

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CONTACT GRILL SKGE 2000 C3

HR

PREKLOPNI ROŠTILJ

Upute za upotrebu

GR CY

ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

BG

КОНТАКТЕН ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

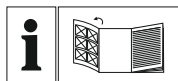
DE AT CH

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 291985

HR BG
GR



HR

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

BG

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

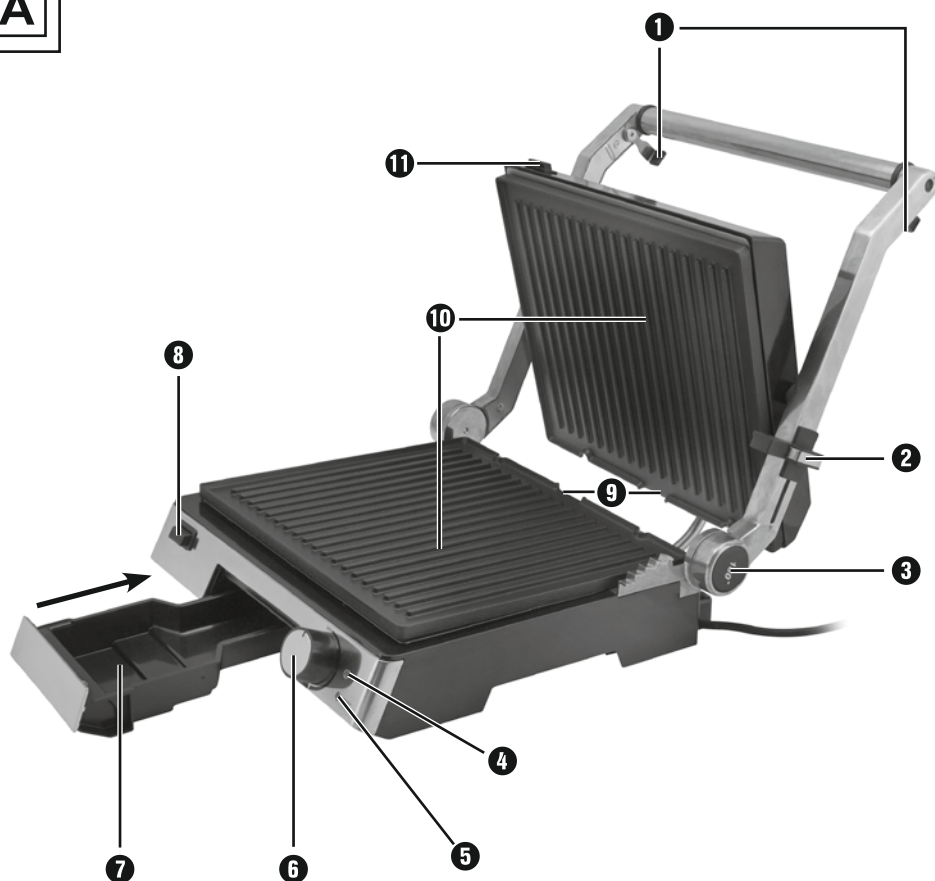
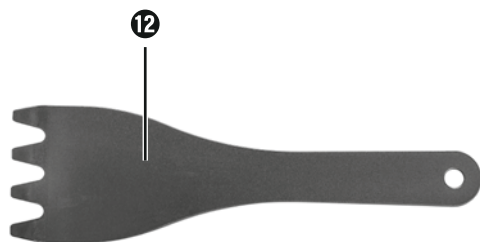
GR CY

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

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	27
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Informacije o ovim uputama za uporabu	2
Autorsko pravo	2
Namjenska uporaba	2
Upozorenja	2
Sigurnost	3
Opće sigurnosne napomene	3
Upravljački elementi	7
Raspakiranje i priključivanje	7
Sigurnosne napomene	7
Opseg isporuke i provjera transporta	8
Raspakiranje	8
Zbrinjavanje ambalaže	8
Rukovanje i rad	9
Prije prve uporabe	9
Regulator stupnja zagrijavanja	10
Rukovanje	10
Položaj „Kontaktni roštilj“	11
Položaj „Panini roštilj“	12
Položaj „Stolni roštilj“	13
Savjeti i trikovi	14
Čišćenje i održavanje	15
Sigurnosne napomene	15
Čuvanje	16
Recepti	17
Položaj „Kontaktni roštilj“	17
Položaj „Panini roštilj“	18
Položaj „Stolni roštilj“	21
Zbrinjavanje	23
Prilog	23
Tehnički podaci	23
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	24
Servis	25
Uvoznik	25

Uvod

Informacije o ovim uputama za uporabu

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

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

Autorsko pravo

Ova je dokumentacija zaštićena autorskim pravima.

Svako umnožavanje odnosno svako naknadno tiskanje, čak i djelomično, kao i reprodukcija slika, makar i u promijenjenom stanju, dozvoljeni su isključivo uz pismeno odobrenje proizvođača.

Namjenska uporaba

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

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

Upozorenja

U ovim uputama za uporabu korištena su sljedeća upozorenja:

OPASNOST

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava prijeteću opasnu situaciju.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do smrti ili do teških ozljeda.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli opasnost od smrtnog slučaja ili teških ozljeda osoba.

**UPOZORENJE**

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do ozljeda.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju, kako biste izbjegli ozljede osoba.

POZOR

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava mogućnost oštećenja imovine.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može uzrokovati oštećenje predmeta.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli oštećenje predmeta.

NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.

Sigurnost

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

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

Opće sigurnosne napomene

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.

- Djeca od navršenih 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo autorizirana stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Tijekom jamstvenog razdoblja uređaj smiju popravljati samo službe za kupce koje je za to ovlastio proizvođač. U protivnom se u slučaju naknadne štete gubi pravo na jamstvo.
- Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo originalnim rezervnim dijelovima. Samo kod takvih dijelova zajamčeno je ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva.
- Mrežne vodove zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti! Opasnost od opekлина!
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan, te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.
- Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati navodima napisanim na tipskoj ploči uređaja.
- ▶ Priključne vodove, odnosno uređaje koji ne funkcioniraju besprijekorno ili koji su oštećeni, obavezno treba zamijeniti ili ih mora popraviti servis za kupce.
- ▶ Uređaj ne izlažite kiši i ne koristite ga u vlažnom ili mokrom okruženju.
- ▶ Obratite pažnju na to da mrežni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude mokar ili vlažan.
- ▶ Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove, koji se nalaze pod naponom.
- ▶ Mrežni kabel uvijek uhvatite za utikač. Nikada ne povlačite za sam kabel, a mrežni kabel nikada ne dodirujte mokrim rukama, jer to može izazvati kratki spoj ili strujni udar.
- ▶ Uređaj niti elemente namještaja ili sl. ne stavljajte na mrežni kabel i obratite pažnju na to da se kabel ne uklješti.
- ▶ Ne smijete otvarati kućište uređaja, popravljati uređaj ili ga modificirati. Kada je kućište otvoreno ili u slučaju preinaka na vlastitu ruku, postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, i gubi se pravo na jamstvo.

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- ▶ Prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice.

OPREZ!

UPOZORENJE: Mogućnost strujnog udara !

Ne otvarati kućište proizvoda !

OPASNOST OD OPEKLINA!



Pozor! Vruća površina!

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

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODAA!

- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- ▶ Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▶ Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- ▶ Ne koristite ugljen niti slične vrste goriva za pogon ovog uređaja!
- ▶ Sloj protiv lijepljenja zaštitite tako da ne koristite metalni pribor poput noževa, vilica, i sl. Ako se ošteti sloj protiv lijepljenja, prestanite upotrebljavati uređaj.
- ▶ Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.

Upravljački elementi

Slika A:

- ❶ Potporne nožice
- ❷ Sigurnosni zatvarač
- ❸ Tipka za deblokadu 180°
- ❹ crvena kontrolna lampica „Power“
- ❺ zelena kontrolna lampica „Ready“
- ❻ Regulator stupnja zagrijavanja
- ❼ Zdjela za prihvatanje masnoće
- ❽ Tipka RELEASE (donja ploča za zagrijavanje)
- ❾ Otvor za otjecanje masnoće
- ❿ Ploče za zagrijavanje
- ⓫ Tipka RELEASE (gornja ploča za zagrijavanje)

Slika B:

- ❿ Strugalica za čišćenje

Raspakiranje i priključivanje

Sigurnosne napomene

UPOZORENJE

Prilikom puštanja uređaja u rad može doći do ozljeda i do oštećenja predmeta!

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

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

Opseg isporuke i provjera transporta

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

- Preklapni roštilj
- Zdjela za prihvrat masnoće
- Strugalica za čišćenje
- Upute za uporabu

NAPOMENA

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

Raspakiranje

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

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od transportnih oštećenja. Materijali pakiranja odabrani su prema ekološkim aspektima i aspektima zbrinjavanja i stoga se mogu reciklirati.



Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja Vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.

NAPOMENA

- Po mogućnosti sačuvajte originalno pakiranje uređaja za vrijeme trajanja jamstvenog roka, kako biste uređaj u slučaju korištenja prava na jamstvo mogli uredno zapakirati.

