SILVERCREST®

3-IN-1 GRILL SKGE 2000 C3

(SE)
KONTAKTGRILL 3-I- 1
Bruksanvisning

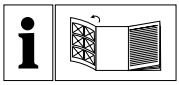
(PL)
GRILL KONTAKTOWY 3 W 1
Instrukcja obsługi

(LT)
KONTAKTINIS KEPTUVAS „3-IN-1“
Naudojimo instrukcija

(DE) (AT) (CH)
KONTAKTGRILL 3-IN-1
Bedienungsanleitung

IAN 313001

(SE) (PL) (LT)



(SE)

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

(PL)

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

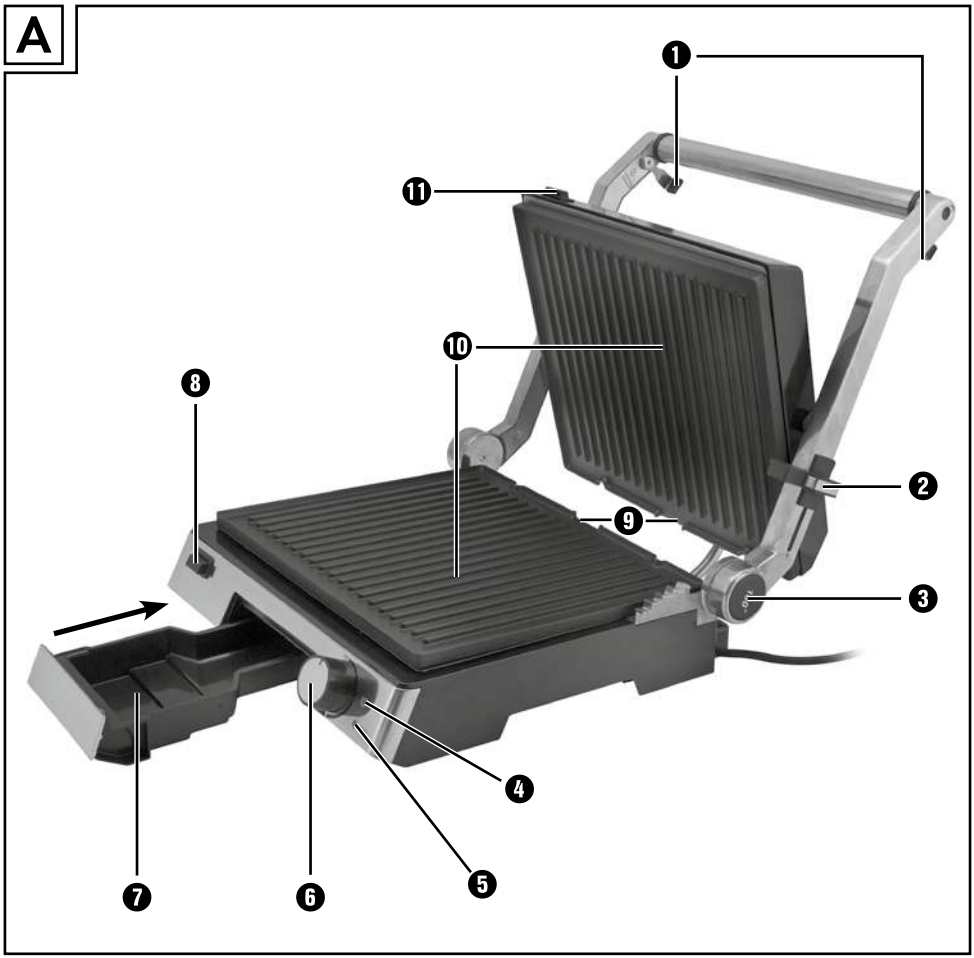
(LT)

