcze ze skórki i pokrój je na plastry o grubości ok. 5 mm.
- 2) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 3).
- 3) Umieść steki z tuńczyka na rozgrzanym grillu, posyp pietruszką, dopraw solą i pieprzem.
- 4) Ułóż plastry pomarańczy na stekach z tuńczyka i grilluj wszystko przez 6 – 8 minut.
- 5) Przed podaniem usuń plastry pomarańczy.

Pozycja „grill do panini”

Panini ze szpinakiem i serem

250 g liści szpinaku

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka stołowa oleju

2 łyżeczki soku z cytryny

1 szczypta soli i pieprzu

4 kromki białego chleba tostowego

40 g masła ziołowego

75 g mozarelli

20 g orzeszków piniowych

- 1) Przebierz i umyj liście szpinaku.
- 2) Cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj, zeszklij na gorącym oleju. Dodaj szpinak. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- 3) Posmaruj tosty masłem ziołowym.
- 4) Pokrój mozarellę w plasterki.
- 5) Rozłóż mozarellę i odsączony szpinak na dwóch tostach i posyp orzeszkami piniowymi.
- 6) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 7) Ułóż ostrożnie panini na grillu rozgrzanym do stopnia mocy grzania 3/MAX.
- 8) Zamknięciem bezpieczeństwa ❷ ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej ❶ i zamknij pokrywę.
- 9) Odczekaj, aż panini staną się złoto-brązowe. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

Panini z piersią kurczaka

400 g filetów z piersi kurczaka

20 g masła

Pieprz, sól, papryka w proszku

120 g plastrów bekonu

6 kromek białego chleba tostowego

3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek

30 g sałaty lodowej

2 pomidory

1 awokado

1 łyżeczka soku z limonki

50 g ogórka sałatkowego

- 1) Filety z piersi kurczaka krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem kuchennym. W pozycji grilla stykowego i przy stopniu mocy grzania MAX przesmaż krótko filety.
- 2) Zmniejsz temperaturę grilla do początku zakresu 3 i smaż filety dalej przez ok. 10 minut. Po usmażeniu dopraw solą, pieprzem i papryką, wyjąć z patelni i odłożyć na bok.
- 3) Paski bekonu podsmaż na chrupko na patelni.
- 4) 3 kromki tostów/białego chleba posmaruj dressingiem jogurtowym, następnie ułóż na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plastry; dopraw.

- 5) Filety pokrój wzdłuż na plastry i ułóż na pomidorach.
- 6) Ułóż paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
- 7) Awokado przetnij dokoła i ruchem obrotowym oddziel od pestki. Obierz ze skórki i pokrój w plastry. Skrop sokiem z limonki, by nie zbrzżdzały. Plastry ułóż na panini.
- 8) Ogórki pokrój w plastry i ułóż na awokado.
- 9) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 10) Ułóż ostrożnie panini na płycie grzewczej 10.
- 11) Zamknięciem bezpieczeństwa 2 ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej 10 i zamknij pokrywę.
- 12) Odczekaj, aż upieką się na złoto-brązowy kolor, potem wyjmij je ostrożnie z opiekacza.

Bagietka z musztardą

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

- 1) Bagietkę natnij w poprzek co 2 – 3 cm, ale nie przecinaj jej.
- 2) Czosnek obierz i zmiażdż, ogórki konserwowe drobno posiekaj, ser pecorino utrzyj na tarce.
- 3) Ostłą i słodką musztardę wymieszaj z miękkim masłem, czosnkiem, posiekanym ogórkiem, serem pecorino i dopraw szczyptą soli i pieprzu.
- 4) Mieszaniwę wetrzyj w bagietkę; bagietkę zawiń w folię aluminiową.
- 5) Ułóż bagietki na płycie grzewczej 10, rozgrzanej do stopnia mocy grzania 3/MAX.
- 6) Zamknięciem bezpieczeństwa 2 ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej 10 i zamknij pokrywę.
- 7) Bagietka powinna być złoto-brązowa.

Pozycja „grill stołowy”

Pierś z kurczaka/indyka

200 g piersi z kurczaka/indyka

nieco mąki

- 1) Na płytę grzewczą **10** dodaj nieco oleju nadającego się do smażenia i rozgrzej urządzenie na stopniu mocy grzania 3.
- 2) 200 g piersi z kurczaka/indyka pokrój w plastry i lekko oprósź mąką.
- 3) Smaż przez ok. 4 minuty z jednej strony, następnie odwróć, lekko posól i smaż na drugiej stronie przez kolejne ok. 4 minuty.

Grillowane warzywa

2 papryki

1 cukinia

1 bakłażan

Oliwa

Sól

Pieprz

Zioła prowansalskie (mieszanka ziół)

- 1) Umyj warzywa dokładnie. Pokrój papryki na pół, usuń pestki i potnij je na paski. Przekrój bakłażana i cukinię wzdłuż na dwie połowy i następnie na kawałki po ok. 0,5 cm.
- 2) Posmaruj warzywa oliwą.
- 3) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 2).
- 4) Ułóż warzywa na rozgrzanej płycie grzewczej **10** i grilluj warzywa z obu stron przez ok. 8 – 10 minut, aż uzyskają jasnobrązowy kolor.
- 5) Posyp warzywa solą, pieprzem i według uznania ziołami prowansalskimi.

Krewetki curry z kokosem

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

- 1) Wymieszaj pastę curry i mleczko kokosowe.
- 2) Umyj krewetki, groszek cukrowy i paprykę.
- 3) Obierz cebulę i ząbek czosnku.
- 4) Pokrój cebulę, czosnek i paprykę na małe kawałki.
- 5) Rozłóż krewetki i warzywa równomiernie na 4 kawałkach folii aluminiowej. Folia powinna być tak duża, aby można było w nią zawinąć składniki, jak paczkę. Polej je sosem curry z kokosem oraz dopraw solą i pieprzem.
- 6) Zawień paczuszki dobrze, aby nie mogła się z nich wydostać ciecz.
- 7) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 2).
- 8) Ułóż wypełnione paczuszki na rozgrzanej płycie grzewczej 10 i opiekaj wszystko z obu stron po ok. 15 minut.

Grillowane kolby kukurydzy

2 kolby kukurydzy cukrowej

100 g masła ziołowego

Sól czosnkowa

Sól

Pieprz

Folia aluminiowa

- 1) Posmaruj kawałek folii aluminiowej masłem ziołowym.
- 2) Posól kolby kukurydzy i zawiń je w folię aluminiową.
- 3) Rozgrzej urządzenie (końcowy zakres stopnia mocy grzania 2).
- 4) Połóż paczuszki na płycie do grillowania **10**.
- 5) Obróć paczuszki po 15 minutach i grilluj kukurydzę przez kolejne 15 minut.
- 6) Przypraw kolby kukurydzy solą czosnkową i pieprzem.

Utylizacja



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenie nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

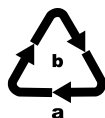
Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy	2000 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodując utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 498242_2204 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 498242_2204.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 498242_2204

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Ivadas	54
Informacija apie šią naudojimo instrukciją	54
Naudojimas pagal paskirtį	54
Išpėjamieji nurodymai	54
Sauga	55
Pagrindiniai saugos nurodymai	55
Valdikliai	59
Išpakavimas ir prijungimas	59
Saugos nurodymai	59
Tiekiamas rinkinys ir patikra po transportavimo	60
Išpakavimas	60
Valdymas ir naudojimas	60
Prieš naudojant pirmą kartą	60
Temperatūros reguliatorius	61
Naudojimas	62
Padėtis „Keptuvas“	62
Padėtis „Sumuštinių keptuvas“	63
Padėtis „Stalo keptuvas“	64
Gaminimo lentelė	65
Patarimai ir gudrybės	66
Valymas ir priežiūra	67
Saugos nurodymai	67
Laikymas	68
Receptai	69
Padėtis „Keptuvas“	69
Padėtis „Sumuštinių keptuvas“	70
Padėtis „Stalo keptuvas“	73
Utilizavimas	75
Priedas	75
Techniniai duomenys	75
Kompernaß Handel GmbH garantija	76
Priežiūra	77
Importuotojas	77

Įvadas

Informacija apie šią naudojimo instrukciją

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminių dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams kepti patalpose. Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomi naudojimu ne pagal paskirtį. Prietaisas nėra skirtas komercinio arba pramoninio naudojimo reikmėms.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios naudojus prietaisą ne pagal paskirtį, netinkamai atlikus remonto darbus, neleistinai atlikus pakeitimų arba panaudojus nesertifikuotų atsarginių dalių. Riziką prisiima vien tik naudotojas.

Įspėjamieji nurodymai

Šioje naudojimo instrukcijoje aprašyti tolesni įspėjamieji nurodymai.



PAVOJUS

Šio pavojaus laipsnio įspėjamuoju nurodymu žymima gresianti pavojinga situacija.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galima mirtis arba sunkūs sužalojimai.

- Laikykitės prie šio įspėjamojo nurodymo pateiktų nurodymų, kad žmonės nebūtų sunkiai arba mirtinai sužaloti.



ISPĖJIMAS

Šio pavojaus laipsnio įspėjamuoju nurodymu žymima galima pavojinga situacija.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galimi sužalojimai.

- Laikykitės prie šio įspėjamojo nurodymo pateiktų nurodymų, kad žmonės nebūtų sužaloti.

DĖMESIO

Šio pavojaus laipsnio įspėjamojo nurodymo žymima galima materialinė žala.

Jei situacijos neišvengiama, gali būti patirta materialinės žalos.

- Laikykitės prie šio įspėjamojo nurodymo pateiktų nurodymų, kad išvengtumėte materialinės žalos.

NURODYMAS

- Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.

Sauga

Šiame skyriuje pateikta svarbių prietaiso naudojimo saugos nurodymų.

Šis prietaisas atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant prietaisą gali būti sužaloti žmonės arba patirta materialinės žalos.

Pagrindiniai saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės šių saugos nurodymų.

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba nukrito.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat ribotus fizinius, juslinius arba protinius gebėjimus turintys asmenys arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų ar vyresni ir prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir prijungimo laido.
- Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai sutaisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- Garantiniu laikotarpiu prietaisą gali taisyti tik įgaliota gamintojo klientų aptarnavimo tarnyba, nes kitaip paskesnių pažeidimų atveju nebebus taikoma garantija.
- Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- Apsaugokite maitinimo laidą taip, kad jis nesiliestų su karštomis prietaiso dalimis. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, kaitvietės arba įkaitusios orkaitės.
- Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį valydami visada palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!
- Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.

**ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

- ▶ Prietaisą prijunkite tik prie tinkamai įrengto ir įžeminto elektros lizdo. Tinklo įtampa turi atitikti įtampą, nurodytą prietaiso duomenų lentelėje.
- ▶ Netinkamai veikiančius ar apgadintus prijungimo laidus ir (arba) prietaisus turi nedelsiant sutaisyti arba pakeisti klientų aptarnavimo tarnyba.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo lietaus ir niekada nenaudokite jo drėgnoje ar šlapioje aplinkoje.
- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlapytų ar nesudrėktų.
- ▶ Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso įtampingųjų dalių, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.
- ▶ Maitinimo laidą visada imkite už kištuko. Netempkite už paties laido, maitinimo laido niekada nelieskite šlapiomis rankomis, nes gali įvykti trumpasis jungimas arba galite patirti elektros smūgį.
- ▶ Nedėkite prietaiso, baldų ir pan. ant maitinimo laido ir įsitinkite, kad laidas neprispaustas.
- ▶ Draudžiama atidaryti prietaiso korpusą, prietaisą taisyti ar pakeisti. Atidarius korpusą ar savavališkai pakeitus prietaisą, kyla elektros smūgio pavojus gyvybei ir prarandama garantija.

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Saugokite prietaisą nuo vandens lašų ir pusrų. Todėl ant prietaiso arba greta jo nestatykite indų su skysčiais (pvz., vazų).
- ▶ Pertraukę darbą, baigę naudoti ar prieš valydami prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

PAVOJUS NUSIDEGINTI!



Dėmesio! Karštas paviršius!

- ▶ Prietaisui veikiant, jo paviršius gali labai įkaisti. Todėl prietaisą imkite tik už rankenos.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- ▶ Patikrinkite, ar prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pavyzdžiui, kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- ▶ Prietaisui kaitinti nenaudokite anglies arba panašaus kuro!
- ▶ Saugokite nepridegantį paviršių, t. y. nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan. Nebenaudokite prietaiso, jei nepridegantis paviršius pažeistas.
- ▶ Naudokite prietaisą tik su tiekiamais originaliais priedais.

NURODYMAS

- ▶ Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ir 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50 Hz, ir prie 60 Hz.

Valdikliai

A paveikslėlis

- ❶ Atraminės kojelės
- ❷ Saugos užraktas
- ❸ Atblokavimo mygtukas 180°
- ❹ Raudona kontrolinė lemputė „Power“
- ❺ Žalia kontrolinė lemputė „Ready“
- ❻ Temperatūros reguliatorius
- ❼ Riebalų surinkimo padėklas
- ❽ RELEASE mygtukas (apatinės kepimo plokštės)
- ❾ Riebalų nuotakas
- ❿ Kepimo plokštės
- ⓫ RELEASE mygtukas (viršutinės kepimo plokštės)

B paveikslėlis

- ❿ Grandiklis

C paveikslėlis

- ⓬ Kojelių paaukštinimai

Išpakavimas ir prijungimas

Saugos nurodymai



ĮSPĖJIMAS

Pradedant naudoti prietaisą, gali būti sužaloti žmonės arba patirta materialinės žalos!

Kad išvengtumėte pavojų, laikykitės šių saugos nurodymų:

- Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.
- Vadovaukitės nurodymais prietaisui įjungti į elektros tinklą, kad būtų išvengta materialinės žalos.

Tiekiamas rinkinys ir patikra po transportavimo

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytais komponentais (žr. išskleidžiamąjį puslapį):

- Kontaktinis grilis
- Riebalų surinkimo padėklas
- Grandiklis
- Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba transportuojant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių „Priežiūra“).

Išpakavimas

- ◆ Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- ◆ Pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei plėveles ir lipdukus.

Valdymas ir naudojimas

Šiame skyriuje pateikta svarbių prietaiso valdymo ir naudojimo nurodymų.

Prieš naudojant pirmą kartą

- 1) Nuvalykite visus priedus, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“, kad pašalintumėte gamybos medžiagų likučius.
- 2) Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
- 3) Pastatykite prietaisą laikydamiesi saugos nurodymų.
- 4) Atblokuokite prietaisą, saugos užraktą **2** nustatydami į padėtį .
- 5) Atidarykite prietaisą.
- 6) Kepimo plokštės **10** nuvalykite drėgna šluoste.
- 7) Uždarykite prietaisą.
- 8) Maitinimo laido kištuką įkiškite į tinkamai prijungtą ir įžemintą elektros lizdą, tiekiantį skyriuje „Techniniai duomenys“ nurodytą įtampą. Temperatūros reguliatorių **6** nustatykite į MAX padėtį ir maždaug 5 min. kaitinkite prietaisą didžiausia temperatūra.

NURODYMAS

- Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojiinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

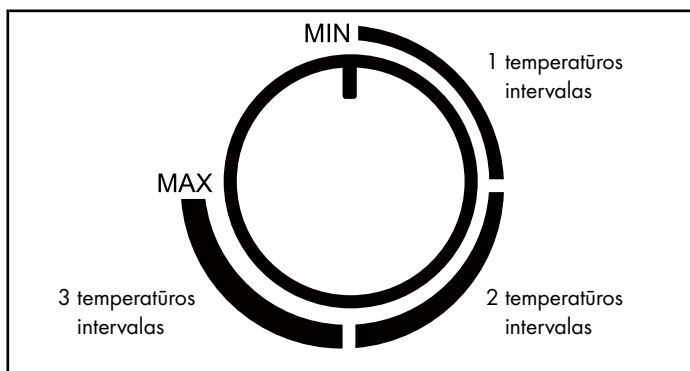
9) Įkaitinę prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas atvės.