Rukovanje i rad

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

Prije prve uporabe

- 1) Očistite sve dijelove opreme na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, kako biste odstranili eventualno prisutne ostatke preostale od proizvodnje.
- 2) Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu.
- 3) Uređaj postavite u skladu sa sigurnosnim napomenama.
- 4) Otključajte uređaj postavljanjem sigurnosnog zatvarača **2** u položaj .
- 5) Otvorite uređaj.
- 6) Ploče za zagrijavanje **10** prebrišite vlažnom krpom.
- 7) Zatvorite uređaj.
- 8) Utikač mrežnog kabela priključite na uredno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, čiji napon odgovara vrijednosti navedenoj u poglavlju „Tehnički podaci“. Ostavite uređaj da se zagrijava približno 5 minuta na maksimalnoj podešenoj temperaturi postavljanjem regulatora stupnja zagrijavanja **6** na MAX.

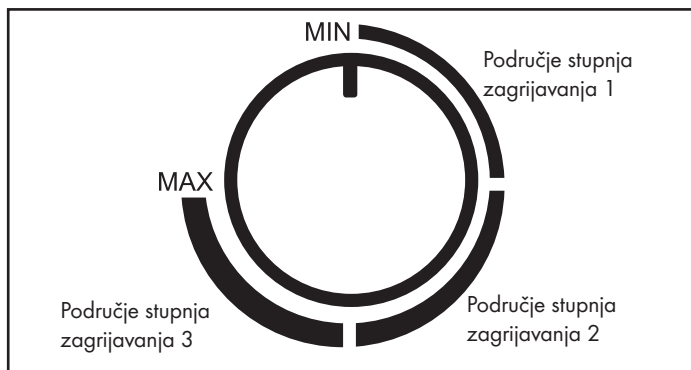
NAPOMENA

- Kod prvog zagrijavanja uređaja uslijed postojanja naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.
- 9) Nakon zagrijavanja izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
 - 10) Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom.

Regulator stupnja zagrijavanja

Na regulatoru stupnja zagrijavanja **6** podešavate temperaturu.

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



NAPOMENA

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

Rukovanje

- 1) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
- 2) Gurnite zdjelu za prihvata masnoće **7** u uređaj.
- 3) Mrežni utikač ponovo utaknite u mrežnu utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ **4**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** svijetlit će kada je regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaju MIN.
- 4) Podesite željeni stupanj na regulatoru stupnja zagrijavanja **6**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se gasi. Čim se dostigne podešeni stupanj zagrijavanja, ponovno se pali zelena kontrolna lampica „Ready“ **5**.

NAPOMENA

- ▶ Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ svijetlit će i kada je regulator stupnja zagrijavanja ⑥ u položaju MIN. Čim regulator stupnja zagrijavanja ⑥ postavite u željeni položaj, gasi se zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤, sve dok se ne dostigne podešena temperatura.
- ▶ Zelena kontrolna lampica „Ready“ ⑤ se povremeno može ugasi. To znači da je podešena temperatura pala ispod granične vrijednosti i da se uređaj ponovno zagrijava.

NAPOMENA

Ovaj roštilj možete koristiti na 3 različita načina:

- potpuno otklopljen, tako da se obje ploče za zagrijavanje ⑩ mogu koristiti kao stolni roštilj.
- s pokretnom gornjom pločom za zagrijavanje ⑩ kao kontaktni roštilj, primjerice za roštiljanje mesa s obje strane.
- s fiksiranom gornjom pločom za zagrijavanje ⑩ kao roštilj za panini, kako biste mogli npr. zapeći baget.

Položaj „Kontaktni roštilj“

- 1) Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje ⑩ stavite namirnice koje želite roštiljati.
- 2) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
- 3) Zbog pokretne gornje ploče za zagrijavanje ⑩ ista će uvijek biti paralelna u odnosu na donju ploču za zagrijavanje ⑩, čak i kada pripremate deblje namirnice. Na taj način možete postići optimalan rezultat roštiljanja.
- 4) Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki.

NAPOMENA

Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje.

- 5) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

POZOR

Oštećenje uređaja!

- ▶ Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje ⑩!
- 6) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja ⑥ u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

POZOR

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

Položaj „Panini roštilj“

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

NAPOMENA

Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje.

- 3) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

POZOR

Oštećenje uređaja!

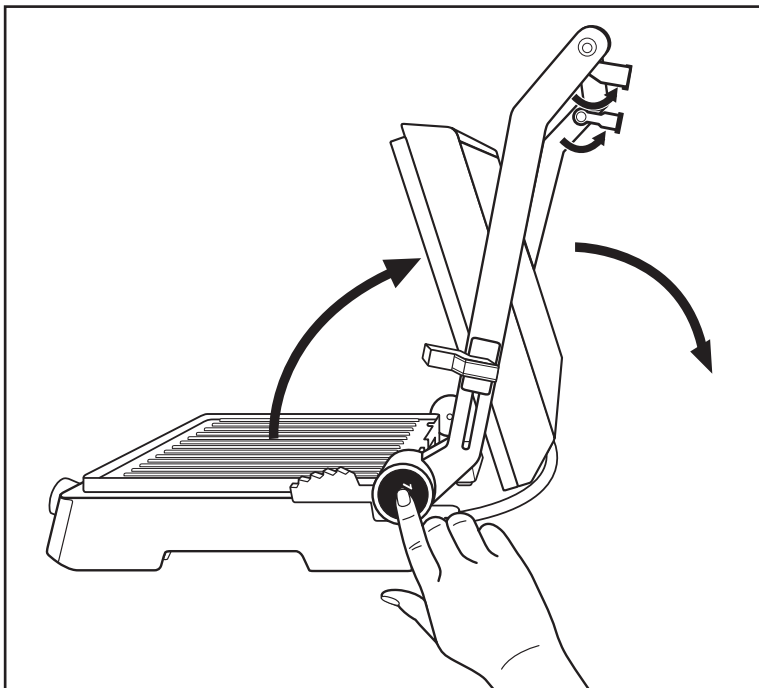
- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje ❿!
- 4) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja ❹ u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

POZOR

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

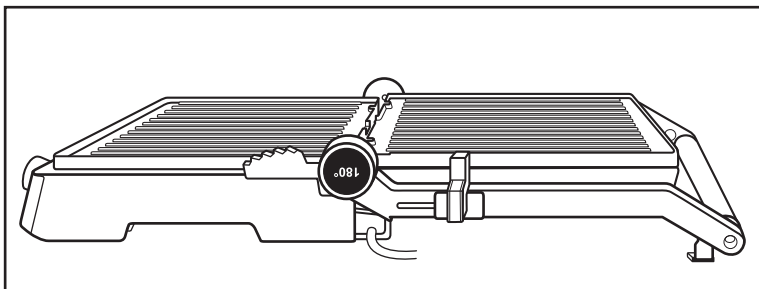
Položaj „Stolni roštilj“

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



Slika 1

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



Slika 2

- 4) Namirnice koje želite roštiljati stavite na ploče za zagrijavanje 10.
- 5) Povremeno okrenite namirnice koje se roštiljaju i skinite ih s ploča za zagrijavanje 10 kada su gotove.

POZOR

Oštećenje uređaja!

- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za okretanje/skidanje namirnica s roštilja. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje 10!
- 6) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja 6 u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

POZOR

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

Savjeti i trikovi

- Da biste meso učinili mekšim i ubrzali roštiljanje, možete ga prethodno marinirati. Kao podloga za to su prikladni primjerice kiselo vrhnje, crno vino, ocat, mlaćenica ili svježi sok papaje ili ananasa. Prema ukusu dodajte začinsko bilje ili začine. Ne dodajte sol, jer ona iz mesa izvlači vodu i meso postaje tvrđe. Meso umetnite u marinadu tako, da bude potpuno pokriveno i zatvorite posudu. Meso najbolje ostavite u marinadi preko noći.
- Ploče za zagrijavanje 10 obložene su slojem protiv lijepljenja, zbog čega dodatna masnoća nije potrebna. Ukoliko ipak želite koristiti masnoću, obratite pažnju na to da masnoća/ulje bude prikladna za prženje, primjerice ulje uljane repice.
- Ako niste sigurni jesu li namirnice i u unutrašnjosti već gotove, koristite toplomjer za meso.

Čišćenje i održavanje

Sigurnosne napomene

UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT USLIJED STRUJNOG UDARA!

Prilikom čišćenja uređaja može doći do ozljeda!

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

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

POZOR

Oštećenje uređaja!

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

Skinute ploče za zagrijavanje 10 operite u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuđa. U slučaju skorenih ostataka, ploče za zagrijavanje 10 ostavite kratko da se namaču u vodi s deterdžentom za pranje posuđa. Ploče za zagrijavanje 10 nakon čišćenja isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Sve dobro osušite. Ploče za zagrijavanje 10 moraju biti suhe prije ponovne ugradnje u uređaj!

NAPOMENA

Za blago čišćenje ploča za zagrijavanje 10 preporučujemo ih prati ručno na opisani način. Međutim, ploče za zagrijavanje 10 možete prati i u perilici posuđa.

Za ponovnu ugradnju ploča za zagrijavanje 10, ploče 10 utaknite u bazu tako da oba utora pored otvora za istjecanje masnoće 9 uđu u kuke na bazi. Zatim pritisnite prednji dio ploče za zagrijavanje 10 prema dolje sve dok zvučno ne nasjedne.

Na isti način postupite i s drugom pločom za zagrijavanje 10.

- Za čišćenje vanjskih površina, uređaj prebrišite vlažnom krpom namočenom u otopinu sredstva za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite brisanjem krpom navlaženom čistom vodom. Obratite pažnju na to da prije ponovne uporabe uređaja svi dijelovi budu potpuno suhi.
- Prebrišite strugač za čišćenje 12 vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa ili ga operite u toploj vodi i deterdžentu za pranje posuđa.