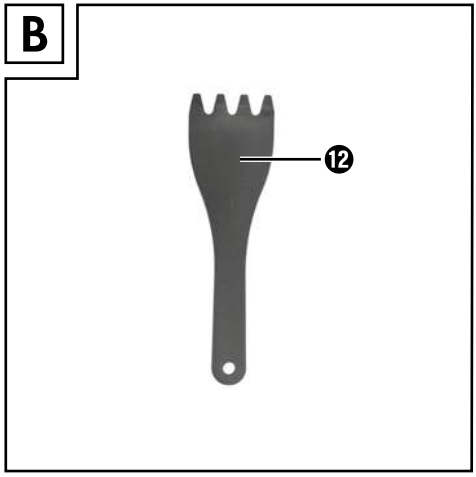
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

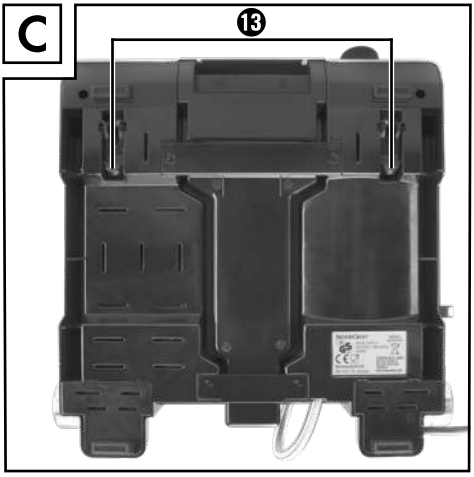
(DE) (AT) (CH)

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	27
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	53
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	79


A
1
11
10
8
2
9
3
4
7
6
5


B
12


C
13

Innehållsförteckning

Inledning 2
Information om den här bruksanvisningen 2
Upphovsrätt 2
Föreskriven användning 2
Varningar 2

Säkerhet 3
Grundläggande säkerhetsanvisningar 3

Komponenter 7

Uppackning och anslutning 7
Säkerhetsanvisningar 7
Leveransens innehåll och transportinspektion 8
Uppackning 8
Kassera förpackningen 8

Användning och bruk 9
Före första användningen 9
Värmereglage 10
Användning 10
Kontaktgrill-läge 11
Paninigrill-läge 12
Bordsgrill-läge 13

Tips och knep 14

Rengöring och skötsel 15
Säkerhetsanvisningar 15

Förvaring 16

Recept 17
Kontaktgrill-läge 17
Paninigrill-läge 18
Bordsgrill-läge 21

Kassering 23

Bilaga 23
Tekniska data 23
Garanti från Kompernass Handels GmbH 24
Service 25
Importör 25

Inledning

Information om den här bruksanvisningen

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Föreskriven användning

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

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

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:

⚠ FARA

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

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

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

⚠ VARNING

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

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

► Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för sakskador.

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

► Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika sakskador.

OBSERVERA

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

Säkerhet

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

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

Grundläggande säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på produkten under garantitiden, annars gäller inte garantin för ev. senare skador.
- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- Se till så att produkten står stadigt.

⚠ RISK FÖR ELCHOCK!

- Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med angivelserna på produktens typskylt.
- Lämna omedelbart in anslutningsledningar resp. produkter som inte fungerar som de ska till kundtjänst för reparation eller utbyte.
- Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning.
- Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
- Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar nästa gång produkten används.
- Fatta bara tag i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget. Dra inte i själva kabeln och ta inte heller i den med våta händer, det kan orsaka kortslutning och elchocker.
- Ställ varken produkten eller möbler o dyl på anslutningskabeln och akta så att den inte kläms fast någonstans.
- Du får inte öppna produktens hölje och inte heller själv försöka reparera eller förändra produkten. Om höljet har öppnats eller om du gör förändringar på produkten finns det risk för livsfarliga elchocker. Dessutom upphör garantin att gälla.

⚠ RISK FÖR ELCHOCK!

- Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Ställ därför inga vätskefyllda kärl (t ex blomvaser) på eller bredvid produkten.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du tar pauser i arbetet, när du använt produkten klart samt innan den rengörs.