10) Dar kartą nuvalykite prietaisą drėgna šluoste.

Temperatūros reguliatorius

Temperatūros reguliatoriumi ❹ nustatoma temperatūra.

- 1 temperatūros intervalas: įkaitinimo intervalas / žema temperatūra
- 2 temperatūros intervalas: vidutinė temperatūra (pvz., daržovėms ruošti)
- 3 temperatūros intervalas: aukšta temperatūra (pvz., mėsa kepti)



NURODYMAS

- Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ❺ užsidega, kai temperatūros reguliatorius ❹ nustatytas į MIN padėtį ar yra 1 temperatūros intervalo priekinėje srityje. Kai tik temperatūros reguliatorių ❹ nustatysite į norimą padėtį, žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ❺ užges, kol bus pasiekta reikiama temperatūra.
- Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ❺ kartkartėmis gali išsijungti. Tai reiškia, kad temperatūra yra žemesnė, nei nustatyta, ir prietaisas vėl įkaitinamas!
- Įjungus prietaisą į elektros tinklą, užsidega raudona kontrolinė lemputė „Power“ ❸.

Naudojimas

- 1) Uždarykite prietaiso dangtį suėmę už rankenos.
- 2) Įstumkite į prietaisą riebalų surinkimo padėklą **7**.
- 3) Vėl įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Užsidega raudona kontrolinė lemputė „Power“ **4**. Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ **5** užsidega temperatūros reguliatorių **6** nustatčius į MIN padėtį.
- 4) Temperatūros reguliatoriumi **6** nustatykite norimą temperatūrą. Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ **5** užgesa. Pasiekus nustatytą temperatūrą, žalia kontrolinė lemputė „Ready“ **5** vėl užsidega.

NURODYMAS

Šį keptuvą galite naudoti 3 skirtingais būdais:

- visiškai atidarytą, abi kepimo plokštes **10** naudodami kaip stalo keptuvą.
- kaip keptuvą su kilnojama viršutine kepimo plokšte **10**, pvz., mėsai arba žuviai iš abiejų pusių kepti.
- kaip sumuštinių keptuvą su užfiksuota viršutine kepimo plokšte **10**, pvz., prancūziškiems batonams apkepti.

NURODYMAS

- Jei kepatė maisto produktus iš kurių išteka skysčiai, pvz., riebalų, atlenkite kojelių paaukštintimus **13**. Apatinę kepimo plokštę **10** palenkus šiek tiek įstrižai, skysčiai geriau tekės link riebalų nuotako **9** į riebalų surinkimo padėklą **7**.

Padėtis „Keptuvas“

NURODYMAS

- Kad žuvis būtų tinkamai paruošta, rekomenduojame naudoti padėtį „Keptuvas“.

- 1) Atidarykite prietaiso dangtį ir sudėkite kepamus maisto produktus ant apatinės kepimo plokštės **10**.
- 2) Uždarykite prietaiso dangtį suėmę už rankenos.
- 3) Net kepat storesnius maisto produktus, padėtį keičianti viršutinė kepimo plokštė **10** visada yra lygiagreči su apatine kepimo plokšte **10**. Todėl produktai gerai iškepami.
- 4) Po kurio laiko patikrinkite kepamų produktų apskrudimą. Tam pakelkite prietaiso dangtį suėmę už rankenos.

NURODYMAS

Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę. Orientacinę informaciją rasite ir skyriuje „Gaminimo lentelė“.

5) Jei produktai apskrudę kaip norite, kepalus produktus išimkite.

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

► Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepalams maisto produktams išimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių 10 paviršius!

6) Temperatūros reguliatorių 6 pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO

► Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Nepakanka temperatūros reguliatorių 6 vien nustatyti į MIN padėtį!

Padėtis „Sumuštininių keptuvas“

- 1) Atidarykite prietaiso dangtį ir sudėkite kepalus maisto produktus ant apatinės kepimo plokštės 10.
- 2) Uždarykite viršutinę kepimo plokštę 10 ir įtvirtinkite ją norimame aukštyje, saugos užraktą 2 paspaudę atgal (padėtis MIN, II, III, IV, V). Reguliuodami saugos užraktą 2, šiek tiek pakelkite kepimo plokštę 10. Kuo toliau saugos užraktas 2 paspaudžiamas atgal, tuo didesnis atstumas tarp kepimo plokščių 10.
- 3) Po kurio laiko patikrinkite kepalų produktų apskrudimą. Tam pakelkite prietaiso dangtį suėmę už rankenos.

NURODYMAS

Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę. Orientacinę informaciją rasite ir skyriuje „Gaminimo lentelė“.

4) Jei produktai apskrudę kaip norite, kepalus produktus išimkite.

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

► Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepalams maisto produktams išimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių 10 paviršius!

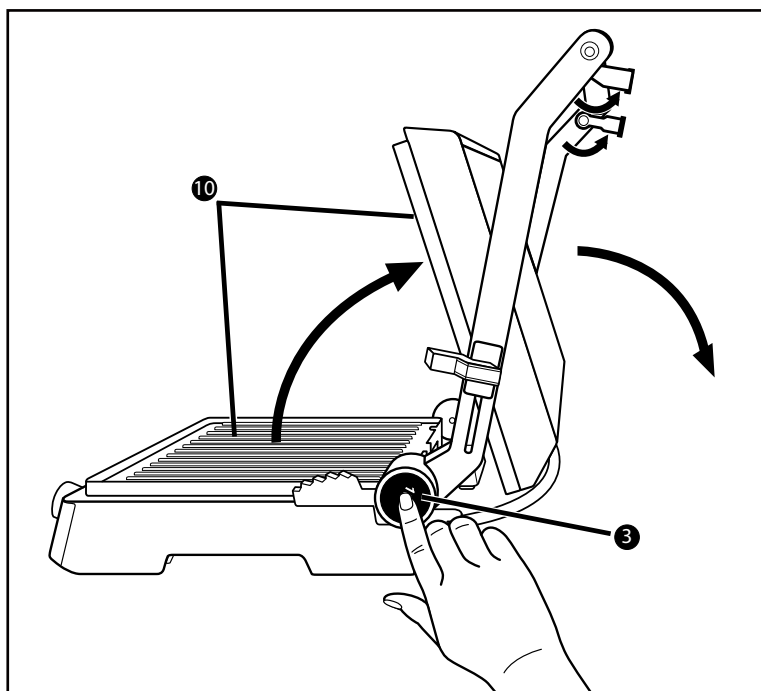
5) Temperatūros reguliatorių 6 pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO

- Jei prietaiso kefinatė nebe naudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Nepakanka temperatūros reguliatorių **6** vien nustatyti į MIN padėtį!

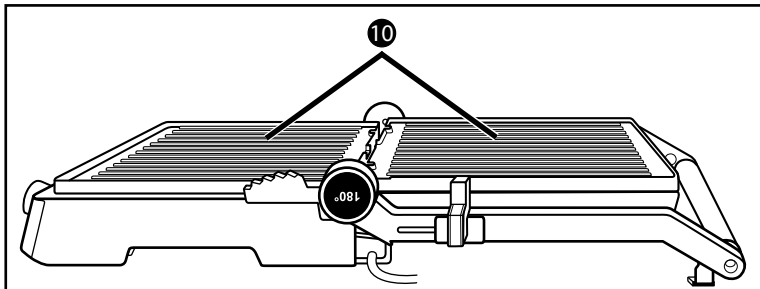
Padėtis „Stalo keptuvas“

- 1) Atlenkite abi atramines kojeles **1** (1 pav.).
- 2) Paspauskite atblokavimo mygtuką 180° **3** (1 pav.) ir prietaiso dangtį atidarykite tiek, kad abi kepimo plokštės **10** būtų galima naudoti kaip stalo keptuvą.



1 pav.

- 3) Dabar kepimo plokštės **10** ištiestos viena šalia kitos ir jas galima naudoti kaip stalo keptuvą (2 pav.).



2 pav.

- 4) Sudėkite kepamus maisto produktus ant kepimo plokščių **10**.
 5) Kepamus maisto produktus retsykiais apverskite ir nuimkite nuo kepimo plokščių **10**, kai tik jie bus iškepę.

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

- Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepiamiems maisto produktams apversti ir (arba) nuimti. Jie gali sugadinti kepimo plokščių **10** paviršius!

- 6) Temperatūros reguliatorių **6** pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO

- Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Nepakanka temperatūros reguliatorių **6** vien nustatyti į MIN padėtį!

Gaminimo lentelė

Tolesnėje lentelėje pateikta pavyzdžių, kaip turėtų būti gaminami įvairūs maisto produktai. Informaciją priderinkite pagal receptą ir savo asmeninį skonį. Gaminimo trukmei įtakos ypač turi atitinkamos maisto produktų savybės, pvz., dydis, storis ar kokybė. Taip pat atkreipkite dėmesį, kad padėtyje „Stalo keptuvas“ kepamus produktus reikės retsykiais apversti, todėl gaminimo trukmė bus ilgesnė.

MAISTO PRODUKTAS	TEMPE- RATŪROS NUOSTATA	PADĖTIS	GAMINIMO TRUKMĖ
Maltos mėsos kukuliukai	3	Keptuvas	10–15 min.
Šoninė su raumenų sluoksneliais	MAX	Stalinis keptuvas	2 x 3–4 min.
Kiaulienos sprandinės kepsniai	MAX	Stalinis keptuvas	2 x 13–16 min.
Lašišos išpjova	3	Keptuvas	8–10 min.
Tuno kepsniai	3	Keptuvas	6–8 min.
Keptos daržovės su aliejumi	2	Stalinis keptuvas	2 x 3–6 min.
Sumuštiniai su sūriu	MAX	Keptuvas	3–4 min.
Apkepti prancūziški batonai su sūriu	3	Sumuštinų keptuvas	4–8 min.

Patarimai ir gudrybės

- Kad mėsa būtų minkštesnė ir greičiau iškeptų, ją prieš tai galite pamarinuoti. Marinato pagrindui tinka, pvz., grietinė, raudonasis vynas, actas, pasukos, šviežios papajos ar ananasų sultys. Į jį pagal skonį įdėkite žolelių ir prieskonių. Tačiau nedėkite druskos, nes ji dehidratuoja mėsą ir ši tampa kieta. Mėsą į marinatą sudėkite taip, kad mėsa būtų visiškai apsemta, o indą uždenkite. Geriausia marinuoti per naktį, kad marinatas įsigertų.
- Galite kepti ne tik mėsą, bet ir žuvį. Žuviai ruošti rekomenduojame padėti „Keptuvas“. Kepant su uždarytu prietaiso dangčiu, kepami produktai vienu metu kaitinami iš abiejų pusių.
- Kepimo plokštės 10 padengtos nepridegančia danga, todėl papildomai tepti jų riebalais nereikia. Tačiau, jei vis tik norėtumėte naudoti riebalų, įsitikinkite, kad riebalai ar aliejus tinka maistui kepti, pvz., rapsų aliejus.
- Jei nesate tikri, ar kepamų produktų vidus taip pat iškepęs, patikrinkite tai įprastu mėsos termometru.

Valymas ir priežiūra

Saugos nurodymai

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS GYVYBEI!

Valant prietaisą gali nukentėti žmonės!

Kad išvengtumėte pavojų, laikykitės šių saugos nurodymų:

- ▶ Prieš valydami prietaisą ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės. Pavojus susižaloti!
- ▶ Niekada neplaukite prietaiso tekančiu vandeniu ir niekada nenardinkite jo į vandenį. Prietaisas gali nepataisomai sugesti!

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

- ▶ Pasirūpinkite, kad į valomą prietaisą nepatektų drėgmės ir prietaisas nebūtų nepataisomai sugadintas.
 - ▶ Paviršių nevalykite aštriomis šveitimo arba cheminėmis valymo priemonėmis, smailiais arba braižančiais daiktais.
- Kai kepimo plokštės **10** atvės, grandikliu **12** braukdami per kepimo plokštes **10** riebalus ir likučius surinkite į vieną vietą ir nustumkite juos į riebalų surinkimo padėklą **7**.
 - Kepimo plokštės **10** nuvalykite drėgna šluoste. Nevalykite aštriomis valymo priemonėmis, šiurkščiomis kempinėmis ar smailiais daiktais, kad nepažeistumėte nepridegančio paviršiaus. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau arba prikepę, kepimo plokštės **10** nuimkite:
 - Atidarykite prietaisą.
 - Paspauskite RELEASE mygtuką **8** ir tuo pat metu nukelkite apatinę kepimo plokštę **10**.
 - Tvirtai laikykite viršutinę kepimo plokštę **10**, kad ji nenukristų, ir paspauskite RELEASE mygtuką **11**. Viršutinę kepimo plokštę **10** atsilaivsina nuo prietaiso.

Nuimtas kepimo plokštės **10** plaukite drungnu vandeniu, įpylę šiek tiek ploviklio. Jei yra stipriai prikepusių maisto likučių, kepimo plokštės **10** trumpai pamirkykite vandenyje su plovikliu. Išvalę kepimo plokštės **10**, ploviklio likučius nuo jų nuplaukite švariu vandeniu. Viską gerai nusauskite. Prieš vėl įdedant kepimo plokštės **10** į prietaisą jos turi būti sausos!

NURODYMAS



Jei norite tausojančiai nuvalyti kepimo plokštes **10**, rekomenduojame jas plauti rankomis, kaip aprašyta. Kepimo plokštes **10** galite plauti ir indaplovėje.

Kai norite vėl įdėti kepimo plokštes **10**, kepimo plokštes **10** ant pagrindo uždėkite taip, kad pagrindo kabliai būtų abiejose išėmose šalia riebalų nuotako **9**. Tada priekinę kepimo plokštės **10** dalį paspauskite žemyn, kad ji girdimai užsifiksuotų.

Antrąją kepimo plokštę **10** įstatykite taip pat.

- Prietaiso išorinius paviršius valykite drėgna, plovikliu suvilgyta šluoste. Ploviklio likučius nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste. Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- Grandiklį **12** nuvalykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu arba plaukite jį šiltu vandeniu su plovikliu.

NURODYMAS



Jei norite tausojamai nuvalyti grandiklį **12**, rekomenduojame jį plauti rankomis, kaip aprašyta. Tačiau grandiklį **12** galite plauti ir indaplovėje.

- Ištuštintą riebalų surinkimo padėklą **7** plaukite šiltu vandeniu ir plovikliu. Ploviklio likučius nuplaukite švariu vandeniu ir nusausinkite padėklą.

NURODYMAS



Jei norite tausojamai išvalyti riebalų surinkimo padėklą **7**, rekomenduojame jį plauti rankomis, kaip aprašyta. Tačiau riebalų surinkimo padėklą **7** galite plauti ir indaplovėje.

Laikymas

Išvalytą prietaisą laikykite sausoje vietoje. Užblokuokite prietaisą, saugos užraktą **2** nustatydami į padėtį

Receptai

NURODYMAS

Atsižvelgiant į sudedamųjų dalių savybes, receptuose nurodyta temperatūra ar ruošimo laikas gali skirtis!

Padėtis „Keptuvas“

Meksikietiškas mėsainis

- 900 g jautienos faršo
- 6 v. š. kepsnių padažo
- 6 v. š. smulkiai pjaustytų svogūnų
- 3 v. š. šviežio arba gatavo „Salsa“ padažo
- 1/2 a. š. aitriųjų paprikų miltelių
- 4 didelės mėsainių bandelės

- 1) Dideliame dubenyje sumaišykite mėsos faršą, svogūnus, „Salsa“ padažą, aitriųjų paprikų miltelius ir kepsnių padažą.
- 2) Iš faršo masės suformuokite keturis vienodo dydžio, maždaug 2 cm storio mėsainių paplotėlius.
- 3) Įkaitinkite prietaisą (3 temperatūros intervalas / MAX).
- 4) Kepkite mėsainius 8 – 10 minučių iš anksto įkaitintame, padėtyje „Keptuvas“ esančiame prietaise. Galiausiai patiekite į mėsainių bandeles sudėtus mėsainius su norimais priedais ir prieskoniais.