NAPOMENA

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

- Ispraznjenu zdjelu za prihvata masnoće 7 operite u toploj vodi i sredstvu za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite čistom vodom i osušite je.

NAPOMENA

Za blago čišćenje zdjele za prihvata masnoće 7 preporučujemo da je operete ručno na opisani način. Međutim, zdjelu za prihvata masnoće 7 možete prati i u perilici posuđa.

Čuvanje

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

Recepti

NAPOMENA

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

Položaj „Kontaktni roštilj“

Mex-Tex Burger

900 g mljevene govedine

6 jušnih žlica barbecue umaka

6 jušnih žlica sitno sjeckanog luka

3 jušne žlice svježe ili gotove salse

1/2 čajne žličice čilija u prahu

4 velika peciva za hamburgere

- 1) Pomiješajte mljeveno meso, luk, salsu, čili u prahu i barbecue umak u velikoj zdjeli.
- 2) Oblikujte smjesu u četiri jednaka hamburgera otprilike 2 cm debljine.
- 3) Zagrijte uređaj (područje stupnja zagrijavanja 3/Max).
- 4) Hamburgere pecite na zagrijanom uređaju u kontaktnom položaju 8-10 min. Hamburgere poslužite zajedno sa sastojcima i začinima po vašem izboru u pecivima za hamburgere.

Ramstek s mladim lukom i začinskim umakom

500 g krtog ramsteka (po 125 g komad)

120 g margarina

1 čajna žličica Worcestershire umaka

1 sitno sjeckani češanj češnjaka

4 jušne žlice kosanog peršina

4 sitno sjeckana mlada luka

- 1) Pomiješajte margarin i Worcestershire umak u maloj zdjeli i umiješajte češnjak, peršin i mladi luk.
- 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja Max).
- 3) Odrezak roštiljajte 3 minute na stupnju zagrijavanja Max.
- 4) Odrezak premažite umakom s lukom i začinima i dodatno ga pecite još 4 minute na početku područja zagrijavanja 2

NAPOMENA

Začinski umak koji se sakuplja u zdjeli za prihvatanje masnoće možete prilikom serviranja preliti preko odreska!

Tuna s ploškama naranče

(4 osobe)

4 svježa odreska tune (od 170 g)

1 Naranča

1 jušna žlica kosanog peršina

Sol

Papar

- 1) Naranče ogulite i narežite na ploške debljine otprilike 5 mm.
- 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja 3).
- 3) Postavite odreske tune na zagrijani roštilj, posipajte peršinom i začinite ih solju i paprom.
- 4) Postavite ploške naranče na odreske tune i sve roštiljajte oko 6-8 min.
- 5) Prije posluživanja uklonite ploške naranče.

Položaj „Panini roštilj“

Panini sa špinatom i sirom

250 g lista špinata

1 luk

1 češanj češnjaka

1 jušna žlica ulja

2 male žlice limunovog soka

1 prstohvat soli (i papra)

4 kriške tosta/bijelog kruha

40 g maslaca sa začinskim biljem

75 g Mozzarella

20 g pinjola

- 1) Očistite i operite špinat.
- 2) Luk i češanj češnjaka ogulite i sitno nasjeckajte, pa zatim staklasto popirjajte na vrućem ulju. Dodajte špinat. Začinite limunovim sokom, solju i paprom.
- 3) Tost premažite maslacem sa začinskim biljem.
- 4) Mozzarellu narežite na ploške.
- 5) Rasporedite mozzarellu i ocijedeni špinat na 2 kriške tosta i posipajte pinjolima.
- 6) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 7) Panini sendviče pažljivo postaviti u roštilj za panini unaprijed zagrijan na stupanj zagrijavanja 3/Max.
- 8) Pomoću sigurnosnog zatvarača ② podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje ⑩ i zatvorite poklopac.
- 9) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini sendviči s pilećim prsima

400 g fileta pilećih prsa
20 g maslaca
Papar, sol, mljevena paprika
120 g slanine narezane na trake
6 kriški bijelog kruha/tosta
3 jušne žlice umaka za salatu (jogurta)
30 g salate kristalke
2 rajčice
1 avokado
1 mala žličica limunovog soka
50 g krastavca za salatu

- 1) Filet pilećih prsa nakratko isperite pod mlazom vode i osušite kuhinjskim papirom. Kratko zapecite u uređaju u kontaktnom položaju zagrijanom na stupanj zagrijavanja MAX.
- 2) Uređaj vratite na početak područja zagrijavanja 3 i filete pilećih prsa pecite još otprilike 10 minuta. Nakon pečenja začinite solju, paprom i paprikom, pa stavite na stranu.
- 3) Trakice slanine hrskavo popržite u tavi.
- 4) Na 3 kriške tosta/bijelog kruha rasporedite umak od jogurta, salatu, rajčicu narezanu na ploške, začinite i poklopite.

- 5) Filete pilećih prsa razrežite po dužini i stavite na rajčice.
- 6) Trake slanine stavite na filete pilećih prsa.
- 7) Avokado po dužini zarezite uokolo i kružnim pokretom odvojite od koštice. Ogulite avokado narežite na ploške. Na avokado nakapajte limunov sok, kako ne bi potamnio. Ploške stavite na panini sendviče.
- 8) Krastavac narežite na ploške i postavite na avokado.
- 9) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 10) Panini pažljivo stavite na ploču za zagrijavanje 10.
- 11) Pomoću sigurnosnog zatvarača 2 podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje 10 i zatvorite poklopac.
- 12) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju, pa ih zatim pažljivo izvadite iz roštilja.

Baget sa senfom

- 1 baget
- 1 češanj češnjaka
- 50 g krastavaca u senfu
- 40 g ovčjeg sira
- 1 jušna žlica ljutog senfa
- 2 jušne žlice slatkog senfa
- 50 g maslaca
- 2 jušne žlice vlasca
- sol, papar

- 1) Baget poprečno zarezite u razmacima od približno 2-3 centimetara, ali pritom nemojte prerezati baguette.
- 2) Ogulite češnjak i zgnječite ga, krastavce nasjeckajte na sitne kockice i naribajte sir.
- 3) Ljuti i slatki senf pomiješajte s omekšalim maslacem, češnjakom, krastavcima, pecorino sirom i vlascem i po ukusu dodajte sol i papar.
- 4) Otvore u baget napunite mješavinom maslaca i senfa, pa baget umotajte u aluminijsku foliju.
- 5) Bagete postavite na ploču za zagrijavanje 10 zagrijanu na stupanj zagrijavanja 3/Max.

- 6) Pomoću sigurnosnog zatvarača ❷ podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje ❶ i zatvorite poklopac.
- 7) Baget bi trebao biti zlatno-žute boje.

Položaj „Stolni roštilj“

Pileća/pureća prsa

200 pilećih/purećih prsa

malo brašna

- 1) Malo ulja prikladnog za prženje stavite na ploče za zagrijavanje ❶ i uređaj zagrijte na stupanj zagrijavanja 3.
- 2) 200 g pilećih/purećih prsa narežite na ploške i lagano ih pobrašnite.
- 3) Oko 4 minute pržite s jedne strane, zatim lagano posolite i oko 4 minute pržite s druge strane.

Povrće s roštilja

2 paprike

1 tikvica

1 patlidžan

Maslinovo ulje

Sol

Papar

Provansalsko začinsko bilje (mješavina začina)

- 1) Temeljito operite povrće. Prepolovite papriku, odstranite sjemenke i narežite na trakice. Patlidžan i tikvicu narežite uzdužno po pola i zatim na komade veličine otprilike 0,5 cm.
- 2) Povrće premažite maslinovim uljem.
- 3) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja 2).
- 4) Stavite povrće na zagrijanu ploču za zagrijavanje ❶ i povrća roštiljajte s obje strane otprilike 8 - 10 minuta, sve dok ne poprimi svijetlo smeđu boju.
- 5) Povrće posolite i popaprite, te po ukusu začinite začinskim biljem.

Curry sa kozicama i kokosom

100 g crvene curry paste
50 ml kokosovog mlijeka
400 g kozica (alternativno rakova ili škampa)
200 g slatkog graška
2 paprike
2 luka
2 češnja češnjaka
sol i papar
Aluminijska folija

- 1) Pomiješajte curry pastu i kokosovo mlijeko.
- 2) Operite kozice, grašak i papriku.
- 3) Ogulite luk i češnjak.
- 4) Luk, češnjak i papriku narežite na sitne komadiće.
- 5) Kozice i povrće ravnomjerno rasporedite na 4 komada aluminijske folije. Aluminijska folija mora biti dovoljno velika da se sastojci u nju mogu umotati kao paket. Na to dodajte umak curry umak s kokosom i sve začinite solju i paprom.
- 6) Paketiće dobro zatvorite kako tekućina ne bi istjecala.
- 7) Uređaj zagrijte na kraju stupnja zagrijavanja 2.
- 8) Napunjene paketiće postavite na zagrijanu ploču za zagrijavanje 10 i pecite otprilike 15 minuta sa svake strane.

Kukuruz s roštilja

- 2 klipa kukuruza šećerca
- 100 g maslaca sa začinskim biljem
- Sol s češnjakom
- Sol
- Papar
- Aluminijska folija

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

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.

Prilog

Tehnički podaci

Napajanje	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Snaga uređaja	2000 W
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama, su neutralni za hranu.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo Vas da dobro sačuvate originalni račun. Ovaj dokument je potreban kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od dana kupnje ovog proizvoda dođe do greške u materijalu ili izradi, proizvod ćemo - prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti. Za takvo ispunjenje jamstvene obaveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun) predložiti i pismeno ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

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

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati potrošnim dijelovima, niti oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača, baterija, kalupa za pečenje ili dijelova izrađenih od stakla.