⚠ RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

Akta! Het yta!

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

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Komponenter

Bild A:

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

Bild B:

⓬ Rengöringsskrapa

Bild C:

⓭ Stödfotsförlängare

Uppackning och anslutning

Säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING

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

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

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

Leveransens innehåll och transportinspektion

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

- Kontaktgrill 3-i-1
- Fettuppsamlingsskål
- Rengöringsskrapa
- Bruksanvisning

OBSERVERA

► Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.

► Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel Service).

Uppackning

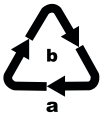
♦ Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.

♦ Ta bort allt förpackningsmaterial, ev. plastfolie och klistermärken från produkten.

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.

Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.
Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:
1–7: Plast,
20–22: Papper och kartong,
80–98: Komposit.

OBSERVERA

► Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Användning och bruk

Det här kapitlet innehåller viktig information för användning av produkten.

Före första användningen

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

OBSERVERA

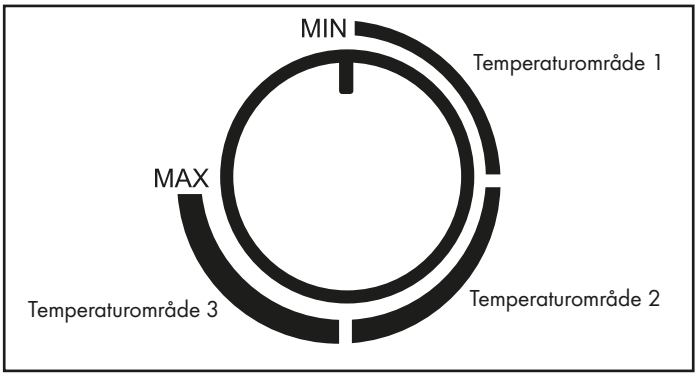
► Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

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

Värmereglage

Temperaturen ställs in med värmereglaget ❻.

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



OBSERVERA

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

Användning

1) Stäng locket med handtaget.
2) Skjut in fettuppsamlingsskålen ❼ i produkten.
3) Sätt in kontakten i uttaget igen. Den röda kontrollampan Power ❹ lyser. Den gröna kontrollampan Ready ❺ tänds när värmereglaget ❻ står på MIN.
4) Ställ in önskat läge med värmereglaget ❻. Den gröna kontrollampan Ready ❺ slocknar. Så snart produkten kommit upp i rätt temperatur tänds den gröna kontrollampan Ready ❺ igen.

OBSERVERA

- Den gröna kontrollampan Ready ❺ lyser när värmereglaget ❻ står på MIN på läge i det främre temperaturområdet 1. När du har ställt värmereglaget ❻ på önskad temperatur släcks den gröna kontrollampan Ready ❺ och tänds sedan igen när önskad temperatur har uppnåtts.
- Det kan hända att den gröna kontrollampan Ready ❺ släcks igen då och då under tiden. Det betyder att produkten värms upp igen eftersom temperaturen sjunkit under det inställda värdet.

OBSERVERA

Grillen kan användas på 3 olika sätt:

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

OBSERVERA

- Fäll ut stödfotsförlängarna ⓭ om du ska grilla livsmedel som avger vätska eller fett. Eftersom den undre värmeplattan ❿ lutas en aning kan vätskan lättare rinna mot fettutloppet ❾ och ner i fettuppsamlingsskålen ❼.

Kontaktgrill-läge

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

OBSERVERA

Börja med korta grilltider och öka dem efterhand tills du kommit fram till den rätta tillagningstiden.

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

AKTA

Produkten kan skadas!

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

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

AKTA

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

Paninigrill-läge

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

OBSERVERA

Börja med korta grilltider och öka dem efterhand tills du kommit fram till den rätta tillagningstiden.

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

AKTA

Produkten kan skadas!