Jautienos kepsnys su svogūnlaiškių ir žolelių padažu

- 500 g liesos jautienos kepsnių (po 125 g)
- 120 g margariną
- 1 a. š. Vorčesterio padažo
- 1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė
- 4 v. š. smulkintų petražolių
- 4 smulkiai pjaustyti svogūnlaiškiai

- 1) Nedideliame dubenėlyje sumaišykite margariną ir Vorčesterio padažą, įmaišykite česnaką, petražoles ir svogūnlaiškus.
- 2) Įkaitinkite prietaisą (MAX temperatūra).
- 3) Kepkite kepsnius MAX temperatūroje 3 min.
- 4) Kepsnius patepkite svogūnlaiškių ir žolelių padažu ir kepkite dar 4 min., temperatūros reguliatorių nustatę ties 2 temperatūros intervalo pradžia.

Tunas su apelsinų griežinėliais

(4 asmenims)

4 šviežio tuno kepsniai (po 170 g)

1 apelsinas

1 v. š. smulkintų petražolių

druskos

pipirų

- 1) Nulupkite apelsiną ir supjaustykite maždaug 5 mm storio griežinėliais.
- 2) Įkaitinkite prietaisą (3 temperatūros intervalas).
- 3) Sudėkite tuno kepsnius ant iš anksto įkaitinto keptuvo, apibarstykite petražolėmis ir pagardinkite druska bei pipirais.
- 4) Uždėkite apelsinų griežinėlius ant tuno kepsnių ir kepkite viską maždaug 6 – 8 minutes.
- 5) Prieš patiekdami keptus apelsinų griežinėlius nuimkite.

Padėtis „Sumuštinų keptuvas“

Keptas sumuštinis su špinatais ir sūriu

250 g špinatų lapų

1 svogūnas

1 česnako skiltelė

1 v. š. aliejaus

2 a. š. citrinos sulčių

1 žiupsnelis druskos (ir pipirų)

4 riekelės skrudinimo duonos/baltos duonos

40 g žolelių sviesto

75 g mocarelos sūrio

20 g kedro riešutų

- 1) Perrinkite ir nuplaukite špinatų lapus.
- 2) Svogūną ir česnako skiltelę nulupkite ir smulkiai supjaustykite, patroškinkite karštame aliejuje iki skaidrumo. Sudėkite špinatus. Pagardinkite citrinos sultimis, druska ir pipirais.
- 3) Ant skrudinimo duonos riekių užtepkite žolelių sviesto.
- 4) Mocarelos sūrį supjaustykite griežinėliais.
- 5) Uždėkite mocarelos griežinėlius ir nuvarvintus špinatus ant 2 riekių skrudinimo duonos ir pabarstykite kedro riešutais.
- 6) Sumuštinį uždenkite kita riekle skrudinimo duonos.
- 7) Sumuštinį atsargiai padėkite ant sumuštinų keptuvo, iš anksto įkaitinto 3 temperatūros intervale/MAX.
- 8) Saugos užraktu ❷ nustatykite pageidaujamą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės ❶ ir uždarykite dangtį.
- 9) Kepkite, kol sumuštinis taps gelsvai rusvos spalvos. Tada išimkite jį iš sumuštinų keptuvo.

Keptas sumuštinis su viščiukų krūtinėle

400 g viščiukų krūtinėlių filė
20 g sviesto
pipirų, druskos, paprikos miltelių
120 g juostelėmis pjaustyto kumpio
6 riekės baltos arba skrudinimo duonos
3 v. š. salotų užpilo (jogurto)
30 g Aisbergo salotų
2 pomidorai
1 avokadas
1 a. š. citrinos sulčių
50 g salotinių agurkų

- 1) Viščiukų krūtinėlių filė trumpai nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusausinkite virtuviniu popieriumi. Trumpai apkepkite, prietaisą nustatę į padėtį „Keptuvas“ ir MAX temperatūrą.
- 2) Sumažinkite temperatūrą, temperatūros reguliatorių nustatę į 3 temperatūros intervalo pradžią, ir kepkite viščiukų krūtinėlių filė dar maždaug 10 minučių, kol iškeps. Iškepę pagardinkite druska, pipirais ir paprikos milteliais.
- 3) Keptuvėje traškiai apskrudinkite kumpio juosteles.

- 4) Ant 3 skrudinimo ar baltos duonos riekelių užtepkite jogurto padažo, uždėkite Aisbergo salotų, griežinėliais supjaustytus ir prieskoniais pagardintus pomidorus.
- 5) Viščiukų krūtinėlių filė perpjaukite išilgai ir uždėkite ant pomidorų.
- 6) Kumpio juosteles uždėkite ant viščiukų krūtinėlių filė.
- 7) Avokadą perpjaukite išilgai pusiau ir pasukite puseles, kad išsiimtų kauliukas. Nulupkite žievę ir supjaustykite avokadą riekelėmis. Avokadą apšlakstykite citrinos sultimis, kad jis nepatamsėtų. Riekes sudėkite ant sumuštinų.
- 8) Salotinį agurką supjaustykite griežinėliais ir sudėkite ant avokado.
- 9) Sumuštinį uždenkite kita riekle skrudinimo duonos.
- 10) Sumuštinį atsargiai padėkite ant kepimo plokštės 10.
- 11) Saugos užraktu 2 nustatykite pageidaujimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės 10 ir uždarykite dangtį.
- 12) Luktelėkite, kol sumuštiniai apskrus ir taps rusvai auksiniai, tada atsargiai išimkite juos iš sumuštinų keptuvo.

Prancūziškas batonas su garstyčiomis

- 1 prancūziškas batonas
- 1 skiltelė česnako
- 50 g su garstyčiomis marinuotų agurkų
- 40 g pekorino sūrio
- 1 v. š. aštrių garstyčių
- 2 v. š. saldžių garstyčių
- 50 g sviesto
- 2 v. š. smulkiai supjaustytų laiškinių česnakų
- druskos, pipirų

- 1) Prancūzišką batoną kas 2 – 3 cm skersai įpjaukite neperpjaudami iki galo.
- 2) Nulupkite ir sutrinkite česnaką, su garstyčiomis marinuotus agurkus supjaustykite labai smulkiais kubeliais, sutarkuokite pekorino sūrį.
- 3) Aštrias ir saldžias garstyčias sumaišykite su minkštu sviestu, česnakų, agurkų kubeliais, pekorino sūriu ir laiškinių česnakais, pagardinkite druska ir pipirais.
- 4) Garstyčių ir sviesto mišiniu užpildykite batono įpjovas ir batoną įvyniokite į aliuminio foliją.
- 5) Prancūziškus batonus sudėkite ant kepimo plokštės 10, iš anksto įkaitintos 3 temperatūros intervale / MAX.

- 6) Saugos užraktu ❷ nustatykite pageidaujimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės ❶ ir uždarykite dangtį.
- 7) Prancūziškas batonas turėtų būti rusvai auksinis.

Padėtis „Stalo keptuvas“

Vištienos / kalakuto krūtinėlė

200 g vištienos / kalakuto krūtinėlės

šiek tiek miltų

- 1) Ant kepimo plokščių ❶ užpilkite šiek tiek maistui kepti tinkamo aliejaus ir įkaitinkite prietaisą nustatę 3 temperatūros intervalą.
- 2) 200 g vištienos/kalakuto krūtinėlės supjaustykite gabalėliais ir šiek tiek apvoliokite miltuose.
- 3) Maždaug 4 minutes apkepkite iš vienos pusės, tada apverskite, užberkite šiek tiek druskos ir maždaug 4 minutes kepkite kitą pusę.

Keptos daržovės

2 paprikos

1 cukinija

1 baklažanas

alyvuogių aliejaus

druskos

pipirų

Provanso žolelių mišinio (prieskonių mišinio)

- 1) Kruopščiai nuplaukite daržoves. Perpjaukite paprikas pusiau, išimkite sėklas ir supjaustykite paprikas juostelėmis. Baklažaną ir cukiniją perpjaukite išilgai pusiau, o tada kiekvieną dalį supjaustykite maždaug 0,5 cm gabaliukais.
- 2) Patepkite daržoves alyvuogių aliejumi.
- 3) Iš anksto įkaitinkite prietaisą (2 temperatūros intervalas).
- 4) Sudėkite daržoves ant iš anksto įkaitintos kepimo plokštės ❶ ir kepkite jas iš abiejų pusių maždaug po 8 – 10 minučių, kol daržovės taps šviesiai rudos.
- 5) Pabarstykite daržoves druska ir pipirais bei Provanso žolelių mišiniu pagal skonį.

Krevetės su kokosais ir kariu

100 g raudonos kario pastos
50 ml kokosų pieno
400 g krevečių (arba krabų)
200 g saldžiųjų žirnių ankščių
2 paprikos
2 svogūnai
2 skiltelės česnako
druskos ir pipirų
aliuminio folijos

- 1) Sumaišykite kario pastą su kokoso pienu.
- 2) Nuplaukite krevetes, saldžiųjų žirnių ankštis ir paprikas.
- 3) Nulupkite svogūnus ir česnako skilteles.
- 4) Supjaustykite svogūnus, česnako skilteles ir paprikas mažais gabalėliais.
- 5) Krevetes ir daržoves tolygiai išdėliokite ant 4 lapelių aliuminio folijos. Aliuminio folijos lapelis turi būti tokio dydžio, kad sudėję ant jo maisto produktus galėtumėte suvynioti į paketą. Pašlakstykite sudedamąsias dalis kario ir kokosų padažu ir pagardinkite druska bei pipirais.
- 6) Sandariai susukite paketus, kad iš jų neišbėgtų skystis.
- 7) Iš anksto įkaitinkite prietaisą, temperatūros reguliatorių nustatę ties 2 temperatūros intervalo pabaiga.
- 8) Padėkite paketus su maistu ant iš anksto įkaitintų kepimo plokščių  ir kepkite iš abiejų pusių maždaug po 15 minučių.

Keptos kukurūzų burbulės

2 jaunų kukurūzų burbulės
100 g žolelių sviesto
česnakinės druskos
druskos
pipirų
aliuminio folijos

- 1) Patepkite aliuminio foliją žolelių sviestu.
- 2) Kukurūzų burbulę pabarstykite druska ir įvyniokite į aliuminio foliją.

- 3) Įkaitinkite prietaisą, temperatūros reguliatorių nustatę ties 2 temperatūros intervalo pabaiga.
- 4) Padėkite paketą ant kepimo plokščių 10.
- 5) Apverskite jį po 15 minučių ir kepkite kukurūzų burbuoles dar 15 minučių.
- 6) Pagardinkite kukurūzų burbuoles česnakine druska ir pipirais.

Utilizavimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.

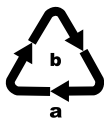
Jei nenaudojamame prietaise yra asmens duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.



Kaip pašalinti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Priedas

Techniniai duomenys

Maitinimo įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50/60 Hz
Galia	2000 W
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš tiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminyje apgadinas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuojama ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 498242_2204.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrį.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 498242_2204 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT

Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 498242_2204

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus	80
Kasutusjuhendi selgitus	80
Sihipärane kasutamine	80
Hoiatusjuhised	80
Ohutus	81
Põhilised ohutusjuhised	81
Käsituselemendid	85
Pakendist väljavõtmine ja ühendamine	85
Ohutusjuhised	85
Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus	86
Pakendist väljavõtmine	86
Käsitsemine ja käitamine	86
Enne esimest kasutamist	86
Kuumutusastme regulaator	87
Käsitsemine	88
Asend „kontaktgrill“	88
Asend „paninigrill“	89
Asend „lavagrill“	90
Küpsetustabel	91
Nõuanded ja soovitused	92
Puhastamine ja hooldamine	93
Ohutusjuhised	93
Hoiustamine	94
Retseptid	95
Asend „kontaktgrill“	95
Asend „paninigrill“	96
Asend „lavagrill“	99
Jäätmekäitlus	102
Lisa	102
Tehnilised andmed	102
Kompernaß Handels GmbH garantii	103
Teenindus	104
Importija	104

Sissejuhatus

Kasutusjuhendi selgitus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult toiduainete grillimiseks sisetingimustes. Muud või sellest erinevat kasutamist loetakse mittesihipäraseks. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks tööstuslikes või töönduslikes valdkondades.

Mittesihipärasest kasutamisest, asjatundmatustest remontidest, lubamatult teostatud muudatustest või heakskiitmata varuosadest tulenevate kahjude korral on igasugused kahjunõuded välistatud. Riski kannab ainult kasutaja.

Hoiatusjuhised

Käesolevas kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid:



OHT

Selle ohutaseme hoiatusjuhise tähistab ähvardavat ohtlikku olukorda.

Kui ohtlikku olukorda ei väldita, võib see põhjustada surmaga lõppevaid või raskeid vigastusi.

- ▶ Järgige inimeste surma või raskete vigastuste ohu vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruksioone.



HOIATUS

Selle ohutaseme hoiatusjuhise tähistab võimalikku ohtlikku olukorda.

Kui ohtlikku olukorda ei väldita, võib see põhjustada vigastusi.

- ▶ Järgige inimeste vigastuste vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruksioone.

TÄHELEPANU

Selle ohutaseme hoiatusjuhise tähistab võimalikku materiaalset kahju.

Kui olukorda ei väldita, võib see põhjustada materiaalseid kahjusid.

- Järgige materiaalsete kahjude vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruktsioone.

JUHS

- Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.

Ohutus

Sellest peatükist saate olulisi ohutusjuhiseid seadme käsitlemiseks.

See seade vastab ettenähtud ohutuseeskirjadele. Asjatundmatu kasutamine võib tekitada isiku- ja varakahjusid.

Põhilised ohutusjuhised

Järgige seadme ohutuks kasutamiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

- Kontrollige enne kasutamist seadmel väliselt nähtavate kahjustuste puudumist. Ärge võtke kahjustatud või mahakukkunud seadet kasutusele.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.

- Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemale.
- Laske seadme remondid teostada ainult volitatud töökodades või klienditeeninduses. Asjatundmatute remontide tõttu võivad kasutajale tekkida ohud. Lisaks kaotab garantii kehtivuse.
- Garantii ajal tohib seadme remonti teostada ainult tootja poolt volitatud klienditeenindus, vastasel juhul edaspidiste kahjude korral garantii enam ei kehti.
- Defektseid komponente tohib asendada ainult originaalvaruosadega. Ohutusnõuete täitmine on tagatud ainult nende osadega.
- Kaitske võrgukaablit kuumade seadmeosadega kokkupuutumise eest. Ärge mitte kunagi kasutage seadet lahtise leegi, pliidiplaadi või kuumahju läheduses.
- Laske seadmel pärast kasutamist jahtuda, enne kui hakkate seadet puhastama! Põletusoht!
- Paigutage seade võimalikult pistikupesa lähedusse. Kandke hoolt selle eest, et võrgupistik oleks ohu korral kiiresti ligipääsetav ja võrgukaabel ei kujuta endast komistuskohta.
- Tagage seadme ohutu asend.