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

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

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 12345) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici u obliku gravure, na naslovnoj stranici Vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



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

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 291985

Uvoznik

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

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

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	28
Информация относно това ръководство за потребителя	28
Авторско право	28
Употреба по предназначение	28
Предупредителни указания	28
Безопасност	29
Основни указания за безопасност	29
Елементи за обслужване	33
Разопаковане и свързване	33
Указания за безопасност	33
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране	34
Разопаковане	34
Предаване на опаковката за отпадъци	34
Обслужване и работа	35
Преди първата употреба	35
Регулатор за степените на нагряване	36
Работа с уреда	36
Позиция „Контактен грил“	37
Позиция „Панини грил“	38
Позиция „Настолен грил“	39
Съвети и трикове	40
Почистване и поддръжка	41
Указания за безопасност	41
Съхранение	42
Рецепти	43
Позиция „Контактен грил“	43
Позиция „Панини грил“	44
Позиция „Настолен грил“	47
Предаване за отпадъци	49
Приложение	49
Технически характеристики	49
Гаранция	50
Сервизно обслужване	52
Вносител	52

Въведение

Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. препечатване на ръководството или на части от него, както и възпроизвеждането на изображенията, също и с направени промени в тях, е разрешено единствено с писменото съгласие на производителя.

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за печене на грил на хранителни продукти в затворени помещения. Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна. Уредът не е предвиден за употреба в производствени или промишлени условия.

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

Предупредителни указания

В настоящото ръководство за потребителя са използвани следните предупредителни указания:

ОПАСНОСТ

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

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

ВНИМАНИЕ

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

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

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

УКАЗАНИЕ

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

Безопасност

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

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

Основни указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или сервиза. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.
- Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.
- Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- Пазете мрежовия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!

- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в кабела за свързване към мрежата.
- Осигурете стабилно положение на уреда.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Пазете уреда от капеща или пръскаща вода. Затова не поставяйте пълни с течност предмети (напр. вази) върху или до уреда.
- ▶ Издърпвайте щепсела от контакта при всяко прекъсване или след приключване на употребата, както и преди всяко почистване.

ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!



Внимание! Гореща повърхност!

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

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Елементи за обслужване

Фигура А:

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

Фигура Б:

- ⓫ Шпатула за почистване

Разопаковане и свързване

Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Спазвайте следните указания за безопасност, за да избегнете опасностите:

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

Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

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

- Контактен грил
- Тавичка за събиране на мазнината
- Шпатула за почистване
- Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

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

Разопаковане

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

Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.

УКАЗАНИЕ

- По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Обслужване и работа

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

Преди първата употреба

- 1) Почистете всички принадлежности съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“, за да отстраните възможни остатъци от производството.
- 2) Прочетете внимателно ръководството за потребителя.
- 3) Инсталирайте уреда съгласно указанията за безопасност.
- 4) Включете уреда, като поставите предпазната блокировка **2** на позиция .
- 5) Отворете уреда.
- 6) Избършете нагревателните плочи **10** с влажна кърпа.
- 7) Затворете уреда.
- 8) Включете щепсела на мрежовия кабел към правилно инсталиран и заземен контакт, доставящ посоченото в глава „Технически характеристики“ напрежение. Оставете уреда да загрява около 5 минути на максимална степен на температурата, като поставите регулатора за степените на нагряване **6** на MAX.

УКАЗАНИЕ

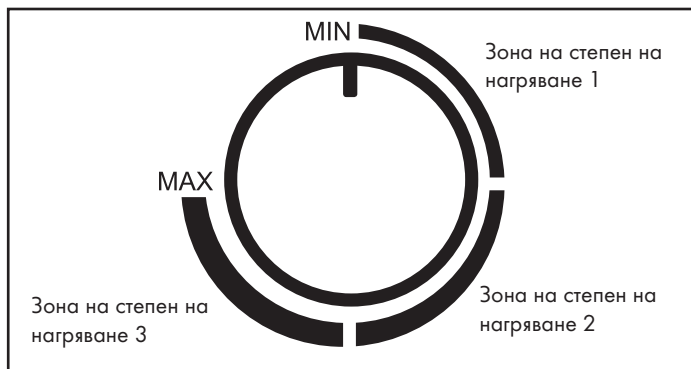
► При първото загряване на уреда е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

- 9) След загряването издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
- 10) Почистете още веднъж уреда с влажна кърпа.

Регулатор за степените на нагриване

С регулатора за степените на нагриване **6** настройте температурата.

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



УКАЗАНИЕ

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

Работа с уреда

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

УКАЗАНИЕ

- ▶ Зеленият контролен индикатор „Ready“ 5 свети също, когато регулаторът за степените на нагряване 6 е на MIN. Веднага щом поставите регулатора за степените на нагряване 6 на желаната позиция, зеленият контролен индикатор „Ready“ 5 угасва до достигане на температурата.
- ▶ Зеленият контролен индикатор „Ready“ 5 може междувременно да се изключи отново. Това означава, че температурата е паднала под настроената температура и уредът загрева отново!

УКАЗАНИЕ

Можете да използвате този грил по 3 различни начина:

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

Позиция „Контактен грил“

- 1) Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за печене на грил върху долната нагревателна плоча 10.
- 2) Затворете капака на уреда посредством дръжката.
- 3) Подвижно монтираната горна нагревателна плоча 10 винаги е разположена успоредно на долната нагревателна плоча 10 дори при продукти за печене на грил с по-голяма дебелина. Така се постига оптимален резултат от печенето на грил.
- 4) След известно време проверете степента на изпичане на продуктите за печене на грил. За целта отворете капака на уреда посредством дръжката.

УКАЗАНИЕ

Започнете с кратки времена на печене на грил и ги увеличавайте постепенно до достигане на подходящата продължителност.

- 5) Когато сте доволни от степента на изпичане, вземете продуктите за печене от грила.

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

- ▶ Не използвайте остри или режещи предмети за вземане на продуктите за печене от грила. Те могат да повредят повърхностите на нагревателните плочи 10!

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

ВНИМАНИЕ

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

Позиция „Панини грил“

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

УКАЗАНИЕ

Започнете с кратки времена на печене на грил и ги увеличавайте постепенно до достигане на подходящата продължителност.

- 4) Когато сте доволни от степента на изпичане, вземете продуктите за печене от грила.

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

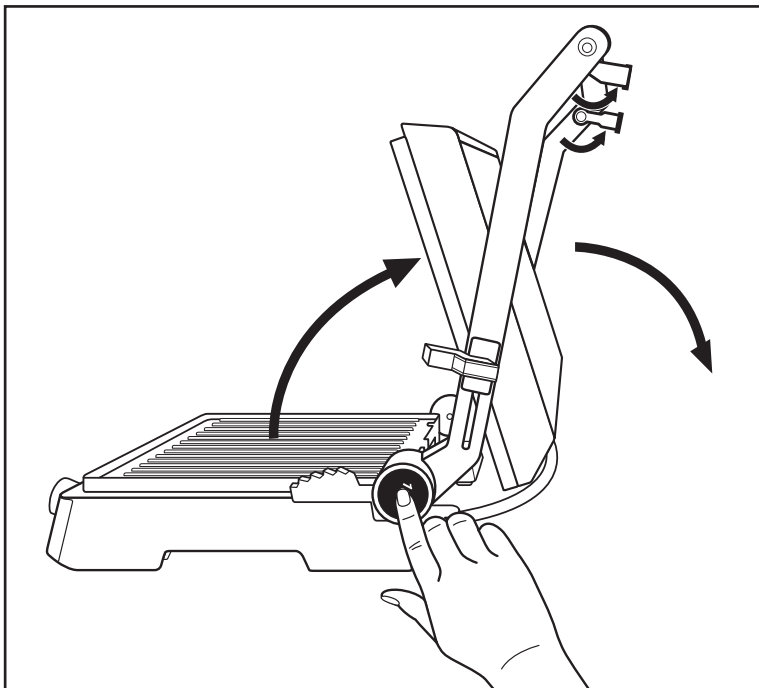
- Не използвайте остри или режещи предмети за вземане на продуктите за печене от грила. Те могат да повредят повърхностите на нагревателните плочи **10**!
- 5) Завъртете регулатора за степените на нагряване **6** на MIN и издърпайте щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ

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

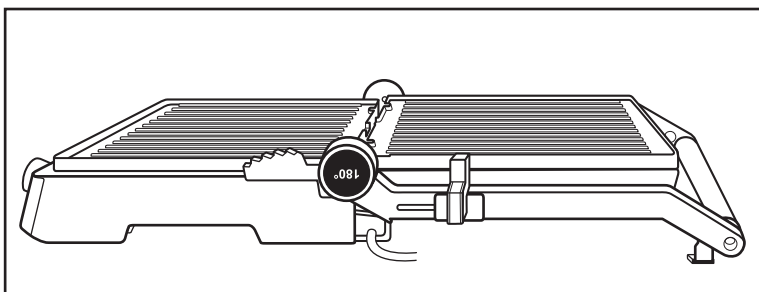
Позиция „Настолен грил“

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



Фиг. 1

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



Фиг. 2

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

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

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

ВНИМАНИЕ

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

Съвети и трикове

- Можете да мариновате предварително месото, за да стане по-крехко и да ускорите печенето на грил. Подходяща основа за целта са напр. кисела сметана, червено вино, оцет, мътеница или пресен сок от папая или ананас. Добавете билки и подправки на вкус. Не добавяйте сол, тъй като тя извлича водата от месото и го прави твърдо. Поставете месото в маринатата така, че да е покрито изцяло, и затворете съда. Препоръчваме да го оставите да се маринова цяла нощ.
- Нагревателните плочи 10 имат незалепващо покритие, затова не е необходима допълнителна мазнина. Ако въпреки това желаете да използвате мазнина, се уверете, че мазнината/олиото са подходящи за печене, напр. рапично масло.
- Ако не сте сигурни дали вътрешността на грилованите продукти е вече изпечена, използвайте обикновен кухненски термометър за месо.