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

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

AKTA

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

Bordsgrill-läge

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

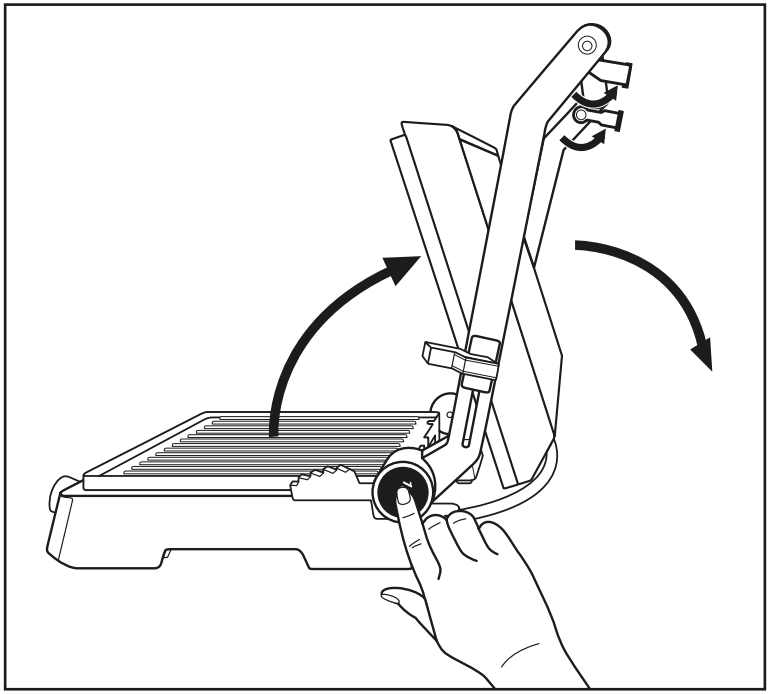


Bild 1

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

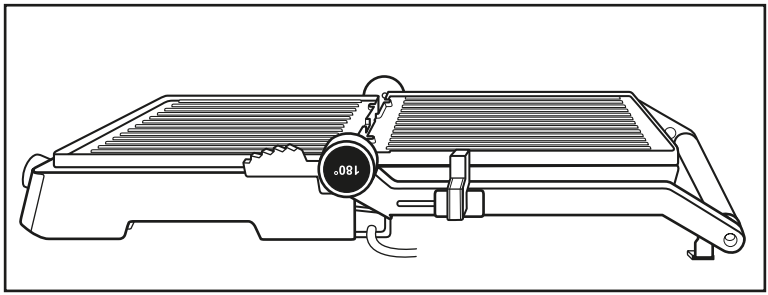


Bild 2

4) Lägg de livsmedel som ska grillas på värmeplattorna ⑩.

5) Vänd det som ska grillas då och då och ta bort det från värmeplattorna ⑩ när det är färdiggrillat.

AKTA

Produkten kan skadas!

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

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

AKTA

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

Tips och knep

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

Rengöring och skötsel

Säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING! LIVSFARLIG ELEKTRISK STRÖM!

Risk för personskador när produkten rengörs!

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

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

AKTA

Produkten kan skadas!

- ► Försäkra dig om att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs, annars kan den bli totalt förstörd.
- ► Använd inga aggressiva, slipande eller kemiska medel för att rengöra produktens yta. Använd inte heller några spetsiga eller vassa föremål.

- Dra rengöringsskrapan ⓬ över värmeplattorna ⓾ när värmeplattorna ⓾ svalnat så att fett och rester samlas ihop och för ner dem i fettuppsamlingsskålen ❼.
- Torka av värmeplattorna ⓾ med en fuktig trasa. Använd inga aggressiva rengöringsmedel, grova rengöringssvampar eller spetsiga föremål vid rengöringen. Då kan nonstickbeläggningen skadas.
  Om smutsen är svår att få bort eller rester har bränt fast kan värmeplattorna ⓾ tas bort:
  - Öppna produkten.
  - Tryck på knappen RELEASE ❽ och lyft samtidigt av den undre värmeplattan ⓾.
  - Håll fast den övre värmeplattan ⓾ så att den inte ramlar ner och tryck på knappen RELEASE ⓫. Den övre värmeplattan ⓾ lossnar från produkten.