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud ja maandatud pistikupessa. Võrgupinge peab ühtima seadme tüübisildil toodud andmetega.
- ▶ Laske ühenduskaablid või seadmed, mis ei talitle laitmatult või on kahjustatud, koheselt klienditeenindusel remontida või vahetada.
- ▶ Ärge jätke seadet vihma kätte ega kasutage seda ka mitte kunagi niiskes või märjas keskkonnas.
- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei saa kasutamise ajal mitte kunagi märjaks või niiskeks.
- ▶ Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui kasutamisel sattuvad vedelikujäädid pinge all olevatele osadele.
- ▶ Võtke võrgukaablist kinni alati pistikust. Ärge mitte kunagi tõmmake kaablist endast ja ärge mitte kunagi võtke võrgukaablist kinni niiskete kätega, sest see võib põhjustada lühise või elektrilöögi.
- ▶ Ärge asetage seadet ega mööbliesemeid vms võrgukaablile ja jälgige, et võrgukaablit ei kiiluta kinni.
- ▶ Te ei tohi seadme korpust seadme remontimiseks või modifitseerimiseks avada. Avatud korpuse või omavoliliste ümberrehituste korral esineb elektrilöögi tõttu oht elule ja garantii kaotab kehtivuse.
- ▶ Kaitske seadet veetilkade ja -pripsmete eest. Ärge seetõttu asetage seadme peale või kõrvale vedelikuga täidetud esemeid (nt lillevaase).
- ▶ Tõmmake iga kord töö katkestamisel ning pärast kasutamise lõpetamist ja iga kord enne puhastamist võrgupistik pistikupesast välja.

PÕLETUSOHT!



Tähelepanu! Kuum pealispind!

- Seadme pealispind võib kasutamise ajal muutuda väga kuumaks. Puudutage seadet siis ainult käepidemest.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- Veenduge, et seade, võrgukaabel või võrgupistik ei puutu kokku soojustallikate nagu pliidiplaatide või lahtise leegiga.
- Ärge kasutage seadme käitamiseks sütt või sarnaseid kütuseid!
- Kaitske mittenakkuvat pinnakatet, selleks ärge kasutage metallist tööriistu nagu nuge, kahvleid jne. Ärge kasutage seadet edasi, kui mittenakkuv pinnakate on kahjustatud.
- Kasutage seadet ainult tarnekomplekti kuuluvate originaal-tarvikutega.

JUHIS

- Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

Käsitselemendid

Joonis A:

- ❶ Tugijalad
- ❷ Turvalukk
- ❸ Lukustuse vabastusklahv 180°
- ❹ Punane märgulamp „Power“
- ❺ Roheline märgulamp „Ready“
- ❻ Kuumutusastme regulaator
- ❼ Rasvakogumisalus
- ❽ Klahv RELEASE (alumine grillplaat)
- ❾ Rasva väljavoolukoht
- ❿ Grillplaadid
- ⓫ Klahv RELEASE (ülemine grillplaat)

Joonis B:

- ❿ Puhastuskaabits

Joonis C:

- ⓫ Tugijalgade kõrgendused

Pakendist väljavõtmine ja ühendamine

Ohutusjuhised

HOIATUS

Seadme kasutuselevõtmisel võivad tekkida isiku- ja varakahjud!

Järgige ohtude vältimiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

- Pakkematerjale ei tohi kasutada mängimiseks.
Esineb lämbumisoht.
- Järgige materiaalsete kahjude vältimiseks seadme elektrilise ühendamise juhiseid.

Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega (vt lahtipööratavat lehte):

- Kontaktgrill
- Rasvakogumisalus
- Puhastuskaabits
- Kasutusjuhend

JUHIS

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki „Teenindus“).

Pakendist väljavõtmine

- ◆ Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
- ◆ Eemaldage kogu pakkematerjal ning olemasolevad kiled ja kleebised.

Käsitsemine ja käitamine

Sellest peatükist saate olulisi juhiseid seadme käsitsemiseks ja käitamiseks.

Enne esimest kasutamist

- 1) Puhastage võimalike tootmisjääkide eemaldamiseks kõik tarvikud peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil.
- 2) Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi.
- 3) Paigaldage seade vastavalt ohutusjuhiste.
- 4) Vabastage seadme lukustus, selleks seadke turvalukk **2** asendisse .
- 5) Avage seade.
- 6) Pühkige grillplaadid **10** niiske lapiga üle.
- 7) Sulgege seade.
- 8) Ühendage võrgukaabli pistik nõuetekohaselt ühendatud ja maandatud, peatükis „Tehnilised andmed“ nimetatud pingega pistikupessa. Laske seadmel umbes 5 minutit maksimaalsel temperatuuriseadistusel soojeneda, selleks seadke kuumutusastme regulaator **6** asendisse MAX.

JUHIS

- Seadme esmakordsel soojendamisel võib tootmisest tingitud jääkide tõttu esineda kerget suitsu ja lõhna. See on normaalne ja täielikult ohutu. Tagage piisav tuulutus, avage näiteks aken.

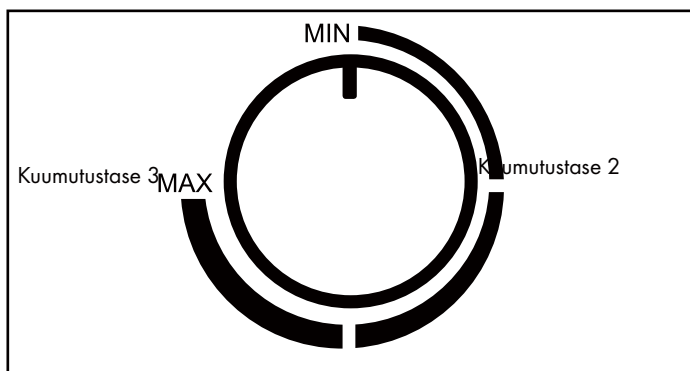
9) Tõmmake võrgupistik pärast soojendamist pistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.

10) Puhastage seadet veelkord niiske lapiga.

Kuumutusastme regulaator

Kuumutusastme regulaatoriga ❹ seadistate temperatuuri.

- Kuumutusaste 1: Soojenemistase / madal temperatuur
- Kuumutusaste 2: keskmine temperatuur (nt aedvilja küpsetamine)
- Kuumutusaste 3: kõrge temperatuur (nt liha praadimine)



JUHIS

- Roheline märgulamp „Ready“ ❺ põleb, kui kuumutusastme regulaator ❹ asub asendis MIN ja kuumutusaste 1 eesmises piirkonnas. Pärast kuumutusastme regulaatori ❹ seadmist soovitud asendisse roheline märgulamp „Ready“ ❺ kustub, kuni temperatuur on saavutatud.
- Roheline märgulamp „Ready“ ❺ võib aegajalt uuesti välja lülituda. See tähendab, et temperatuur on langenud alla seadistatud temperatuuri ja seade soojeneb jälle!
- Punane märgulamp „Power“ ❷ põleb, kui seade on ühendatud voluvõrku.

Käsitsemine

- 1) Sulgege käepidemega seadme kaas.
- 2) Lükake rasvakogumisalus **7** seadmesse.
- 3) Ühendage võrgupistik uuesti pistikupessa. Punane märgulamp „Power“ **4** põleb. Roheline märgulamp „Ready“ **5** süttib, kui kuumutusastme regulaator **6** asub asendis MIN.
- 4) Seadistage kuumutusastme regulaatoriga **6** soovitud aste. Roheline märgulamp „Ready“ **5** kustub. Kui seadistatud kuumutusaste on saavutatud, süttib uuesti roheline märgulamp „Ready“ **5**.

JUHIS

Seda grilli saate kasutada 3 erineval viisil:

- täielikult lahtipööratult, nii et mõlemat grilliplaati **10** saab kasutada lauagrillina.
- liikuva ülemise grilliplaadiga **10** kontaktgrillina, nii et nt liha või kala grillitakse mõlemalt küljelt.
- fikseeritud ülemise grilliplaadiga **10** paninigrillina, nii et nt baguette'e saab üle küpsetada.

JUHIS

- Toiduainete, mille puhul eraldub vedelikku nagu näiteks rasva, grillimisel pöörake tugijalgade kõrgendused **13** välja. Alumise grilliplaadi **10** kerge kaldasendi tõttu voolavad vedelikud paremini rasva väljavoolukoha **9** suunas rasvakogumisalusesse **7**.

Asend „kontaktgrill“

JUHIS

- Kala hügieenilise läbiküpsemise saavutamiseks soovitame me kasutada asendit „kontaktgrill“.

- 1) Avage seadme kaas ja asetage grillitavad toiduained alumisele grilliplaadile **10**.
- 2) Sulgege käepidemega seadme kaas.
- 3) Liikuvalt kinnitatud ülemise grilliplaadi **10** tõttu on ülemine grilliplaat ka paksema grillitava toiduaine korral alumise grilliplaadiga **10** alati paralleelne. Nii saavutatakse optimaalne grillimistulemus.
- 4) Kontrollige mõne aja pärast grillitava toiduaine pruunistumist. Selleks avage käepidemega seadme kaas.

JUHIS

Alustage lühikeste grillimisaegadega ja suurendage neid, kuni olete leidnud õige kestuse. Jälgige orienteerumiseks ka peatükki „Küpsetustabel“.

5) Kui olete pruunistumisega rahul, eemaldage grillitav toiduaine.

TÄHELEPANU**Seadme kahjustamine!**

- ▶ Ärge kasutage grillitava toiduaine eemaldamiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide 10 pealispindu kahjustada!
- 6) Keerake kuumutusastme regulaator 6 asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

TÄHELEPANU

- ▶ Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori 6 seadmisest asendisse MIN ei piisa!

Asend „paninigriil“

- 1) Avage seadme kaas ja asetage grillitavad toiduained alumisele grillplaadile 10.
- 2) Sulgege ülemine grillplaat 10 ja kinnitage see soovitud kõrgusel, selleks vajutage turvalukku 2 tahapoole (asend MIN, II, III, IV, V). Tõstke turvalukku 2 reguleerimisel grillplaati 10 veidi üles. Mida kaugemale tahapoole turvalukku 2 surutakse, seda suurem on grillplaatide 10 vaheline kaugus.
- 3) Kontrollige mõne aja pärast grillitava toiduaine pruunistumist. Selleks avage käepidemega seadme kaas.

JUHIS

Alustage lühikeste grillimisaegadega ja suurendage neid, kuni olete leidnud õige kestuse. Jälgige orienteerumiseks ka peatükki „Küpsetustabel“.

4) Kui olete pruunistumisega rahul, eemaldage grillitav toiduaine.

TÄHELEPANU**Seadme kahjustamine!**

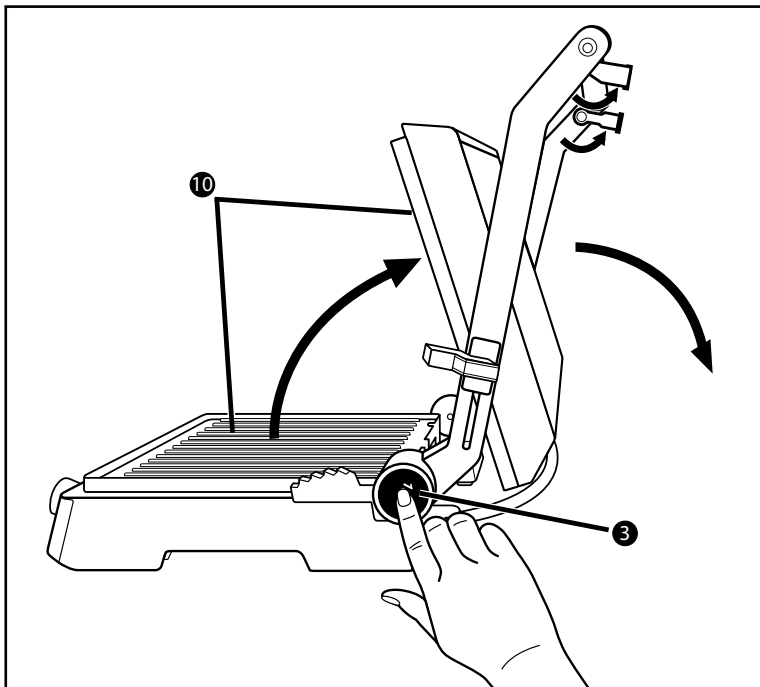
- ▶ Ärge kasutage grillitava toiduaine eemaldamiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide 10 pealispindu kahjustada!
- 5) Keerake kuumutusastme regulaator 6 asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

TÄHELEPANU

- Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori ❹ seadmisest asendisse MIN ei piisa!

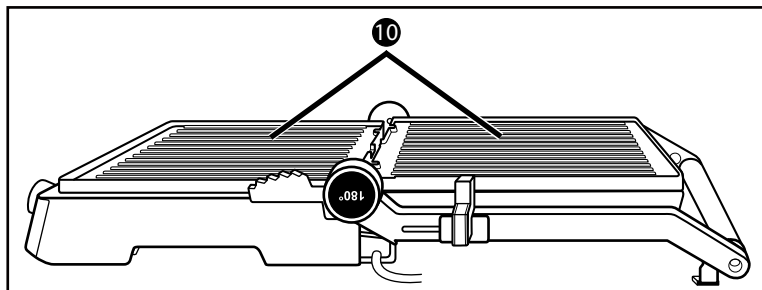
Asend „lauagrill“

- 1) Pöörake mõlemad tugijalad ❶ välja (joonis 1).
- 2) Vajutage lukustuse vabastusklahvi 180° ❸ (joonis 1) ja avage seadme kaant nii palju, et mõlemat grillplaati ❿ saab kasutada lauagrillina.



Joonis 1

- 3) Grillplaadid 10 asuvad nüüd teineteise kõrval ja neid saab kasutada lauagrillina (joonis 2).



Joonis 2

- 4) Asetage grillitavad toiduvained alumisele grillplaadile 10.
 5) Pöörake grillitavaid toiduvaineid aegajalt ja võtke need grillplaatidelt 10, kui toiduvained on küpsed.

TÄHELEPANU

Seadme kahjustamine!

- Ärge kasutage grillitava toiduaine pööramiseks/äravõtmiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide 10 pealispindu kahjustada!
- 6) Keerake kuumutusastme regulaator 6 asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

TÄHELEPANU

- Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja. Kuumutusastme regulaatori 6 seadmisest asendisse MIN ei piisa!

Küpsetustabel

Alljärgnevad tabelis on toodud orienteeruvad näited erinevate toiduainete küpsetamiseks. Kohandage andmeid retsepti ja oma individuaalse maitsega. Küpsetusajale mõjuvad iseäranis toiduainete vastavad omadused, nagu näiteks suurus, paksus või kvaliteet. Jälgige lisaks sellele, et grillitavaid toiduvaineid peate asendis „lauagrill“ aegajalt pöörama, seetõttu pikeneb küpsetusaeg.

TOIDUAINE	KUUMUTUSASTE	ASEND	KÜPSETUSAEG
Hakklihafrikadellid	3	Kontaktgrill	10 - 15 min
Kõhupekk	Max	Lavagrill	2 x 3 - 4 minutit
Sea kaelakarbonaad	Max	Lavagrill	2 x 13 - 16 minutit
Lõhefileed	3	Kontaktgrill	8 - 10 minutit
Tuunikala lõigud	3	Kontaktgrill	6 - 8 minutit
Õliga grillitud köögiviljad	2	Lavagrill	2 x 3 - 6 minutit
Juustuvõileivad	Max	Kontaktgrill	3 - 4 minutit
Juustuge üleküpsetatud baguette'id	3	Paninigriil	4 - 8 minutit

Nõuanded ja soovitused

- Liha pehmemaks muutmiseks ja grillimise kiirendamiseks võite liha eelnevalt marineerida. Selleks sobivad näiteks hapupoor, punane vein, äädikas, petipiim või värske papaia- või ananassimah. Lisage vastavalt maitsele juurde ürte ja vürtse. Ärge lisage soola, sest sool imeb vee liha seest välja ja muudab liha kõvaks. Asetage liha marinaadi sisse sellisel, et liha on täielikult kaetud ja sulgege nõu. Laske sellel soovitatavalt öö jooksul marinaadis seista.
- Grillida võite mitte ainult liha vaid ka kala. Me soovitame kala valmistada asendis „kontaktgrill“. Suletud seadme kaanega grillimisel kuumutatakse grillitavat toiduainet samaaegselt mõlemalt küljelt.
- Grillplaadid 10 on mittenakkuva pinnakattega, seetõttu ei ole täiendava rasva kasutamine vajalik. Kui soovite siiski rasva kasutada, jälgige, et rasv/õli on praadimiseks sobiv, kasutage näiteks rapsiõli.
- Kui te ei ole kindel, kas grillitav toiduaine on ka seest juba küps, kasutage kaubandusvõrgus saadaval olevat lihatermomeetrit.