Почистване и поддръжка

Указания за безопасност



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА ПОРАДИ ТОКОВ УДАР!

При почистването на уреда са възможни телесни увреждания!

Спазвайте следните указания за безопасност, за да избегнете опасностите:

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

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

- ▶ Уверете се, че при почистването в уреда не прониква влага, за да избегнете необратимо повреждане на уреда.
- ▶ За почистване на повърхностите не използвайте агресивни или химически почистващи препарати и остри или драскащи предмети.
- След като нагревателните плочи **10** са се охладили, прокарайте шпатулата за почистване **12** по нагревателните плочи **10** така, че мазнината и остатъците да се съберат и ги избутайте в тавичката за събиране на мазнината **7**.
- Избършете нагревателните плочи **10** с влажна кърпа. За почистване не използвайте агресивни почистващи средства, груби гъби или остри предмети, за да не разрушите незалепващото покритие.
При упорити замърсявания или загорели остатъци свалете нагревателните плочи **10**:
 - Отворете уреда.
 - Натиснете бутона „RELEASE“ **8** и същевременно повдигнете долната нагревателна плоча **10**.
 - Дръжте стабилно горната нагревателна плоча **10**, за да не падне, и натиснете бутона „RELEASE“ **11**. Горната нагревателна плоча **10** се отделя от уреда.

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

УКАЗАНИЕ

За щадящо почистване на нагревателните плочи 10 препоръчваме да ги измиете на ръка по описания начин. Но можете да миете нагревателните плочи 10 и в съдомиялна машина.

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

Постъпете по същия начин с втората нагревателна плоча 10.

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

УКАЗАНИЕ

За щадящо почистване на шпатулата за почистване 12 препоръчваме да я измиете на ръка по описания начин. Но можете да миете шпатулата за почистване 12 и в съдомиялна машина.

- Измиете изпразнената тавичка за събиране на мазнината 7 с топла вода и миеш препарат. Отстранете остатъци от миешия препарат с чиста вода и подсушете.

УКАЗАНИЕ

За щадящо почистване на тавичката за събиране на мазнината 7 препоръчваме да я измиете на ръка по описания начин. Но можете да миете тавичката за събиране на мазнината 7 и в съдомиялна машина.

Съхранение

Съхранявайте почищения уред на сухо място.

Блокирайте уреда, като преместите предпазната блокировка 2 на позиция 1.

Рецепти

УКАЗАНИЕ

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

Позиция „Контактен грил“

Мекс-текс бургер

900 g говежда кайма

6 с.л. сос за барбекю

6 с.л. ситно нарязан лук

3 с.л. прясна или готова салца

1/2 ч.л. чили на прах

4 големи хлебчета за хамбургери

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

Рамстек със сос от зелен лук и подправки

500 g нетлъст рамстек (парчета по 125 g)

120 g маргарин

1 ч.л. сос уорчестършир

1 ситно нарязан скилидка чесън

4 с.л. ситно нарязан магданоз

4 ситно нарязани стръка зелен лук

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

УКАЗАНИЕ

Оптичания се в тавичката за събиране на мазнината сос от поправки можете да полеете върху стека при сервирането!

Риба тон с филийки портокал

(4 порции)

4 пресни стека риба тон (по 170 g)

1 портокал

1 с.л. ситно накълцан магданоз

сол

черен пипер

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

Позиция „Панини грил“

Панини със спанак и сирене

250 g спанак

1 глава лук

1 скилидка чесън

1 с.л. олио

2 ч.л. лимонов сок

1 щипка сол (и черен пипер)

4 филии хляб за препичане/бял хляб

40 g масло със зелени подправки

75 g сирене моцарела

20 g кедрови ядки

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

Панини с пилешки гърди

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

- 1) Измийте за кратко филето от пилешки гърди под течаща вода и подсушете с потупвания с кухненска хартия. Запечете за кратко в позиция „Контактен грил“ и предварително загрят до степен на нагряване MAX уред.
- 2) Върнете уреда към началото на зоната на степен на нагряване 3 и печете филетата от пилешки гърди около 10 минути до готовност. След изпичането ги овкусете със сол, черен и червен пипер и ги оставете настрани.
- 3) В тиган изпържете до хрупкаво лентите бекон.
- 4) Разпределете дресинга с кисело мляко върху 3 филии хляб за препичане/бял хляб, поставете отгоре салатата айсберг, нарежете доматите на филийки, подправете и поставете отгоре.

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

Багета с горчица

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

- 1) Срежете напречно багетата на разстояния от 2 – 3 сантиметра, без да я разрязвате напълно.
- 2) Обелете и счукайте чесъна, нарежете краставичките на много дребни кубчета и настържете пекориното.
- 3) Разбъркайте лютивата и сладката горчица с размекнатото масло, чесъна, краставичките, пекориното и дивия лук и овкусете със сол и пипер.
- 4) Напълнете разрезите на багетата със сместа и увийте багетите в алуминиево фолио.
- 5) Поставете багетите върху предварително загрятата до зоната на степен на нагряване 3/Max нагревателна плоча 10.

- 6) С предпазната блокировка **2** настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча **10** и затворете капака.
- 7) Багетата трябва да е златистокафява.

Позиция „Настолен грил“

Пилешки/Пуешки гърди

200 g пилешки/пуешки гърди

малко брашно

- 1) Сипете малко подходящо за печене масло върху нагревателните плочи **10** и загрейте уреда до зоната на степен на нагряване 3.
- 2) Нарежете 200 g пилешки/пуешки гърди на филийки и леко ги оваляйте в брашно.
- 3) Около 4 минути печете от едната страна, след това обърнете, леко посолете и печете втората страна около 4 минути.

Гриловани зеленчуци

2 чушки

1 тиквичка

1 патладжан

зехтин

сол

черен пипер

провансалски подправки (смес от подправки)

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

Скариди с кокос и къри

100 g червена къри паста

50 ml кокосово мляко

400 g скариди (или раци)

200 g захарен грах

2 чушки

2 глави лук

2 скилидки чесън

сол и черен пипер

алуминиево фолио

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

Гриловани царевични кочани

- 2 кочана сладка царевица
- 100 g масло със зелени подправки
- чеснова сол
- сол
- черен пипер
- алуминиево фолио

- 1) Намазнете парче алуминиево фолио с маслото със зелени подправки.
- 2) Посолете царевичния кочан и го увийте в алуминиевото фолио.
- 3) Загрейте уреда до края на зоната на степен на нагряване 2.
- 4) Поставете пакетчето върху нагревателните плочи **10**.
- 5) След 15 минути обърнете царевичните кочани и ги печете още 15 минути.
- 6) Подправете царевичния кочан с чеснова сол и черен пипер.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.

Приложение

Технически характеристики

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

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл. 112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **291985**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат. Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@idl.bg

IAN 291985

Вносител

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е бесплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	56
Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χρήσης	56
Πνευματικά δικαιώματα	56
Προβλεπόμενη χρήση	56
Υποδείξεις προειδοποίησης	56
Ασφάλεια.....	57
Βασικές υποδείξεις ασφαλείας	57
Στοιχεία χειρισμού	61
Αποσυσκευασία και σύνδεση	61
Υποδείξεις ασφαλείας	61
Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	62
Αποσυσκευασία	62
Απόρριψη της συσκευασίας	62
Χειρισμός και λειτουργία	63
Πριν την πρώτη χρήση	63
Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης	64
Χειρισμός	64
Θέση «Απλή ψηστήρα»	65
Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίνι»	66
Θέση «Επιτραπέζια ψηστήρα»	67
Υποδείξεις και τεχνάσματα.....	68
Καθαρισμός και φροντίδα.....	69
Υποδείξεις ασφαλείας	69
Φύλαξη	70
Συνταγές	71
Θέση «Απλή ψηστήρα»	71
Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίνι»	72
Θέση «Επιτραπέζια ψηστήρα»	75
Απόρριψη	77
Παράρτημα	77
Τεχνικά χαρακτηριστικά	77
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	78
Σέρβις	79
Εισαγωγέας	79

Εισαγωγή

Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας.

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

Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε ανατύπωση ή επανέκδοση, ακόμη και αποσπασματική, καθώς και η αναπαραγωγή των εικόνων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση, επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

Προβλεπόμενη χρήση

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

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

Υποδείξεις προειδοποίησης

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι εξής υποδείξεις προειδοποίησης:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία επικείμενη επικίνδυνη κατάσταση.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή βαριοί τραυματισμοί.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος θανάτου ή βαριών σωματικών τραυματισμών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

- Οι οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης γίνονται ώστε να αποφεύγονται σωματικοί τραυματισμοί.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή υλική ζημιά.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η κατάσταση, μπορεί να προκληθούν υλικές ζημιές.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης ώστε να αποφεύγονται υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μία υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν το χειρισμό της συσκευής.