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

OBSERVERA

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

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

Gör likadant med den andra värmeplattan ⑩.

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

OBSERVERA

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

- Diska den tomma fettuppsamlingsskålen ❼ i varmt vatten med diskmedel. Skölj bort rester av diskmedel med rent vatten och torka ordentligt.

OBSERVERA

För att rengöra fettuppsamlingsskålen ❼ på ett skonsamt sätt rekommenderar vi att du diskar den för hand enligt beskrivningen. Fettuppsamlingsskålen ❼ kan dock även diskas i maskin.

Förvaring

Förvara den rengjorda produkten på ett och torrt ställe.

Spärra produkten genom att flytta säkerhetslåset ❷ till läge 🔒.

Recept

OBSERVERA

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

Kontaktgrill-läge

Mexikansk burgare

900 g nötfärs

6 msk barbecuesås

6 msk finhackad lök

3 msk hemmagjord eller köpt salsa

1/2 tsk chilipulver

4 stora hamburgerbröd

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

Rumpstek med salladslök i kryddsås

500 g mager rumpstek (i bitar på 125 g)

120 g margarin

1 tsk worcestershiresås

1 finhackad vitlöksklyfta

4 msk finhackad persilja

4 finhackade salladslökar

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

OBSERVERA

Den kryddsås som rinner ner i fettuppsamlingsskålen ❼ kan hällas över rumpsteken vid serveringen!

Tonfisk med apelsinskivor

(4 personer)

4 färska tonfiskfiléer (170 g vardera)

1 apelsin

1 msk finhackad persilja

salt

peppar

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

Paninigrill-läge

Panini med spenat och ost

250 g bladspenat

1 lök

1 vitlöksklyfta

1 msk olja

2 tsk citronsaft

1 nypa salt (och peppar)

4 skivor rostbröd/vitt bröd

40 g kryddsmör

75 g mozzarella

20 g pinjenötter

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

Panini med kycklingfilé

400 g kycklingfilé

20 g smör

peppar, salt, paprikapulver

120 g bacon, strimlad

6 skivor rostbröd/vitt bröd

3 msk salladsdressing (yoghurt)

30 g isbergssallad

2 tomater

1 avocado

1 tsk citronsaft

50 g slanggurka

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

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

Senapsbaguette

1 baguette

1 vitlöksklyfta

50 g inlagd senapsgurka

40 g pecorino (lagrad fårost)

1 msk stark senap

2 msk söt senap

50 g smör

2 msk hackad gräslök

salt, peppar

1) Skär sneda hack i baguetten med ca 2 – 3 cm mellanrum. Akta så att du inte skär helt igenom.
2) Skala och krossa vitlöksklyftan, skär senapsgurkan i små tärningar och riv pecorinon.
3) Blanda den starka och söta senapen med det mjuka smöret, vitlöken, gurktärningarna, pecorinon och gräslöken. Smaka av med salt och peppar.
4) Fyll baguettesnitten med senapssmöret och rulla in baguetten i aluminiumfolie.
5) Lägg baguetten på värmeplattan ⑩ som förvärmts på temperaturområde 3/Max.

6) Ställ in önskat avstånd för den övre värmeplattan ⑩ med säkerhetslåset ❷ och stäng locket.
7) Baguetten ska bli gyllenbrun.