Puhastamine ja hooldamine

Ohutusjuhised

HOIATUS! ELUOHT ELEKTRILÖÖGI TÕTTU!

Seadme puhastamisel võivad tekkida isikukahjud!

Järgige ohutude vältimiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

- ▶ Tõmmake enne puhastamist võrgupistik välja ja oodake, kuni seade on täielikult jahtunud. Vigastusohu!
- ▶ Ärge mitte kunagi puhastage seadet voolava vee all ja ärge mitte kunagi asetage seadet vette. Seade võib saada jäädavalt kahjustada!

TÄHELEPANU

Seadme kahjustamine!

- ▶ Veenduge seadme jäädavalt kahjustamise vältimiseks, et seadmesse ei tungi puhastamisel niiskust.
- ▶ Ärge kasutage pealispindade puhastamiseks agressiivseid abrasiivpuhastusvahendeid või keemilisi puhastusvahendeid ega teravaid või kriimustavaid esemeid.
- Tõmmake puhastuskaabitsaga **12** pärast grillplaatide **10** jahtumist üle grillplaatide **10**, nii et rasv ja jäägid tõmmatakse kokku ja lükake need rasvakogumisalusele **7**.
- Pühkige grillplaadid **10** niiske lapiga üle. Ärge kasutage puhastamiseks teravaid puhastusvahendeid, karedaid käsnu või teravaid esemeid, et mitte rikkuda mittenakkuvat pinnakatet.
Tugevama mustuse või külgekõrbenud jääkide korral eemaldage grillplaadid **10**:
 - Avage seade.
 - Vajutage klahvi RELEASE **8** ja tõstke samaaegselt alumine grillplaat **10** ära.
 - Hoidke ülemist grillplaati **10** kinni, et see ei kukuks alla ja vajutage klahvi RELEASE **11**. Ülemine grillplaat **10** vabaneb seadme küljest.

Puhastage eemaldatud grillplaate **10** soojas vees, millele on lisatud veidi pesuainet. Tugevate koorikute korral laske neil grillplaate **10** pesuvees hoides veidi pehmeneda. Loputage grillplaadid **10** pärast puhastamist pesuvaine jääkide kõrvaldamiseks puhta veega üle. Kuivatage hästi kõik osad. Grillplaadid **10** peavad enne nende uuesti seadmesse paigaldamist olema kuivanud!

JUHIS



Grillplaatide **10** säästlikuks puhastamiseks soovitame neid kirjeldatud viisil käsitsi pesta. Grillplaate **10** võite siiski puhastada ka nõudepesumasinas.

Grillplaatide **10** uuesti paigaldamiseks asetage grillplaadid **10** nii alusele, et mõlemad rasva väljavoolukoha **9** kõrval asuvad väljalõiked haakuvad alusel konksudesse. Vajutage siis grillplaadi **10** eesmist osa allapoole, nii et grillplaat fikseerub kuuldavalt.

Toimige teise grillplaadiga **10** samal viisil.

- Seadme välispindade puhastamiseks pühkige need niiske ja pesuainega niisutatud lapiga üle. Pühkige pesuaine jägid ainult vees niisutatud lapiga ära. Jälgige, et enne seadme uuesti kasutamist on kõik osad täielikult kuivanud.
- Pühkige puhastuskaabits **12** niiske lapiga üle. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet või peske seda soojas ja pesuainega vees.

JUHIS



Puhastuskaabitsa **12** säästlikuks puhastamiseks soovitame seda kirjeldatud viisil käsitsi pesta. Puhastuskaabitsat **12** võite siiski puhastada ka nõudepesumasinas.

- Peske tühjendatud rasvakogumisalust **7** sooja vee ja pesuainega. Eemaldage pesuaine jägid puhta veega ja kuivatage rasvakogumisalust.

JUHIS



Rasvakogumisaluse **7** säästlikuks puhastamiseks soovitame seda kirjeldatud viisil käsitsi pesta. Rasvakogumisalust **7** võite siiski puhastada ka nõudepesumasinas.

Hoiustamine

Hoidke puhastatud seadet kuivas kohas.

Lukustage seade, selleks lükake turvalukk **2** asendisse

Retseptid

JUHIS

Olenevalt lisandite omadustest võivad märgitud temperatuuriseadistused või aja andmed retseptides varieeruda!

Asend „kontaktgrill“

Mehhiko burger

- 900 g veisehakkliha
- 6 sl BBQ-kastet
- 6 sl peeneks hakitud sibulaid
- 3 sl värsket või valmis salsat
- 1/2 tl tšillipulbrit
- 4 suurt hamburgerikuklit
- 1) Segage hakkliha, sibulad, salsa, tšillipulber ja BBQ-kaste suures kausis.
- 2) Vormige hakklihmass neljaks sama suureks, napilt 2 cm paksuseks hamburgerirattaks.
- 3) Soojendage seade üles (kuumutustase 3/MAX).
- 4) Grillige hamburgereid 8 – 10 minutit eelsoojendatud seadmel kontakta-sendis. Seejärel serveerige hamburgerid koos teie valitavate lisandite ja vürtsidega hamburgerikuklites.

Kevadsibula-ürdi-kastmega romsteek

- 500 g lahjat romsteeki (igaüks 125 g)
- 120 g margariini
- 1 tl Worcestershire'i kastet
- 1 peeneks hakitud küüslauguküüs
- 4 sl peeneks hakitud peterselli
- 4 peeneks hakitud kevadsibulat
- 1) Segage margariin ja Worcestershire'i kaste väikeses kausis ning segage juurde küüslauk, petersell ja kevadsibulad.
- 2) Soojendage seade (kuumutusaste MAX).
- 3) Grillige lõiku 3 minutit kuumutusastmel MAX.
- 4) Määrige lõik kevadsibula-ürdi-kastmega ja küpsetage 4 minutit kuumutusta-seme 2 alguspiirkonnas edasi.

Apelsiniviiludega tuunikala

(4 inimest)

4 värsket tuunikala lõiku (igaüks 170 g)

1 apelsin

1 sl peeneks hakitud peterselli

Soola

Pipart

- 1) Koorige apelsin ja lõigake umbes 5 mm paksusteks viiludeks.
- 2) Soojendage seade ette (kuumutustase 3).
- 3) Asetage tuunikala lõigud eelsoojendatud grillile, puistake üle peterselliga ning vürtsitage soola ja pipraga.
- 4) Asetage apelsiniviilud tuunikala lõikudele ja grillige kõike umbes 6 – 8 minutit.
- 5) Eemaldage enne serveerimist grillitud apelsiniviilud.

Asend „paninigriil“

Spinati-juustu panini

250 g lehtspinatit

1 sibul

1 küüslauguküüs

1 sl õli

2 tl sidrunimahla

1 näputäis soola (ja pipart)

4 viilu röstleiba / valget leiba

40 g ürdivõid

75 g Mozzarella juustu

20 g piiniaseemneid

- 1) Valige ja peske lehtspinat.
- 2) Koorige sibul ja küüslauguküüs ning hakkige need peeneks, hautage kuumas õlis klaasjaks. Lisage spinat. Vürtsitage sidrunimahla, soola ja pipraga.
- 3) Määrige röstleivale ürdivõid.
- 4) Lõigake Mozzarella juust viiludeks.

- 5) Jaotage Mozzarella juust ja nõrutatud spinat 2-le röstleivaviilule ja puistake üle piiniaseemnetega.
- 6) Katke panini teise röstleiva viiluga.
- 7) Asetage panini ettevaatlikult kuumutustasemel 3/MAX eelsoojendatud paninigrillile.
- 8) Seadistage turvalukuga ❷ ülemise grillplaadi ❶ soovitud kaugus ja sulgege kaas.
- 9) Oodake, kuni paninid on röstitud kuldpruuniks. Eemaldage siis paninid paninigrillilt.

Kanafilee panini

400 g kanafileed
20 g võid
Soola, pipart, paprikapulbrit
120 g peekonit, viiludena
6 viilu valget leiba / röstleiba
3 sl salatikastet (jogurtit)
30 g jääsalatit
2 tomatit
1 avokaado
1 tl sidrunimahla
50 g salatikurki

- 1) Peske kanafilee lühidalt voolava vee all ja tupsutage majapidamispaberiga kuivaks. Pruunistage lühidalt kontaktasendis ja kuumutusastmel MAX eelsoojendatud seadmes.
- 2) Lülitage seade kuumutustaseme 3 algusesse tagasi ja praadige kanafileed umbes 10 minutit lõpuni valmis. Vürtsitage pärast praadimist soola, pipra ja paprikaga ning asetage kõrvale.
- 3) Praadige peekoniribad pannil krõbedaks.
- 4) Jaotage jogurtikaste 3 röstleiva / valge leiva viilule, asetage nende peale jääsalat, lõigake tomatid viiludeks, vürtsitage ja asetage peale.
- 5) Lõigake kanafileed pikisuunas lahti ja asetage fileed tomatitele.
- 6) Asetage peekoniviilud kanafileedele.
- 7) Lõigake avokaado pikisuunas ümberringi lahti ja eemaldage avokaado keeramise teel seemne küljest. Koorige avokaado ja lõigake viiludeks. Tilgutage avokaadole sidrunimahla, et avokaado ei muutuks pruuniks. Asetage viilud paninile.

- 8) Lõigake salatikurk viiludeks ja asetage avokaadole.
- 9) Katke panini teise röstleiva viiluga.
- 10) Asetage panini ettevaatlikult grillplaadile 10.
- 11) Seadistage turvalukuga 2 ülemise grillplaadi 10 soovitud kaugus ja sulgege kaas.
- 12) Oodake, kuni paninid on röstitud kuldpruuniks ja võtke ettevaatlikult paninigrillilt ära.

Sinepibaguette

- 1 baguette
- 1 küüslauguküüs
- 50 g sinepikurki
- 40 g pecorino juustu
- 1 sl teravat sinepit
- 2 sl magusat sinepit
- 50 g võid
- 2 sl hakitud murulauku
- Soola, pipart

- 1) Tehke baguette'i sisse umbes 2 – 3 sentimeetriste vahedega ristsuunalised sisselõiked, aga ärge lõigake läbi.
- 2) Koorige ja purustage küüslauguküüs, lõigake sinepikurgid väga peeneteks kuubikuteks ja riivige pecorino juust.
- 3) Segage terav ja magus sinep pehme või, küüslaugu, kurkide, pecorino juustu ja murulauguga ning maitsestage soola ja pipraga.
- 4) Täitke baguette'i sisselõiked sinepivõiga ja mähkige baguette'id alumiinium-fooliumisse.
- 5) Asetage baguette'id kuumutustasemel 3/MAX eelsoojendatud grillplaadile 10.
- 6) Seadistage turvalukuga 2 ülemise grillplaadi 10 soovitud kaugus ja sulgege kaas.
- 7) Baguette peaks olema kuldpruun.

Asend „lauagrill“

Kana-/kalkunifilee

200 g kana-/kalkunifileed

veidi jahu

- 1) Pange veidi praadimiseks sobivat õli grillplaatidele 10 ja soojendage seade kuumutustasemel 3 üles.
- 2) Lõigake 200 g kana-/kalkunifileed viiludeks ja katke kergelt jahuga.
- 3) Praadige umbes 4 minutit ühelt küljelt, siis pöörake ümber, lisage veidi soola ja praadige teist külge umbes 4 minutit.

Grillitud köögiviljad

2 paprikat

1 suvikõrvits

1 baklažaan

Oliiviõli

Soola

Pipart

Provence'i ürte (vürtsisegu)

- 1) Peske köögiviljad põhjalikult. Poolitage paprika, eemaldage seemned ja lõigake viiludeks. Lõigake baklažaan ja suvikõrvits pikisuunas kaheks pooleks ning siis vastavalt umbes 0,5 cm suurusteks tükkideks.
- 2) Määrige köögiviljadele oliiviõli.
- 3) Soojendage seade ette (kuumutustase 2).
- 4) Asetage köögiviljad eelsoojendatud grillplaadile 10 ja grillige köögivilju mõlemalt küljelt umbes 8 – 10 minutit, kuni on saavutatud helepruun värvus.
- 5) Puistake köögiviljadele soola, pipart ja olenevalt maitsest Provence'i ürte.

Kookose-karri garneelid

100 g punast karripastat
50 ml kookospiima
400 g garneele (alternatiivse variandina krabisid või krevette)
200 g suhkruhernekaunu
2 paprikat
2 sibulat
2 küüslauguküünt
Soola ja pipart
Alumiiniumfooliumi

- 1) Segage karripasta ja kookospiim.
- 2) Peske garneelid, suhkruhernekaunad ja paprika.
- 3) Koorige sibulad ja küüslauguküüned.
- 4) Lõigake sibulat, küüslauguküüned ja paprika väikesteks tükkideks.
- 5) Jaotage garneelid ja köögiviljad ühtlaselt 4-le alumiiniumfooliumi tükile. Alumiiniumfoolium peab olema nii suur, et lisandid saab sellesse sisse mähkida, nagu pakikesse. Tilgutage see karri-kookose-kastmega üle ja vürtsitage kõik soola ja pipraga.
- 6) Sulgege pakike hästi, nii et vedelikku ei saa väljuda.
- 7) Soojendage seade kuumutustaseme 2 lõpus ette.
- 8) Asetage täidetud pakikesed eelsoojendatud grillplaatidele 10 ja küpsetage kõike mõlemalt küljelt vastavalt umbes 15 minutit.

Grillitud maisitõlvikud

2 suhkrumaisitõlvikut

100 g ürdivõid

Küüslaugusoola

Soola

Pipart

Alumiiniumfooliumi

- 1) Määrige alumiiniumfooliumi tükile ürdivõid.
- 2) Soolake maisitõlvik ja mähkige see alumiiniumfooliumisse.
- 3) Soojendage seade kuumutustaseme 2 lõpus üles.
- 4) Asetage pakike grillplaatidele 10.
- 5) Pöörake see 15 minuti pärast ümber ja küpsetage maisitõlvikut 15 minutit edasi.
- 6) Vürtsitage maisitõlvik küüslaugusoola ja pipraga.

Jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säastke keskkonda ja käidelve nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelve enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelve pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelve need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Lisa

Tehnilised andmed

Toitepinge	220 – 240 V ~ (vahelduvvool), 50/60 Hz
Võimsustarve	2000 W
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 498242_2204, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiате toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnas.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 498242_2204 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 498242_2204

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	106
Informācija par šo lietošanas instrukciju	106
Noteikumiem atbilstoša lietošana	106
Brīdinājuma norādes	106
Drošība	107
Būtiski drošības norādījumi	107
Vadības elementi	111
Izsaiņošana un pieslēgšana	111
Drošības norādījumi	111
Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas	112
Izsaiņošana	112
Lietošana un darbība	112
Pirms pirmreizējās lietošanas	112
Karstuma pakāpes regulators	113
Lietošana	114
Pozīcija „Kontaktgrils”	114
Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”	115
Pozīcija „Galda grils”	116
Sautēšanas tabula	117
Ieteikumi un paņēmieni	118
Tīrīšana un kopšana	119
Drošības norādījumi	119
Uzglabāšana	120
Receptes	121
Pozīcija „Kontaktgrils”	121
Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”	122
Pozīcija „Galda grils”	125
Utilizācija	128
Pielikums	128
Tehniskie parametri	128
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	129
Serviss	130
Importētājs	130

Ievads

Informācija par šo lietošanas instrukciju

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, savā īpašumā esat ieguvis augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot ierīci lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visu ierīces dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu grilēšanai iekštelpās. Cita veida pielietojums vai pielietojums, kas neatbilst norādītajam pielietojumam, tiek uzskatīts par noteikumiem neatbilstošu. Ierīce nav paredzēta izmantošanai komerciālajā vai industriālajā sektorā.