Ασφάλεια

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

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

Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

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

- Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Εξαιτίας ακατάλληλων επισκευών μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι για το χρήστη. Επίσης ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Επισκευή της συσκευής κατά το χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς δεν ισχύει η αξίωση εγγύησης σε επακόλουθες φθορές.
- Τα ελαττωματικά μέρη κατασκευής επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η πλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνή φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο γίνεται πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μη γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για την ασφαλή θέση της συσκευής.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- ▶ Καλώδια σύνδεσης ή συσκευές που δεν λειτουργούν άψογα ή παρουσιάζουν βλάβη πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται άμεσα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον.
- ▶ Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.
- ▶ Πιάνετε πάντα το καλώδιο δικτύου από το βύσμα. Μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο και ποτέ μην πιάνετε το καλώδιο δικτύου με βρεγμένα χέρια, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.
- ▶ Μην τοποθετείτε ούτε τη συσκευή ούτε και έπιπλα ή παρόμοια αντικείμενα επάνω στο καλώδιο δικτύου και προσέχετε ώστε αυτό να μη μαγκώνει πουθενά.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής, ούτε να επισκευάζετε ή να τροποποιείτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που το περίβλημα είναι ανοιχτό ή διεξάγετε αυθαίρετες μετασκευές, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας και η εγγύηση παύει να ισχύει.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πιτσιλάει. Γι' αυτό, μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά (π.χ. βάζα) επάνω ή δίπλα στη συσκευή.
- ▶ Σε κάθε διακοπή ή μετά το τέλος χρήσης και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

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

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα Α:

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

Εικόνα Β:

- ❿ Σπάτουλα καθαρισμού

Αποσυσκευασία και σύνδεση

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κατά τη θέση σε λειτουργία της συσκευής μπορεί να προκληθούν σωματικοί τραυματισμοί και υλικές ζημιές!

Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους:

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

Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Αποσυσκευασία

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

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Χειρισμός και λειτουργία

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

Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα παραγωγής, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 2) Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- 3) Τοποθετήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.
- 4) Απασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας **2** στη θέση .
- 5) Ανοίξτε τη συσκευή.
- 6) Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες **10** με ένα νωπό πανί.
- 7) Κλείστε τη συσκευή.
- 8) Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου δικτύου σε μία σωστά συνδεδεμένη και γειωμένη πρίζα με τάση σύμφωνη με αυτή που ορίζεται στο Κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά». Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ. 5 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, θέτοντας το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MAX.

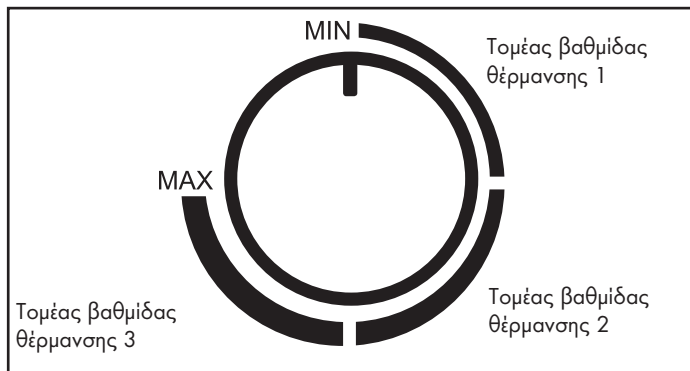
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- 9) Αφού η συσκευή ζεσταθεί, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
 - 10) Καθαρίστε ακόμη μία φορά τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

Ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης

Στον ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** ρυθμίζετε τη θερμοκρασία.

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



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης **6** είναι στη θέση MIN. Μόλις γυρίσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στην επιθυμητή θέση, η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** σβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία.
- Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" **5** μπορεί ενδιάμεσα να σβήσει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε και η συσκευή ζεσταίνεται πάλι!
- Η κόκκινη λυχνία ελέγχου "Power" **4** ανάβει, μόλις συνδεθεί η συσκευή με το δίκτυο ρεύματος.

Χειρισμός

- 1) Κλείστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή.
- 2) Σπρώξτε το δοχείο συλλογής λίπους **7** μέσα στη συσκευή.
- 3) Συνδέστε ξανά το βύσμα στην πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» **4** ανάβει. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** ανάβει όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης **6** βρίσκεται στη θέση MIN.
- 4) Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα στο ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6**. Η πράσινη λυχνία ελέγχου «Ready» **5** σβήνει. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη βαθμίδα θέρμανσης, ανάβει πάλι η πράσινη λυχνία ελέγχου **5** «Ready».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" ⑤ ανάβει ακόμη και όταν ο ρυθμιστής βαθμίδας θέρμανσης ⑥ είναι στη θέση MIN. Μόλις γυρίσετε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης ⑥ στην επιθυμητή θέση, η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" ⑤ σβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία.
- Η πράσινη λυχνία ελέγχου "Ready" ⑤ μπορεί ενδιάμεσα να σβήσει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε και η συσκευή ζεσταίνεται πάλι!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την ψηστήρα με 3 διαφορετικούς τρόπους:

- πλήρως ανοιχτή, έτσι ώστε και οι δύο θερμαντικές πλάκες ⑩ να μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σαν επιτραπέζια ψηστήρα.
- με κινούμενη άνω θερμαντική πλάκα ⑩ ως απλή ψηστήρα, έτσι ώστε να ψήνετε π.χ. κρέας και από τις δύο πλευρές.
- με σταθερή άνω θερμαντική πλάκα ⑩ ως ψηστήρα για ψωμάκια πανί, έτσι ώστε να ψήνονται μπαγκέτες.

Θέση «Απλή ψηστήρα»

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια.

- 5) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ζημιά στη συσκευή!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίνι»

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ξεκινάτε με σύντομους χρόνους ψησίματος και αυξάνετε τους μέχρι να βρείτε τη σωστή διάρκεια.

- 4) Εάν είστε ευχαριστημένοι με το ρόδισμα, απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ζημιά στη συσκευή!

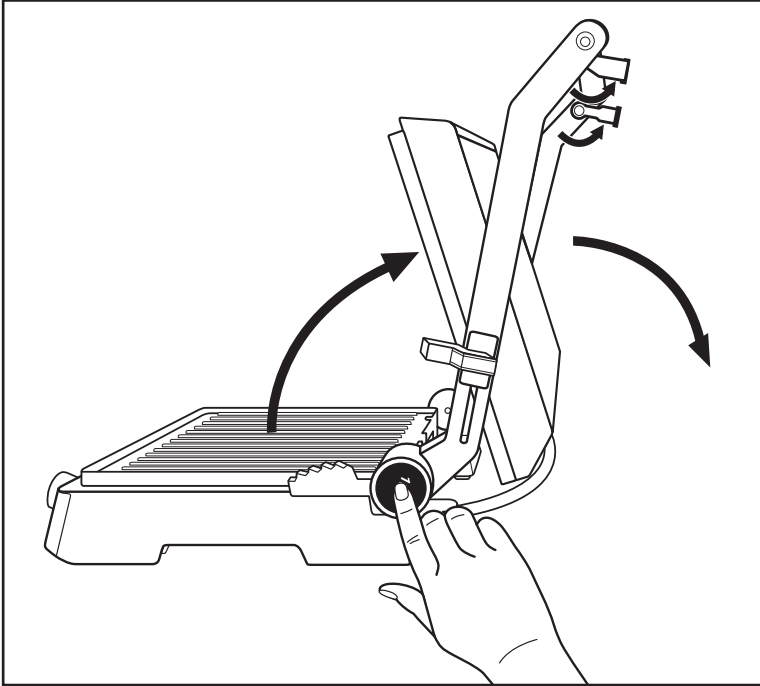
- Μη χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε το προϊόν ψησίματος. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες των θερμαντικών πλακών **10**!
- 5) Γυρίστε το ρυθμιστή βαθμίδας θέρμανσης **6** στη θέση MIN και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

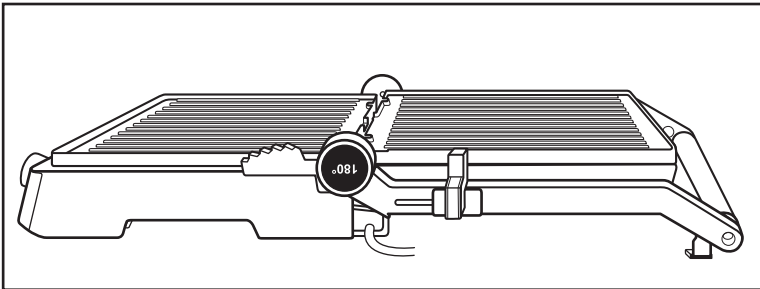
Θέση «Επιτραπέζια ψηστήρα»

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



Εικ. 1

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



Εικ. 2

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

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ζημιά στη συσκευή!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

Υποδείξεις και τεχνάσματα

- Για να κάνετε το κρέας πιο τρυφερό και να επιταχύνετε το ψήσιμο στο γκριλ, μπορείτε προηγουμένως να το μαρινάρετε. Κατάλληλα υλικά για τη μαρινάδα είναι, παραδείγματος χάριν, η ξινή κρέμα, το κόκκινο κρασί, το ξύδι, το ξινόγαλο ή φρέσκος χυμός από παπάγια ή ανανά. Μπορείτε, εάν θέλετε, να προσθέσετε βότανα και μπαχαρικά. Μην ρίχνετε αλάτι, διότι τραβάει τα υγρά του κρέατος και το σκληραίνει. Σκεπάστε καλά το κρέας με τη μαρινάδα και κλείστε το μπολ. Αφήστε το κατά προτίμηση να μείνει έτσι ολόκληρη νύχτα.
- Οι θερμαντικές πλάκες 10 έχουν αντικολλητική επίστρωση, γι' αυτό δεν χρειάζονται επιπλέον λίπος. Εάν ωστόσο εσείς θέλετε να χρησιμοποιήσετε λίπος, προσέξτε ώστε το λίπος/λάδι να ενδείκνυται για το ψήσιμο, όπως για παράδειγμα το κραμβέλαιο.
- Εάν δεν είστε σίγουροι ότι το προϊόν ψησίματος έχει ψηθεί εσωτερικά, χρησιμοποιήστε ένα συνηθισμένο θερμόμετρο κρέατος.