Bordsgrill-läge

Kyckling/Kalkonbröstfiléer

200 g kyckling/kalkonbröstfilé

en aning mjöl

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

Grillade grönsaker

2 paprikor

1 zucchini

1 aubergine

olivolja

salt

peppar

provencalska kryddor (kryddblandning)

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

Skaldjur med kokos och curry

100 g röd currypasta

50 ml kokosmjölk

400 g skaldjur (krabba eller räkor)

200 g sockerärtor

2 paprikor

2 lökar

2 vitlöksklyftor

salt och peppar

aluminiumfolie

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

Grillade majskolvar

2 kolvar sockermajs

100 g kryddsmör

vitlökssalt

salt

peppar

aluminiumfolie

1) Smörj en bit aluminiumfolie med kryddsmöret.
2) Salta majskolvarna och linda in dem i aluminiumfolien.
3) Värm upp produkten i slutet av temperaturområde 2.
4) Lägg paketet på värmeplattan ⑩.
5) Vänd efter 15 minuter och grilla majskolvarna ytterligare 15 minuter.
6) Krydda majskolvarna med vitlökssalt och peppar.

Kassering

Produkten får absolut inte kastas bland det vanliga hushållsavfallet. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten

Bilaga

Tekniska data

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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.

Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

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

IAN 313001

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp 28
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi 28
Prawa autorskie 28
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 28
Ostrzeżenia 28

Bezpieczeństwo 29
Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 29

Elementy obsługowe 33

Wypakowanie i podłączenie 33
Wskazówki bezpieczeństwa 33
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu 34
Rozpakowanie 34
Utylizacja opakowania 34

Obsługa i eksploatacja 35
Przed pierwszym użyciem 35
Regulator mocy grzania 36
Obsługa 36
Pozycja „grill stykowy” 37
Pozycja „grill do panini” 38
Pozycja „grill stołowy” 39

Wskazówki i porady 40

Czyszczenie i konserwacja 41
Wskazówki bezpieczeństwa 41

Przechowywanie 42

Przepisy. 43
Pozycja „grill stykowy” 43
Pozycja „grill do panini” 44
Pozycja „grill stołowy” 47

Utylizacja 49

Załącznik 49
Dane techniczne 49
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 50
Serwis 51
Importer 51

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Prawa autorskie

Niniejsza dokument jest chroniony prawem autorskim.

Wszelki rodzaj powielania lub przedruku, także we fragmentach, jak również reprodukcja ilustracji, również w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

UWAGA

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkody materialnej.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

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

WSKAZÓWKA

► Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Bezpieczeństwo

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

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

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Elementy obsługowe

Rysunek A:

❶ Nóżki
❷ Zamek bezpieczeństwa
❸ Przycisk odryglowania 180°
❹ Czerwona kontrolka „Power”
❺ Zielona kontrolka „Ready”
❻ Regulator mocy grzania
❼ Pojemnik na tłuszcz
❽ Przycisk RELEASE (dolna płyta grzewcza)
❾ Odpływ tłuszczu
❿ Płyty grzewcze
⓫ Przycisk RELEASE (górna płyta grzewcza)

Rysunek B:

⓬ Skrobak do czyszczenia

Rysunek C:

⓭ Podwyższenia podstawy

Wypakowanie i podłączenie

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

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

- Grill kontaktowy 3 w 1
- Pojemnik na tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

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

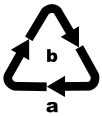
Rozpakowanie

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

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.

Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- ► W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Obsługa i eksploatacja

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

Przed pierwszym użyciem

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

WSKAZÓWKA

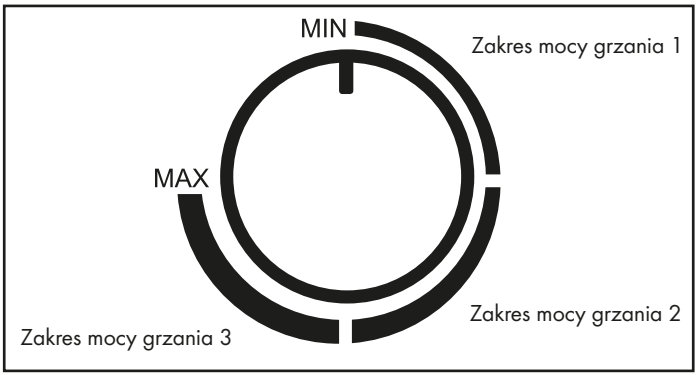
► Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np.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

9) Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
10) Oczyść urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

Regulator mocy grzania

Ustaw temperaturę na regulatorze mocy grzania ❻.