Jebkāda veida prasības, kas tiek iesniegtas saistībā ar bojājumiem, kuri radušies, ierīci izmantojot neatbilstoši noteikumiem, nelietpratīgi veicot ierīces remontu, veicot ierīcē neatļautas izmaiņas vai uzstādot tajā ražotāja neapstiprinātas rezerves daļas, tiek noraidītas. Risku uzņemas vienīgi ierīces ekspluatētājs.

Brīdinājuma norādes

Šajā lietošanas pamācībā tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes:

BĪSTAMI!

Šīs riska pakāpes brīdinājuma norāde apzīmē bīstamu situāciju, kāda var rasties.

Šo bīstamo situāciju nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūtas smagas traumas.

- Sekojiet šajā brīdinājuma norādē sniegtajiem norādījumiem, lai novērstu nāves iestāšanās vai smagu traumu gūšanas risku.

BRĪDINĀJUMS!

Šī apdraudējuma pakāpes brīdinājuma norāde apzīmē bīstamas situācijas iespējamību.

Ja šī bīstamā situācija netiek novērsta, tā var izraisīt traumas.

- Rīkojieties atbilstīgi šajā brīdinājuma norādē sniegtajiem norādījumiem, lai novērstu traumas.

UZMANĪBU**Šī riska pakāpes brīdinājuma norāde apzīmē materiālā kaitējuma iespējamību.**

Ja šī situācija netiek novērsta, tā var radīt materiālo kaitējumu.

- Sekojiet šajā brīdinājuma norādē sniegtajiem norādījumiem, lai novērstu materiālo kaitējumu.

IEVĒRĪBAI!

- Norāde apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.

Drošība

Šajā nodaļā tiek sniegti svarīgi drošības norādījumi, kas jāievēro, darbojoties ar ierīci.

Šī ierīce atbilst drošības standartos noteiktajiem drošības noteikumiem. Nelietpratīga ierīces lietošana var izraisīt miesas bojājumus un materiālo kaitējumu.

Būtiski drošības norādījumi

Darbojoties ar ierīci, ievērojiet šādus drošības norādījumus:

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav ārēji redzamu bojājumu. Nelietojiet bojātu vai zemē nokritušu ierīci.
- Ja ierīces barošanas kabelis ir sabojāts, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai psihiskajām spējām vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes un/vai zināšanu, ja tās lieto ierīci citu personu uzraudzībā vai ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst uzticēt bērniem; šīs procedūras drīkst veikt tikai par 8 gadiem vecāki bērni, kas tiek uzraudzīti.
- Sargāt ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietpratīgi veicot ierīces remontu, var rasties apdraudējums ierīces lietotājam. Turklāt garantija zaudē savu spēku.
- Ierīces remontu garantijas darbības laikā drīkst veikt tikai ražotāja pilnvarotā klientu apkalpošanas centrā, pretējā gadījumā turpmāku bojājumu gadījumā garantijas pakalpojumu vairs nebūs iespējams izmantot.
- Bojātus ierīces komponentus drīkst nomainīt tikai ar oriģinālām rezerves daļām. Tikai šādām detaļām ir garantēta atbilstība drošības prasībām.
- Pasargājiet tīkla kabeli no saskares ar karstām ierīces daļām. Nekad neizmantojiet ierīci atklātas liesmas, uzkarsējamas virsmas vai apkurināmas krāsns tuvumā.
- Pirms tīrīt ierīci pēc lietošanas, ļaujiet tai vispirms atdzist! Apdegumu gūšanas risks!
- Ja iespējams, uzstādiet ierīci kontaktligzdas tuvumā. Nodrošiniet, lai apdraudējuma gadījumā būtu iespējams ātri piekļūt tīkla kontaktspraudnim un aiz tīkla kabeļa nevarētu aizķerties un paklupt.
- Nodrošiniet, lai ierīce būtu stabili novietota.

**APDRAUDĒJUMS, KO RADA ELEKTRISKĀS
STRĀVAS TRIECIENS!**

- ▶ Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem uzstādītas un iezemētas tīkla kontaktligzdas. Tīkla spriegumam jāatbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- ▶ Pieslēguma vadu vai ierīci, kas darbojas ar traucējumiem vai ir bojāta, nekavējoties nododiet labošanai vai apmaiņai pret citu ierīci klientu apkalpošanas centrā.
- ▶ Nepakļaujiet ierīci lietus iedarbībai un nekad nelietojiet to slapjā vai mitrā vidē.
- ▶ Raugieties, lai tīkla kabelis ierīces darbības laikā nekad nekļūtu slapjš vai mitrs.
- ▶ Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Var tikt apdraudēta ierīces lietotāja dzīvība, gūstot elektriskās strāvas triecienu, ja ierīces darbības laikā uz spriegumu vadošām ierīces daļām nokļūst šķidruma paliekas.
- ▶ Vienmēr satveriet tīkla kabeli aiz kontaktspraudņa. Nevelciet ierīci aiz kabeļa un nekad nepieskarieties ar slapjām rokām tīkla kabelim, jo tas var izraisīt īsslēgumu vai elektriskās strāvas triecienu.
- ▶ Nenovietojiet uz tīkla kabeļa ne ierīci, ne mēbeles vai tamlīdzīgus priekšmetus un raugieties, lai kabelis netiktu iespiests.
- ▶ Jūs nedrīkstat atvērt ierīces korpusu, ierīci labot vai veikt tajā modifikācijas. Atvērts korpuss vai patvaļīga ierīces pārbūve apdraud dzīvību ar elektriskās strāvas triecienu, un garantija zaudē savu spēku.
- ▶ Aizsargājiet ierīci no ūdens pilieniem un šļakatām. Šai nolūkā nenovietojiet uz ierīces vai tai blakus ar šķidrumu piepildītus priekšmetus (piemēram, vāzes).

APDRAUDĒJUMS, KO RADA ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Ikreiz pārtraucot darbu ar ierīci, kā arī beidzot ierīces lietošanu un pirms katras tīrīšanas reizes, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

APDEGUMU GŪŠANAS RISKS!



Uzmanību! Karsta virsma!

- Ierīces darbības laikā tās virsma var spēcīgi sakarst. Pieskarieties ierīcei, izmantojot tikai rokturi.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.
- Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- Pārliecinieties, ka ierīce, tīkla kabelis vai tīkla kontaktspraudnis nesaskaras ar karstuma avotiem, piemēram, plīts virsmām vai atklātām liesmām.
- Neizmantojiet ogles vai tamlīdzīgu kurināmo, lai darbinātu ierīci!
- Sargiet ierīces pretpiedeguma pārklājumu no bojājumiem. Šai nolūkā neizmantojiet metāla instrumentus, piemēram, nazi, dakšiņu utt. Ja pretpiedeguma pārklājums ir bojāts, pārtrauciet ierīces lietošanu.
- Lietojiet ierīci vienīgi ar komplektā iekļautajiem oriģinālajiem piederumiem.

IEVĒRĪBAI!

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz vai otrādi. Izstrādājums ir piemērots darbībai gan 50 Hz, gan 60 Hz režīmā.

Vadības elementi

A attēls:

- ❶ Atbalsta kājiņas
- ❷ Drošības aizslēgs
- ❸ Atbloķēšanas taustiņš 180°
- ❹ Sarkana indikācijas lampiņa „Power”
- ❺ Zaļa indikācijas lampiņa „Ready”
- ❻ Karstuma pakāpes regulators
- ❼ Tauku savākšanas vanniņa
- ❽ Taustiņš RELEASE (apakšējā grila plāksne)
- ❾ Tauku izvade
- ❿ Grila plāksnes
- ⓫ Taustiņš RELEASE (augšējā grila plāksne)

B attēls:

- ❿ Tīrīšanas kasīklis

C attēls:

- ⓬ Atbalsta kājiņu paaugstinājumi

Izsaiņošana un pieslēgšana

Drošības norādījumi

BRĪDINĀJUMS!

Sākot ierīces ekspluatāciju, pastāv risks gūt miesas bojājumus un var tikt nodarīts materiālais kaitējums!

Lai novērstu apdraudējumus, ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus:

- Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotaļāties.
Pastāv nosmakšanas risks.
- Ievērojiet norādes par ierīces pieslēgšanu pie strāvas avota, lai novērstu materiālo kaitējumu.

Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar tālāk norādītajiem komponentiem (sk. atlokāmo lapu):

- Kontaktgrīls
- Tauku savākšanas vanna
- Tīrīšanas kasīklis
- Lietošanas instrukcija

IEVĒRĪBAI!

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja nav piegādāti visi ierīces komponenti vai tajos ir radušies bojājumi neiztūlīga iepakojuma dēļ vai bojājumi, kas radušies ierīces transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu „Serviss”).

Izsaiņošana

- ◆ Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
- ◆ Noņemiet no tām visu iepakojuma materiālu, kā arī plēves un uzlīmes, ja tādas ir.

Lietošana un darbība

Šajā nodaļā ir sniegtas svarīgas norādes par ierīces lietošanu un darbību.

Pirms pirmreizējās lietošanas

- 1) Notīriet visas piederumu detaļas, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”, lai no tām notīrītu iespējamās ražošanas paliekas.
- 2) Uzmanīgi izlasiet visu lietošanas pamācību.
- 3) Uztādiet ierīci saskaņā ar drošības norādījumiem.
- 4) Atbloķējiet ierīci, drošības aizslēgu **2** pārvietojot pozīcijā .
- 5) Atveriet ierīci.
- 6) Noslaukiet grila plāksnes **10** ar mitru lupatiņu.
- 7) Aizveriet ierīci.
- 8) Tikla kabeļa kontaktspraudni iespraudiet pareizi pievienotā un iezemētā tīkla kontaktligzdā, kurā pienāk nodaļā „Tehniskie parametri” norādītais spriegums. Ļaujiet ierīcei apm. 5 minūtes uzkarst, pirms tam izvēloties maksimālo temperatūras iestatījumu, ko nodrošina karstuma pakāpes regulatora **6** pagriešana pozīcijā MAX.

IEVĒRĪBAI

- Pirmo reizi karsējot ierīci, ar ražošanas procesu saistītas paliekas ierīcē var izraisīt dūmošanu un nepatīkamu aromātu. Tā ir normāla un pilnīgi nekaitīga parādība. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atveriet, piemēram, logu.

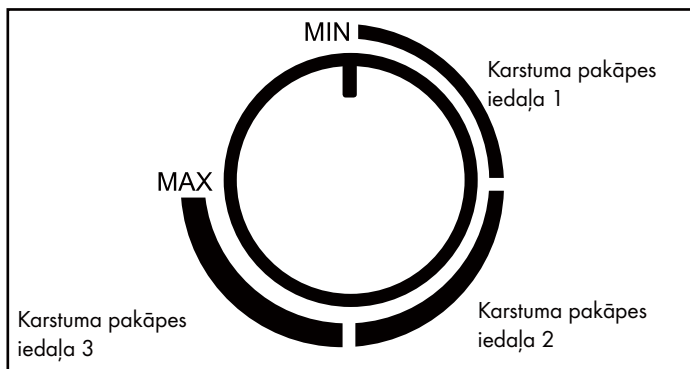
9) Pēc ierīces uzkarsēšanas izņemiet tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

10) Vēlreiz notīriet ierīci ar mitru lupatiņu.

Karstuma pakāpes regulators

Izmantojot karstuma pakāpes regulatoru **6**, iestatiet temperatūru.

- Karstuma pakāpes iedaļa 1: uzkarsēšanas iedaļa/zema temperatūra
- Karstuma pakāpes iedaļa 2: vidēja temperatūra (piemēram, dārzeņu sautēšanai)
- Karstuma pakāpes iedaļa 3: augsta temperatūra (piemēram, gaļas cepšanai)



IEVĒRĪBAI

- Zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** deg tad, ja karstuma pakāpes regulators **6** ir iestatīts uz „MIN” un karstuma pakāpes iedaļas priekšējā zonā ir redzams cipars 1. Tiklīdz karstuma pakāpes regulators **6** tiek iestatīts vēlamajā pozīcijā, zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** nodziest līdz brīdim, kad ir sasniegta vajadzīgā temperatūra.
- Zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** ik pa laikam var atkal izslēgties. Tas nozīmē, ka ierīces temperatūra ir pazeminājusies zem iestatītās temperatūras un ierīce atkal tiek karsēta!
- Sarkanā indikācijas lampiņa „Power” **4** deg, tiklīdz ierīce ir savienota ar elektrotīklu.

Lietošana

- 1) Izmantojot rokturi, aizveriet ierīces vāku.
- 2) Iebīdiet tauku savākšanas vanniņu **7** ierīcē.
- 3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni atpakaļ tīkla kontaktligzdā. Iedegas sarkanā indikācijas lampiņa „Power” **4**. Zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** iedegas tad, ja karstuma pakāpes regulators **6** ir iestatīts uz „MIN”.
- 4) Iestatiet vēlamo pakāpi, izmantojot karstuma pakāpes regulatoru **6**. Zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** nodziest. Tiklīdz ir sasniegta iestatītā karstuma pakāpe, zaļā indikācijas lampiņa „Ready” **5** atkal iedegas.

IEVĒRĪBAI

Šo grilu iespējams izmantot 3 dažādos veidos:

- pilnībā atvārtu, sniedzot iespēju abas grila plāksnes **10** izmantot kā galda grilu;
- kā kontaktgrilu ar kustīgu augšējo grila plāksni **10**, sniedzot iespēju grilēt gaļu vai zivis no abām pusēm;
- kā sendviču (panīni) grilu ar nofiksētu augšējo grila plāksni **10**, sniedzot iespēju, piemēram, no abām pusēm apcept bagetes.

IEVĒRĪBAI

- Grilējot pārtikas produktus, no kuriem izplūst šķidrums, piemēram, tauki, atlieciet atbalsta kājiņu paaugstinājumus **13**. Ieslēpā apakšējās grila plāksnes **10** konstrukcija nodrošina efektīvāku šķidruma plūsmu tauku izvades **9** atveres virzienā, ļaujot tiem ietecēt taukus savākšanas vanniņā **7**.

Pozīcija „Kontaktgrils”

IEVĒRĪBAI

- Lai iegūtu higiēniski izsautētu zivi, iesakām izmantot pozīciju „Kontaktgrils”.

- 1) Atveriet ierīces vāku un uzlieciet grilējamus produktus uz apakšējās grila plāksnes **10**.
- 2) Izmantojot rokturi, aizveriet ierīces vāku.
- 3) Augšējās grila plāksnes **10** kustīgā novietojuma dēļ tā arī biežāku grilējamo produktu gadījumā vienmēr novietosies paralēli apakšējai grila plāksnei **10**. Tādējādi tiek sasniegts optimāls grilēšanas rezultāts.
- 4) Pēc kāda laika pārbaudiet grilējamo produktu brūnuma pakāpi. Šai nolūkā atveriet ierīces vāku, izmantojot rokturi.

IEVĒRĪBAI

Sākumā izvēlieties īsāku grilēšanas laiku, pēc tam to pakāpeniski palielinot, līdz ir atrasts pareizais ilgums. Orientēšanās nolūkā ņemiet vērā arī nodaļu „Sautēšanas tabula”.

- 5) Ja esat apmierināts ar iegūto brūnuma pakāpi, izņemiet grilējamus produktus no ierīces.

UZMANĪBU

Bojājumi ierīcē!

- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai noņemtu grilējamus produktus no grila. Šādi var tikt bojātas grila plāksņu 10 virsmas!
- 6) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru 6 pozīcijā MIN un izņemiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

UZMANĪBU

- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru 6 tikai pagriezīsiet pozīcijā MIN!

Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”

- 1) Atveriet ierīces vāku un uzlieciet grilējamus produktus uz apakšējās grila plāksnes 10.
- 2) Aizveriet augšējo grila plāksni 10 un nofiksējiet to vēlamajā augstumā, drošības aizslēgu 2 paspiežot uz atpakaļ (pozīcijā MIN, II, III, IV, V). Pārregulējot drošības aizslēgu 2, paceliet grila plāksni 10 nedaudz uz augšu. Jo vairāk drošības aizslēgs 2 tiks spiests uz atpakaļ, jo lielāks kļūs atstatums starp abām grila plāksnēm 10.
- 3) Pēc kāda laika pārbaudiet grilējamo produktu brūnuma pakāpi. Šai nolūkā atveriet ierīces vāku, izmantojot rokturi.

IEVĒRĪBAI

Sākumā izvēlieties īsāku grilēšanas laiku, pēc tam to pakāpeniski palielinot, līdz ir atrasts pareizais ilgums. Orientēšanās nolūkā ņemiet vērā arī nodaļu „Sautēšanas tabula”.

- 4) Ja esat apmierināts ar iegūto brūnuma pakāpi, izņemiet grilējamus produktus no ierīces.

UZMANĪBU

Bojājumi ierīcē!

- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai noņemtu grilējamos produktus no grila. Šādi var tikt bojātas grila plāksņu **10** virsmas!

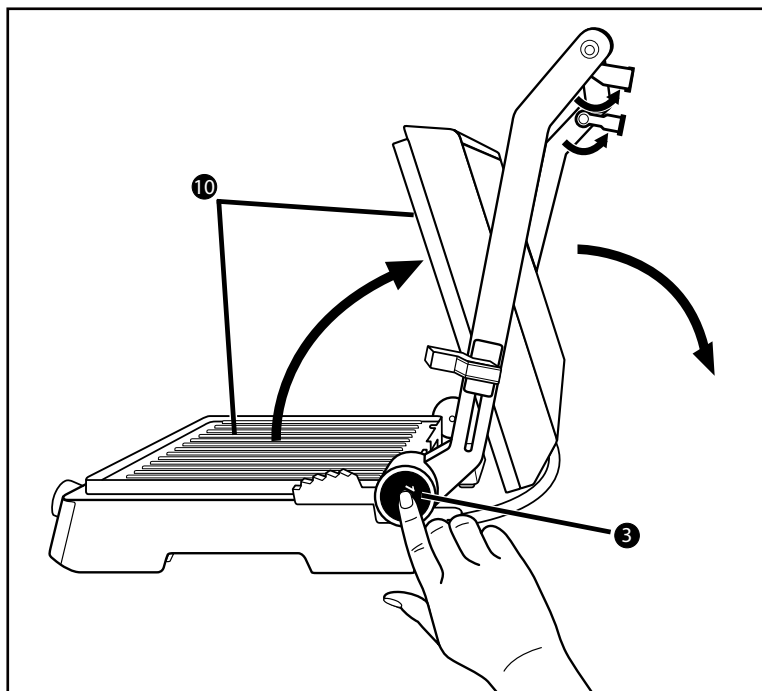
- 5) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru **6** pozīcijā MIN un izņemiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

UZMANĪBU

- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru **6** tikai pagriezīsiet pozīcijā MIN!

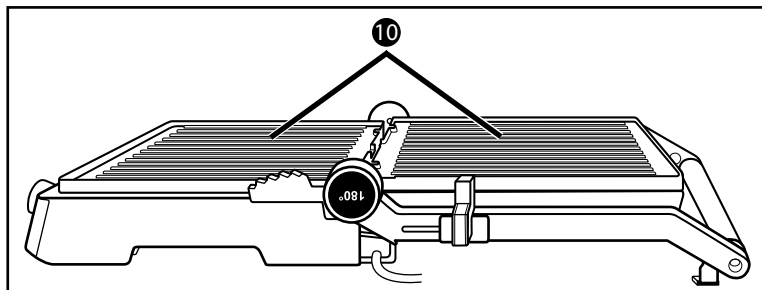
Pozīcija „Galda grils”

- 1) Atlokieliet abas atbalsta kājiņas **1** (1. att.).
- 2) Nospiediet atbloķēšanas taustiņu 180° **3** (1. att.) un atveriet ierīces vāku tik tālu, lai abas grila plāksnes **10** varētu izmantot kā galda grilu.



1. att.

- 3) Tagad grila plāksnes **10** atrodas viena otrai blakus un tās var izmantot kā galda grilu (2. att.).



2. att.

- 4) Uzlieciet grilējamus produktus uz grila plāksnēm **10**.
 5) Ik pa laikam apgroziet grilējamus produktus un noņemiet no grila plāksnēm **10**, kad tie ir gatavi.

UZMANĪBU

Bojājumi ierīcē!

- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai apgrieztu vai noņemtu grilējamus produktus no grila. Šādi var tikt bojātas grila plāksņu **10** virsmas!

- 6) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru **6** pozīcijā MIN un izņemiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

UZMANĪBU

- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru **6** tikai pagriezīsiet pozīcijā MIN!

Sautēšanas tabula

Tālāk sniegtā tabula paredzēta, lai atvieglotu orientēšanos, izmantojot dažādu pārtikas produktu sautēšanas piemērus. Pielāgojiet norādes receptei un savai individuālajai gaumei. Jo īpaši sautēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produktu īpašībām, piemēram, izmēra, biezuma un kvalitātes. Pievērsiet uzmanību tam, ka grilējamie produkti pozīcijā „Galda grils” ik pa brīdim ir jāapgroza, tāpēc sautēšanas laiks būs ilgāks.

PĀRTIKAS PRODUKTS	SILDĪŠANAS PAKĀPE	POZĪCIJA	SAUTĒŠANAS LAIKS
Maltās gaļas frika-deles	3	Kontaktgrils	10 - 15 min
Speķis no pavēderes	MAKS.	Galda grils	2 x 3 - 4 min
Kakla karbonādes steiki	MAKS.	Galda grils	2 x 13 - 16 min
Laša fileja	3	Kontaktgrils	8 - 10 min
Tunča steiks	3	Kontaktgrils	6 - 8 min
Grilēti dārzeņi ar eļļu	2	Galda grils	2 x 3 - 6 min
Sendviči ar sieru	MAKS.	Kontaktgrils	3-4 min
Bagetes ar siera cepurīti	3	Sendviču (panīni) grils	4 - 8 min

Ieteikumi un paņēmieni

- Lai gaļu padarītu mikstāku un paātrinātu grilēšanas procesu, jūs to pirms tam varat iemarinēt. Marinādi varat pagatavot, piemēram, no šādām pamatsastāvdaļām: skābais krējums, sarkanvīns, etiķis, paniņas vai svaiga papaiju vai ananasu sula. Pēc garšas varat pievienot zaļumus un garšvielas. Nepievienojiet sāli, jo tā no gaļas izvelk ūdeni un padara to cietu. Ielieciet gaļu marinādē, lai tā būtu pilnībā pārklāta, un noslēdziet trauku ar vāku. Vislabāk atstājiēt gaļu marinādē uz nakti, ļaujot tai kārtīgi ievilkties.
- Grilēt var ne tikai gaļu, bet arī zivis. Iesakām zivis gatavot, izmantojot pozīciju „Kontaktgrils”. Grilējot ar aizvērtu ierīces vāku, grilējamais produkts vienlaicīgi tiek karsēts no abām pusēm.
- Grila plāksnēm 10 ir pretpiedeguma pārklājums, tāpēc papildu taukvielas nav nepieciešamas. Ja tomēr vēlaties izmantot taukvielas, pievērsiet uzmanību tam, lai izvēlētais taukvielas/eļļa būtu piemērota cepšanai (piemēram, rapšu eļļa).
- Ja neesat drošs, vai grilējamais produkts iekšpusē ir gatavs, izmantojiet tirdzniecībā pieejamu gaļas termometru.

Tīrīšana un kopšana

Drošības norādījumi

BRĪDINĀJUMS! DRAUDI DZĪVĪBAI, KO RADA ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

Tīrot ierīci, var tikt gūti miesas bojājumi!

Lai novērstu apdraudējumus, ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus:

- ▶ Pirms tīrīšanas atvienojiet tīkla kontaktspraudni un pagaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest. Savainojumu gūšanas risks!
- ▶ Nekad nemazgājiet ierīci zem tekoša ūdens un neiegremdējiet to ūdenī. Ierīce var tikt neatgriezeniski sabojāta!

UZMANĪBU

Bojājumi ierīcē!

- ▶ Lai novērstu neatgriezenisku ierīces bojājumu rašanos, gādājiet, lai tīrīšanas laikā ierīcē neiekļūst mitrums.
- ▶ Virsmu tīrīšanai neizmantojiet asus, abrazīvus vai ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus, kā arī smailus vai skrāpējošus priekšmetus.

- Pēc tam, kad grila plāksnes **10** ir atdzisušas, pārvelciet tīrīšanas kasīkli **12** pāri grila plāksnēm **10**, lai savāktu taukus un produktu paliekas, un iebīdīet tās tauku savākšanas vanniņā **7**.

- Noslaukiet grila plāksnes **10** ar mitru drānu. Neizmantojiet tīrīšanai asus tīrīšanas priekšmetus, raupjus sūkļus vai smailus priekšmetus, lai nesabojātu pretpiedeguma pārklājumu.

Ja nefīrums ir grūti notīrāmi vai pie plāksnēm ir izveidojušies piedegumi, noņemiet grila plāksnes **10**:

- Atveriet ierīci.
- Nospiediet taustiņu RELEASE **8**, vienlaicīgi ceļot nost apakšējo grila plāksni **10**.
- Pieturiet augšējo grila plāksni **10**, lai tā nenokristu, un piespiediet taustiņu RELEASE **11**. Augšējā grila plāksne **10** atvienojas no ierīces.

Noņemtas grila plāksnes **10** nomazgājiet siltā ūdenī, kuram pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa. Ja izveidojusies bieza piedeguma kārtā, iemērciet grila plāksnes **10** uz neilgu brīdi ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc notīrīšanas noskalojiet grila plāksnes **10** ar tīru ūdeni, lai uz plāksnēm nepaliktu trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Visu kārtīgi nosusiniet. Grila plāksnēm **10** jābūt sausām, pirms tās tiek uzstādītas atpakaļ ierīcē!

IEVĒRĪBAI



Lai nodrošinātu saudzīgu grila plāksņu **10** tīrīšanu, tās ieteicams mazgāt ar rokām, kā aprakstīts iepriekš. Tomēr grila plāksnes **10** drīkst mazgāt arī trauku mašīnā.

Lai grila plāksnes **10** atkal iemontētu atpakaļ, uzspaudiet grila plāksnes **10** uz pamatnes tā, lai abi padziļinājumi blakus tauku izvades **4** atverei iekertos pamatnes āķos. Pēc tam grila plāksnes **10** priekšējo daļu spiediet uz leju, līdz tā dzirdami nofiksējas.

Ar otro grila plāksni **10** rīkojieties tāpat.

- Lai notīrītu ierīces ārpusi, noslaukiet to ar mitru un ar trauku mazgājamo līdzekli apsmidzinātu lupatiņu. Mazgājamā līdzekļa paliekas noslaukiet tikai ar ūdenī samitrinātu lupatiņu. Raugieties, lai pirms ierīces atkārtotas lietošanas visas tās detaļas būtu pilnībā nožuvušas.
- Noslaukiet tīrīšanas kasikli **12** ar mitru lupatiņu. Ja nēfirumi ir grūti notīrāmi, uzlejiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli vai nomazgājiet kasikli siltā ūdenī, izmantojot trauku mazgājamo līdzekli.

IEVĒRĪBAI



Lai nodrošinātu saudzīgu tīrīšanas kasikļa tīrīšanu **12** tīrīšanu, to ieteicams mazgāt ar rokām, kā aprakstīts iepriekš. Tomēr tīrīšanas kasikli **12** drīkst mazgāt arī trauku mašīnā.

- Iztukšoto tauku savākšanas vanniņu **7** izmazgājiet ar siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli. Mazgājamā līdzekļa paliekas noskalojiet ar ūdeni un pēc tam nožāvējiet vanniņu.

IEVĒRĪBAI



Lai nodrošinātu saudzīgu tauku savākšanas vanniņas **7** tīrīšanu, to ieteicams mazgāt ar rokām, kā aprakstīts iepriekš. Tomēr tauku savākšanas vanniņu **7** drīkst mazgāt arī trauku mašīnā.

Uzglabāšana

Notīrītu ierīci uzglabājiet sausā vietā.

Nobloķējiet ierīci, drošības aizslēgu **2** pārvietojot pozīcijā

Receptes

IEVĒRĪBAI

Atkarībā no piedevu īpašībām norādītie temperatūras iestatījumi vai laika norādes receptēs var atšķirties!

Pozīcija „Kontaktgrils”

Meksikāņu burgers

900 g maltas liellopu gaļas

6 ēdamkarotes bārbekjū mērces

6 ēdamkarotes smalki sakapātu sīpolu

3 ēdamkarotes svaigas vai lietošanai gatavas salsas

1/2 tējkarotes čili pulvera

4 lielās hamburgeru maizītes

- 1) Lielā bļodā sajauciet malto gaļu, sīpolus, salsu, čili pulveri un bārbekjū mērci.
- 2) No maltās gaļas masas izveidojiet četrus lielus, gandrīz 2 cm biezus hamburgeru plāceņus.
- 3) Uzkarsējiet ierīci (karstuma pakāpes iedaļa 3/MAX).
- 4) Iepriekš uzkarsētā ierīcē grilējiet hamburgerus 8 – 10 minūtes, izmantojot kontakta pozīciju. Pēc tam hamburgerus kopā ar jūsu izvēlētajām piedevām un garšvielām ievietojiet hamburgeru maizītēs un servējiet.

Romšteks ar pavasara loku un garšaugu mērci

500 g liesa romšteka (viena romšteka svars 125 g)

120 g margarīna

1 tējkarote Vorčesteršīras mērces

1 smalki sakapāta ķiploka daiviņa

4 ēdamkarotes smalki sakapātu pētersīļu

4 pavasara sīpolu loki, smalki sakapāti

- 1) Mazā bļodā sajauciet margarīnu un Vorčesteršīras mērci un iemaisiet tajā ķiplokus, pētersīļus un pavasara sīpolus.
- 2) Uzkarsējiet ierīci (karstuma pakāpe MAX).
- 3) Grilējiet steiku 3 minūtes, izmantojot karstuma pakāpi MAX.
- 4) Pārzdiediet steiku ar pavasara loku un garšaugu mērci un turpiniet to sautēt vēl 4 minūtes, izmantojot karstuma pakāpes iedaļas 2 sākuma zonu.

Tuncis ar apelsīnu šķēlītēm

(4 personām)

4 svaigi tunča steiki (viena steika svars 170 g)

1 apelsīns

1 ēdamkarote smalki sakapātu pētersīļu

sāls

pipari

- 1) Nomizojiet apelsīnu un sagrieziet to apmēram 5 mm biežās šķēlēs.
- 2) Iepriekš uzkaršējiet ierīci (karstuma pakāpes iedaļa 3).
- 3) Uzlieciet tunča steikus uz iepriekš sakarsētā grila, pārkaisiet pāri pētersīļus un pievienojiet sāli un piparus.
- 4) Kārtojiet uz tunča steikiem apelsīna šķēles un grilējiet kārtojumu apmēram 6 – 8 minūtes.
- 5) Pirms servēšanas noņemiet grilētās apelsīnu šķēles.

Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”

Panīni ar spinātiem un sieru

250 g spinātu lapīnu

1 sīpols

1 ķiploka daiviņa

1 ēdamkarote eļļas

2 tējkarotes citrona sulas

1 šķipsniņa sāls (un piparu)

4 šķēles tostermaizes / baltmaizes

40 g sviesta ar zaļumiem

75 g Mocarellas siera

20 g pīniju sēkliņu

- 1) Pārlasiet un nomazgājiet spinātu lapīnas.
- 2) Nomizojiet un sīki sakapājiet sīpolu un ķiploka daiviņu, pēc tam apcepiet karstā eļļā, līdz gabaliņi kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet spinātus. Uzlabojiet garšu, pievienojot citrona sulu, sāli un piparus.
- 3) Apziediet tostermaizi ar sviestu, kuram pievienoti zaļumi.
- 4) Sagrieziet šķēlēs Mocarellas sieru.

- 5) Kārtojiet Mocarellas sieru un nosusinātās spinātu lapiņas uz 2 tostermaizes šķēlēm un pārkaisiet tās ar pīniju sēkliņām.
- 6) Uzlieciet uz panīni otro tostermaizes šķēli.
- 7) Uzmanīgi novietojiet panīni uz elektriskās grila pannas, kas iepriekš ir uzkarsēta līdz karstuma pakāpes iedaļai 3/MAX.
- 8) Ar drošības aizslēga ② palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās grila plāksnes ⑩ attālumu un aizveriet vāku.
- 9) Pagaidiet, līdz panīni ir ieguvusi zeltaini brūnu garoziņu. Pēc tam izņemiet panīni no grila pannas.

Panīni ar vistas krūtiņu

400 g vistas krūtiņas filejas

20 g sviesta

pipari, sāls, paprikas pulveris

120 g šķēlēs sagriezta bekona

6 šķēles baltmaizes / tostermaizes

3 ēdamkarotes salātu mērces (jogurta)

30 g ledus salātu

2 tomāti

1 avokado

1 tējkarote citrona sulas

50 g salātu gurķa

- 1) Zem tekoša ūdens viegli noskalojiet vistas krūtiņas fileju un nosusiniet ar virtuves dvieli. Izvēloties kontakta pozīciju un karstuma pakāpi MAX, iepriekš uzkarsētā ierīcē nedaudz apcepjiet fileju.
- 2) Plīti pārslēdziet atpakaļ uz karstuma pakāpes iedaļas 3 sākumu un apm. 10 minūtes turpiniet cept vistas krūtiņas fileju, līdz tā ir gatava. Pēc cepšanas pārkaisiet to ar sāli, pipariem un papriku un ielieciet citā traukā.
- 3) Pannā apcepjiet bekona šķēles, līdz tās ir kļuvušas kraukšķīgas.
- 4) Uz 3 tostermaizes / baltmaizes šķēlēm uzklājat jogurta mērci, uzlieciet virsū ledus salātu lapas, sagrieziet šķēlēs tomātus, pievienojiet garšvielas un uzlieciet uz maizes.
- 5) Gareniski sagrieziet šķēlēs vistas krūtiņas fileju un uzlieciet uz tomātu šķēlēm.
- 6) Uzlieciet uz filejas bekona šķēles.

- 7) Gareniski pārgriežiet avokado un pagriežot atdalieliet no kauliņa. Nomizojiet miziņu un sagriežiet avokado šķēlēs.
Nomizoto avokado apslaciniet ar citrona sulu, lai tas nekļūtu brūns.
Uzlieciet šķēlītes uz panīni.
- 8) Sagriežiet šķēlēs salātu gurķi un uzlieciet uz avokado.
- 9) Uzlieciet uz panīni otro tostermaizes šķēli.
- 10) Uzmanīgi uzlieciet panīni uz grila plāksnes 10.
- 11) Ar drošības aizslēga 2 palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās grila plāksnes 10 attālumu un aizveriet vāku.
- 12) Pagaidiet, līdz panīni ir ieguvis zeltaini brūnu garoziņu, un uzmanīgi noņemiet to no grila pannas.

Sinepju bagete

- 1 bagete
- 1 ķiploka daiviņa
- 50 g sinepju gurķišu
- 40 g Pekorīno siera
- 1 ēdamkarote aso sinepju
- 2 ēdamkarotes saldo sinepju
- 50 g sviesta
- 2 ēdamkarotes sakapātu maurloku
- sāls, pipari

- 1) Apmēram ik pēc 2 – 3 cm iegriežiet bageti, to pilnībā nepārgriežot.
- 2) Novelciet ķiploka daiviņai miziņu un saspiediet ķiploku, sinepju gurķišus sagriežiet ļoti smalkos kubiņos un sarīvējiet Pekorīno sieru.
- 3) Sajauciet asās un saldās sinepes ar mikstu sviestu, ķiploku, gurķiem, Pekorīno siera skaidiņām un maurlokiem, pēc garšas pievienojot sāli un piparus.
- 4) Sviestu ar sinepēm iepildiet bagetē un bageti ietiniet alumīnija folijā.
- 5) Uzlieciet bagetes uz iepriekš uzkarsētas grila plāksnes 10, kura iestatīta uz karstuma pakāpes iedaļu 3/MAX.
- 6) Ar drošības aizslēga 2 palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās grila plāksnes 10 attālumu un aizveriet vāku.
- 7) Bagetei jābūt zeltaini brūnai.

Pozīcija „Galda grils”

Vistas vai tītara krūtiņa

200 g vistas vai tītara krūtiņas

nedaudz miltu

- 1) Nelielu daudzumu cepšanai piemērotas eļļas uzlejiet uz grila plāksnēm 10 un uzkaršējiet ierīci līdz karstuma pakāpes iedaļai 3.
- 2) 200 g vistas vai tītara krūtiņas sadaliet šķēlēs un viegli apviļājiet miltos.
- 3) Cepiet krūtiņu apm. 4 minūtes no vienas puses, pēc tam apgrieziet uz otru pusi, pārkaisiet ar nelielu daudzumu sāls un cepiet arī no otrās puses apm. 4 minūtes.

Grilēti dārzeņi

2 paprikas

1 cukini

1 baklažāns

olīveļļa

sāls

pipari

Provansas garšaugi (garšvielu maisījums)

- 1) Rūpīgi nomazgājiet dārzeņus. Pārdaliet uz pusēm papriku, izņemiet sēkļiņas un sagrieziet papriku strēmelītēs. Gareniski pārgrieziet baklažānu un cukini uz pusēm, pēc tam apm. 0,5 cm lielos gabaliņos.
- 2) Apslakiet dārzeņus ar olīveļļu.
- 3) Iepriekš uzkaršējiet ierīci (karstuma pakāpes iedaļa 2).
- 4) Uzlieciet dārzeņus uz iepriekš sakarsētās grila plāksnes 10 un grilējiet dārzeņus no abām pusēm, katru pusi apm. 8 – 10 minūtes, līdz miziņa ir kļuvusi gaiši brūna.
- 5) Pārkaisiet dārzeņiem sāli un piparus un pēc vēlēšanās Provansas garšaugu maisījumu.

Kokosa un karija garneles

100 g sarkanās karija pastas
50 ml kokosriekstu piena
400 g garneļu (var aizvietot arī ar krabjiem vai krevetēm)
200 g cukurzirņu
2 paprikas
2 sīpoli
2 ķiploka daiviņas
sāls un pipari
alumīnija folija

- 1) Sajauciet karija pastu ar kokosriekstu pienu.
- 2) Nomazgājiet garneles, cukurzirņus un papriku.
- 3) Nomizojiet sīpolus un ķiploka daiviņas.
- 4) Sagrieziet sīpolus, ķiploka daiviņas un papriku mazos gabaliņos.
- 5) Vienmērīgi kārtojiet garneles un dārzeņus uz 4 alumīnija folijas plāksnītēm. Folijas plāksnītēm jābūt tik lielām, lai tajās varētu ietīt piedevas, izveidojot mazu paciņu. Pārslakiet pāri karija un kokosriekstu piena mērci un pievienojiet sāli un piparus.
- 6) Stingri satiniet paciņas, lai no tām nevarētu izplūst šķidrums.
- 7) Iepriekš uzkaršējiet ierīci līdz karstuma pakāpes iedaļai 2.
- 8) Piepildītās paciņas uzlieciet uz iepriekš sakarsētām grila plāksnēm **10** un visu sautējiet no abām pusēm, katru pusi apm. 15 minūtes.

Grilētas kukurūzas vālītes

2 saldās kukurūzas vālītes

100 g sviesta ar zaļumiem

ķiploki sāls

sāls

pipari

alumīnija folija

- 1) Apsmērējiet alumīnija foliju ar sviestu, kam pievienoti zaļumi.
- 2) Pārkaisiet ar sāli kukurūzas vālītes un ietiniet tās folijā.
- 3) Uzkarsējiet ierīci līdz karstuma pakāpes iedaļas 2 beigu zonai.
- 4) Novietojiet safrīto paciņu uz grila plāksnēm 10.
- 5) Pēc 15 minūtēm paciņu apgrieziet un turpiniet kukurūzas vālīti sautēt vēl 15 minūtes.
- 6) Apkaisiet kukurūzas vālīti ar ķiploku sāli un pipariem.

Utilizācija



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

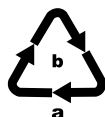
Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķīrojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Pielikums

Tehniskie parametri

Barošanas spriegums	220 - 240 V ~ (maiņstrāva), 50/60 Hz
Jaudas patēriņš	2000 W
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiēt pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traukslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darijuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 498242_2204 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 498242_2204, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 498242_2204

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese.
Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	132
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	132
Bestimmungsgemäße Verwendung	132
Warnhinweise	132
Sicherheit	133
Grundlegende Sicherheitshinweise	133
Bedienelemente	137
Auspacken und Anschließen	137
Sicherheitshinweise	137
Lieferumfang und Transportinspektion	138
Auspacken	138
Bedienung und Betrieb	138
Vor dem ersten Gebrauch	138
Heizstufenregler	139
Bedienen	140
Position „Kontaktgrill“	140
Position „Paninigrill“	141
Position „Tischgrill“	142
Gartabelle	143
Tipps und Tricks	144
Reinigen und Pflegen	145
Sicherheitshinweise	145
Aufbewahren	146
Rezepte	147
Position „Kontaktgrill“	147
Position „Paninigrill“	148
Position „Tischgrill“	151
Entsorgung	153
Anhang	154
Technische Daten	154
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	154
Service	156
Importeur	156

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ➊ Stützfüße
- ➋ Sicherheitsverschluss
- ➌ Entriegelungstaste 180°
- ➍ rote Indikationsleuchte „Power“
- ➎ grüne Indikationsleuchte „Ready“
- ➏ Heizstufenregler
- ➐ Fettauffangschale
- ➑ Taste RELEASE (untere Grillplatte)
- ➒ Fettauslauf
- ➓ Grillplatten
- ➔ Taste RELEASE (obere Grillplatte)

Abbildung B:

- ➕ Reinigungsschaber

Abbildung C:

- ➖ Standfußberhöhungen

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

HINWEIS

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

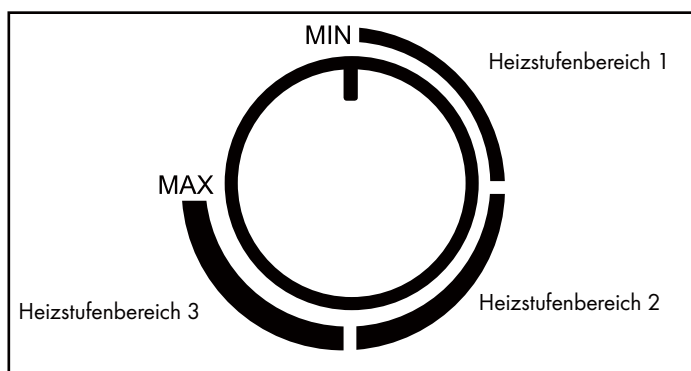
9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

10) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Heizstufenregler

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

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



HINWEIS

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

Bedienen

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

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

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

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

HINWEIS

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

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

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Gartabelle“.

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben. Beachten Sie zu Ihrer Orientierung auch das Kapitel „Gartabelle“.

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Grillplatten **10** beschädigen!

- 5) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

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

Position „Tischgrill“

- 1) Klappen Sie die beiden Stützfüße **1** aus (Abb.1).
- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste 180° **3** (Abb.1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Grillplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

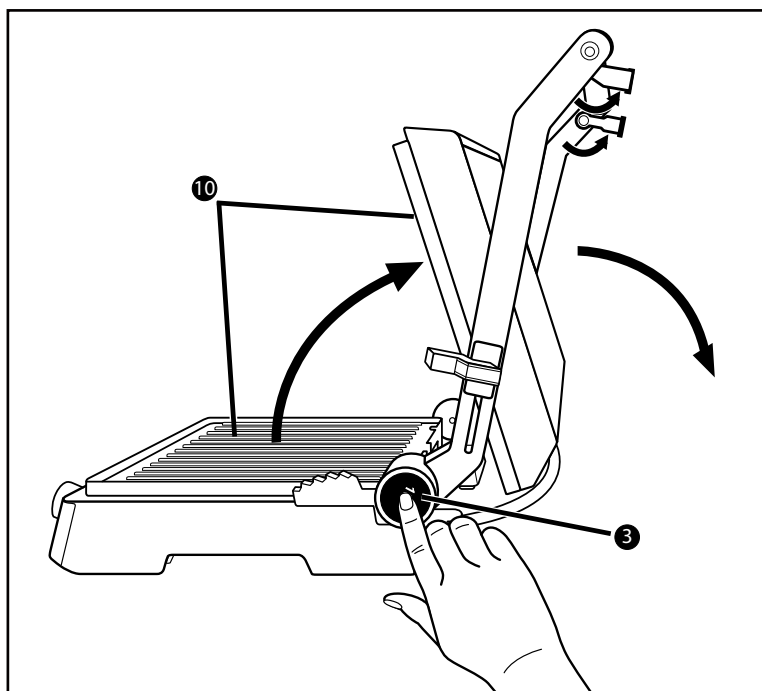


Abb.1

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

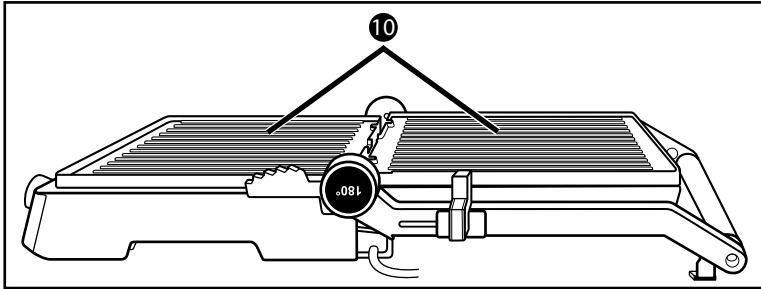


Abb. 2

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

ACHTUNG

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

Gartabelle

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

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

Tipps und Tricks

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

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

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

HINWEIS



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

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

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

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

HINWEIS



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

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

HINWEIS



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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

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

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

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

- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Die Panini vorsichtig auf den auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizten Paninimaker legen.
- 8) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte **10** einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

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

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.

- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Grillplatte ⑩ legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss ② den gewünschten Abstand der oberen Grillplatte ⑩ einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

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

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

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

Kokos-Curry-Garnelen

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

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben
100 g Kräuterbutter
Knoblauchsatz
Salz
Pfeffer
Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 auf.

- 4) Legen Sie das Päckchen auf die Grillplatten ⑩.
- 5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

Entsorgung



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

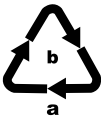
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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



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



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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 498242_2204 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498242_2204 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498242_2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stan informāciji · Informācijas data · Teabe seis

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

06 / 2022 · Ident.-No.: SKGE2000C3-052022-1

IAN 498242_2204