Καθαρισμός και φροντίδα

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΩΗΣ ΛΟΓΩ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

Κατά τον καθαρισμό της συσκευής μπορεί να προκύψουν σωματικές βλάβες!

Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους:

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

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ζημιά στη συσκευή!

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι κατά τον καθαρισμό δεν εισέρχεται υγρασία μέσα στη συσκευή, ώστε να αποφύγετε ανεπανόρθωτη ζημιά της.
- ▶ Για τον καθαρισμό των επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ούτε αιχμηρά τριβικά ή χημικά απορρυπαντικά, ούτε και μυτερά αντικείμενα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε.

- Περάστε τη σπάτουλα καθαρισμού 12, αφού κρυώσουν οι θερμαντικές πλάκες 10, επάνω από τις θερμαντικές πλάκες 10, ώστε να τρίψετε το λίπος και τα υπολείμματα και ωθήστε τα στο δοχείο συλλογής λίπους 7.

- Σκουπίστε τις θερμαντικές πλάκες 10 με ένα νωπό πανί. Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή μυτερά αντικείμενα, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολλητική επίστρωση. Σε επίμονες ακαθαρσίες ή σκληρά υπολείμματα, αφαιρέστε τις θερμαντικές πλάκες 10:

- Ανοίξτε τη συσκευή.
- Πιέστε το πλήκτρο RELEASE 8, σηκώνοντας ταυτόχρονα την κάτω θερμαντική πλάκα 10.
- Κρατήστε την άνω θερμαντική πλάκα 10 σφιχτά, ώστε να μην πέσει κάτω και πιέστε το πλήκτρο RELEASE 11. Η άνω θερμαντική πλάκα 10 λασκάρει από τη συσκευή.

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Για να τοποθετήσετε πάλι τις θερμαντικές πλάκες 10, τοποθετήστε τις ξανά στη βάση, ώστε οι δύο εγκοπές δίπλα στο σημείο εκροής λίπους 9 να πιάνουν στα άγκιστρα στη βάση. Κατόπιν πιέστε το μπροστινό τμήμα της θερμαντικής πλάκας 10 προς τα κάτω, ώστε να κουμπώσει με ήχο.

Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία και με τη δεύτερη θερμαντική πλάκα 10.

- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής, σκουπίζετε τις με ένα νωπό και νοτισμένο με απορρυπαντικό πανί. Σκουπίζετε τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Φροντίζετε ώστε, πριν την εκ νέου χρήση, όλα τα εξαρτήματα να έχουν στεγνώσει εντελώς.
- Σκουπίστε τη σπάτουλα καθαρισμού 12 με ένα νωπό πανί. Σε πιο επίμονες ακαθαρσίες, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί ή πλύντε την σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

- Πλύνετε το άδειο δοχείο συλλογής λίπους 7 σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Απομακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό και στεγνώνετέ το.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Για τον ήπιο καθαρισμό του δοχείου συλλογής λίπους 7, προτείνεται η πλύση στο χέρι, όπως περιγράφεται. Βέβαια, μπορείτε να καθαρίζετε το δοχείο συλλογής λίπους 7 και στο πλυντήριο πιάτων.

Φύλαξη

Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε ένα στεγνό χώρο.

Ασφαλίστε τη συσκευή, θέτοντας το κλείστρο ασφαλείας 2 στη θέση .

Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Θέση «Απλή ψηστιέρα»

Μπέργκερ Mex-Tex

900 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

6 ΚΣ σος μπάρμπεκιου

6 ΚΣ λεπτοκομμένα κρεμμύδια

3 ΚΣ φρέσκια ή έτοιμη σάλσα

1/2 ΚΓ σκόνη τσίλι

4 μεγάλα ψωμάκια χάμπουργκερ

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

Καρδιά φιλέτου με σος φρέσκων κρεμμυδιών και βοτάνων

500 γρ. άπαχο κιλότο (από 125 γρ.)

120 γρ. μαργαρίνη

1 ΚΓ σος Worcester

1 λεπτοκομμένη σκελίδα σκόρδο

4 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός

4 λεπτοκομμένα φρέσκα κρεμμύδια

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Κατά το σερβίρισμα μπορείτε να περιχύσετε τη σος βοτάνων που συγκεντρώνεται στην υποδοχή συλλογής λαδιού επάνω στο φιλέτο.

Τόνος με φέτες πορτοκαλιού

- (4 άτομα)
- 4 φρέσκα φιλέτα τόνου (έκαστο 170 γρ.)
- 1 πορτοκάλι
- 1 ΚΣ λεπτοκομμένος μαϊντανός
- Αλάτι
- Πιπέρι

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

Θέση «Ψηστήρα για ψωμάκια πανίνι»

Ψωμάκια με σπανάκι και τυρί

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

- 1) Ξεδιαλέγετε και πλένετε τα φύλλα από σπανάκι.
- 2) Ξεφλουδίζετε και κόβετε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια και τη σκελίδα σκόρδο και τα σοτάρετε, μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτετε το σπανάκι. Στη συνέχεια ρίχνετε το χυμό λεμονιού, το αλάτι και το πιπέρι.
- 3) Αλείφετε το τοστ με βούτυρο με μυρωδικά.
- 4) Κόβετε τη μοτσαρέλα σε φέτες.
- 5) Μοιράζετε τη μοτσαρέλα και το στραγγισμένο σπανάκι σε 2 φέτες του τοστ και τα πασπαλίζετε με κουκουναρόσπορους.
- 6) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 7) Τοποθετείτε προσεκτικά τα ψωμάκια στην προθερμασμένη ψηστήρα rapini maker στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
- 8) Με το κλείστρο ασφαλείας **2** ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας **10** και κλείνετε το καπάκι.
- 9) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοποιηθούν. Στη συνέχεια, τα βγάζετε από την ψηστήρα.

Ψωμάκια με στήθος κοτόπουλου

400 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου

20 γρ. βούτυρο

Πιπέρι, αλάτι, σκόνη πάπρικα

120 γρ. μπέικον σε λωρίδες

6 φέτες λευκό ψωμί/ψωμί του τοστ

3 ΚΣ ντρέισινγκ για σαλάτες (γιαούρτι)

30 γρ. μαρούλι άισμπεργκ

2 τομάτες

1 αβοκάντο

1 ΚΓ χυμός λάιμ

50 γρ. αγγούρι

- 1) Πλένετε το φιλέτο από στήθος κοτόπουλου κάτω από τρεχούμενο νερό και το στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας. Τσιγαρίζετε σύντομα στη θέση επαφής και σε προθερμασμένη συσκευή στη βαθμίδα θέρμανσης MAX.
- 2) Γυρίζετε στην έναρξη του τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3 και ψήνετε τα φιλέτα στήθους κοτόπουλου για περ. 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνετε το αλάτι, το πιπέρι και την πάπρικα και τα αφήνετε στην άκρη.
- 3) Σε ένα τηγάνι ψήνετε τις λωρίδες μπέικον μέχρι να γίνουν τραγανές.

- 4) Σε 3 φέτες ψωμί του τοστ/λευκό ψωμί απλώνετε το ντρέσινγκ γιαουρτιού, από πάνω το μαρούλι άισμπεργκ, κόβετε τις τομάτες σε φέτες, αλατοπιπερώνετε και τις τοποθετείτε από πάνω.
- 5) Κόβετε τα φιλέτα κοτόπουλου κατά μήκος και τα τοποθετείτε επάνω από τις τομάτες.
- 6) Επάνω από τα φιλέτα κοτόπουλου βάζετε τις λωρίδες μπέικον.
- 7) Κόβετε περιμετρικά και κατά μήκος το αβοκάντο και περιστρέφοντάς το αφαιρείτε το κουκούτσι. Το ξεφλουδίζετε και το κόβετε σε φέτες. Βάζετε το χυμό λάιμ επάνω στο αβοκάντο, ώστε να μην ξεροψηθεί. Τοποθετείτε τις φέτες επάνω στα ψωμάκια.
- 8) Κόβετε το αγγούρι σε φέτες και το τοποθετείτε επάνω στο αβοκάντο.
- 9) Καλύπτετε τα ψωμάκια με μία δεύτερη φέτα ψωμί του τοστ.
- 10) Τοποθετείτε τα ψωμάκια προσεκτικά επάνω στην θερμαντική πλάκα 10.
- 11) Με το κλειστρο ασφαλείας 2 ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας 10 και κλείνετε το καπάκι.
- 12) Περιμένετε, μέχρι τα ψωμάκια να ροδοψηθούν και τα βγάξετε προσεκτικά από την ψηστήρα.

Μπαγκέτα με μουστάρδα

- 1 μπαγκέτα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 50 γρ. αγγουράκια με μουστάρδα
- 40 γρ. πεκορίνο
- 1 ΚΣ πικάντικη μουστάρδα
- 2 ΚΣ γλυκιά μουστάρδα
- 50 γρ. βούτυρο
- 2 ΚΣ κλωνάρια σχοινόπρασο
- Αλάτι, πιπέρι

- 1) Χαράζετε σε περ. 2-3 εκατοστά, δεν την κόβετε, τη μπαγκέτα εγκάρσια και σε μεγάλες αποστάσεις.
- 2) Καθαρίζετε και λιώνετε το σκόρδο, κόβετε σε πολύ λεπτά κυβάκια τα αγγουράκια με μουστάρδα και τρίβετε το πεκορίνο.
- 3) Ανακατεύετε την πικάντικη και τη γλυκιά μουστάρδα με το μαλακό βούτυρο, το σκόρδο, το αγγούρι, το πεκορίνο και το σχοινόπρασο και αλατοπιπερώνετε.
- 4) Γεμίζετε το βούτυρο μουστάρδας στα κομμάτια της μπαγκέτας και τυλίγετε τις μπαγκέτες σε αλουμινόχαρτο.

- 5) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες στην προθερμασμένη θερμαντική πλάκα **10** στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3/Max.
- 6) Με το κλείστρο ασφαλείας **2** ρυθμίζετε την επιθυμητή απόσταση της άνω θερμαντικής πλάκας **10** και κλείνετε το καπάκι.
- 7) Η μπαγκέτα θα πρέπει να ροδοψηθεί.

Θέση «Επιτραπέζια ψησιέρα»

Στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

200 γρ. στήθος κοτόπουλου/γαλοπούλας

Λίγο αλεύρι

- 1) Βάζετε λίγο κατάλληλο λάδι τηγανίσματος στις θερμαντικές πλάκες **10** και ζεσταίνετε τη συσκευή στον τομέα βαθμίδας θέρμανσης 3.
- 2) Κόβετε τα 200 γρ. στήθους κοτόπουλου/γαλοπούλας σε φέτες και αλευρώνετε ελαφρώς.
- 3) Ψήνετε περ. για 4 λεπτά από τη μια πλευρά, μετά γυρίζετε, αλατίζετε ελαφρώς και ψήνετε και τη δεύτερη πλευρά περ. για 4 λεπτά.

Ψητά λαχανικά

2 πιπεριές

1 κολοκύθι

1 μελιτζάνα

Ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι

Μυρωδικά Προβηγκίας (μείγμα μπαχαρικών)

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

Γαρίδες με καρύδα και κάρυ

100 γρ. κόκκινη πάστα κάρυ
50 ml γάλα καρύδας
400 γρ. γαρίδες (εναλλακτικά και καβούρια)
200 γρ. στρογγυλά φασόλια
2 πιπεριές
2 κρεμμύδια
2 σκελίδες σκόρδο
Αλάτι και πιπέρι
Αλουμινόχαρτο

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

Ψητή ρόκα καλαμποκιού

2 ρόκες καλαμποκιού
100 γρ. βούτυρο με μυρωδικά
Αλάτι σκόρδου
Αλάτι
Πιπέρι
Αλουμινόχαρτο

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

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - Απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών).

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.

Παράρτημα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	2000 W
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 291985

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	82
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	82
Urheberrecht	82
Bestimmungsgemäße Verwendung	82
Warnhinweise	82
Sicherheit	83
Grundlegende Sicherheitshinweise	83
Bedienelemente	87
Auspacken und Anschließen	87
Sicherheitshinweise	87
Lieferumfang und Transportinspektion	88
Auspacken	88
Entsorgung der Verpackung	88
Bedienung und Betrieb	89
Vor dem ersten Gebrauch	89
Heizstufenregler	90
Bedienen	90
Position „Kontaktgrill“	91
Position „Paninig grill“	92
Position „Tischgrill“	93
Tipps und Tricks	94
Reinigen und Pflegen	95
Sicherheitshinweise	95
Aufbewahren	96
Rezepte	97
Position „Kontaktgrill“	97
Position „Paninig grill“	98
Position „Tischgrill“	101
Entsorgung	103
Anhang	103
Technische Daten	103
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	104
Service	105
Importeur	105

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

** WARNUNG**

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 Betriebes 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.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Stützfüße
- ❷ Sicherheitsverschluss
- ❸ Entriegelungstaste 180°
- ❹ rote Kontrollleuchte „Power“
- ❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❻ Heizstufenregler
- ❼ Fett-Auffangschale
- ❽ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ❾ Fettauslauf
- ❿ Heizplatten
- ⓫ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

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
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

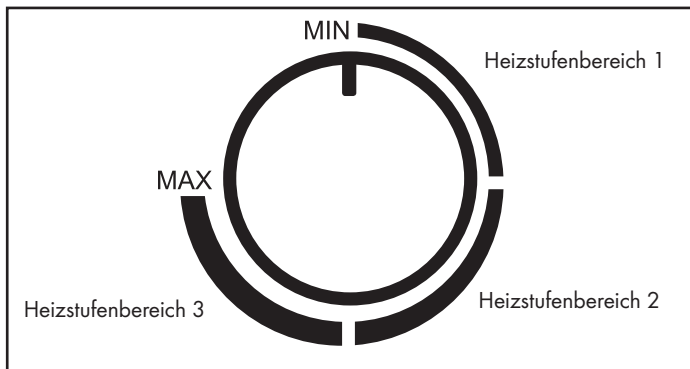
HINWEIS

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

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler ❹ stellen Sie die Temperatur ein.

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



HINWEIS

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

Bedienen

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

HINWEIS

- ▶ Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ⑥ auf MIN steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ⑥ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ bis die Temperatur erreicht ist.
- ▶ Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

HINWEIS

Sie können diesen Grill in 3 verschiedenen Arten nutzen:

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

Position „Kontaktgrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

ACHTUNG

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

Position „Tischgrill“

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

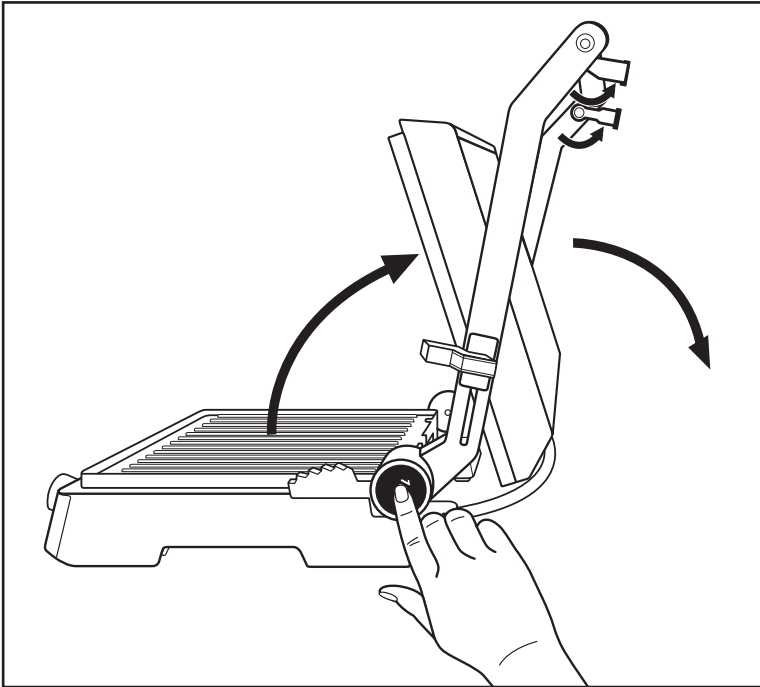


Abb. 1

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

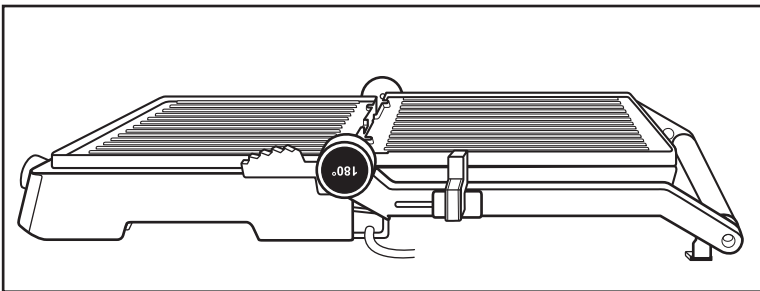


Abb. 2

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

ACHTUNG

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

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten 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 Heizplatten **10** abgekühlt haben, über die Heizplatten **10**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **7**.
- Wischen Sie die Heizplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten **10** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **10** ab.
 - Halten Sie die obere Heizplatte **10** fest damit diese nicht herunter fällt und drücken Sie die Taste RELEASE **11**. Die obere Heizplatte **10** löst sich aus dem Gerät.

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

HINWEIS

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

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

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte ⑩ genauso.

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mex-Tex-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.

HINWEIS

Die sich in der Ölauffangschale sammelnde Kräutersoße, können Sie zum Servieren über das Steak gießen!

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 ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❶ 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 vorgeheizten Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.

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

Senf-Baguette

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

- 1) Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Heizplatte 10 legen.

- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❶ einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust
etwas Mehl

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten ❶ 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 diese in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Heizplatte ❶ und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 - 10 Minuten bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

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

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

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

Entsorgung



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

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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
	Alle Teile dieses Gerätes, welche 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 291985

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stanje informacija · Актуалност на информацията
Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
09 / 2017 · Ident.-No.: SKGE2000C3-082017-2

IAN 291985