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



WSKAZÓWKA

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

Obsługa

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

Z tego grilla można korzystać na 3 sposoby:

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

NURODYMAS

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

Pozycja „grill stykowy"

1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej ❿.
2) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
3) Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grzewczej ❿ nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płyty grzewczej ❿. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
4) Po pewnym czasie należ sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

WSKAZÓWKA

Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów.

5) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

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

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

UWAGA

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

Pozycja „grill do panini”

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

WSKAZÓWKA

Należy rozpocząć od krótkich czasów grillowania, aż do ustalenia właściwych czasów.

4) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

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

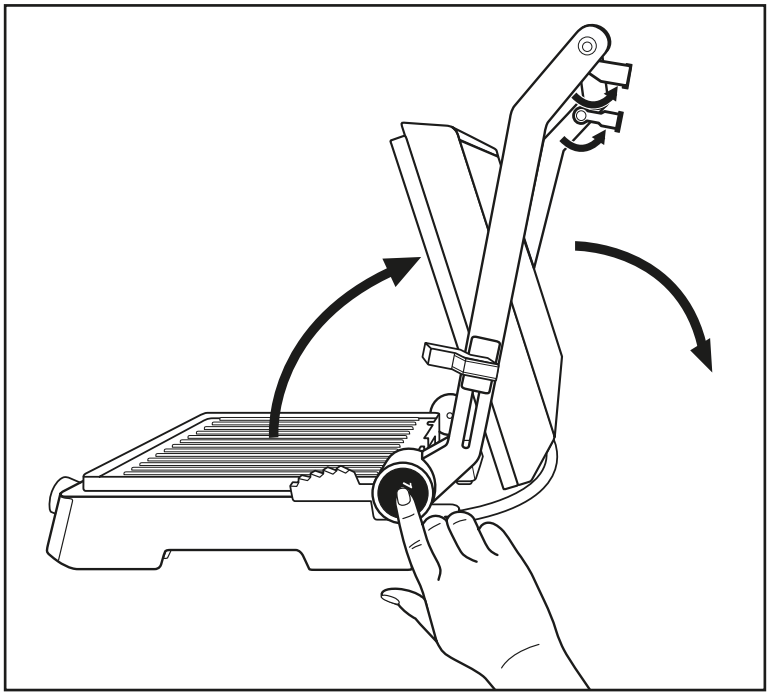
5) Przestaw regulator mocy grzania ❻ do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

UWAGA

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

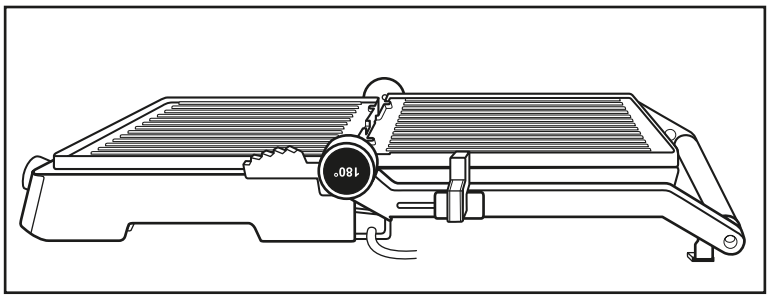
Pozycja „grill stołowy”

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



Rys. 1

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



Rys. 2

4) Ułóż produkty do grillowania na płytach grzewczych ⑩.

5) W trakcie grillowania obracaj produkty i zdejmij je z płyt grzewczych ⑩, gdy są gotowe.

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

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

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

UWAGA

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

Wskazówki i porady

- Aby mięso było bardziej delikatne, a czas grillowania krótszy, mięso można wcześniej zamarynować. Podstawą marynaty może być np. kwaśna śmietana, czerwone wino, ocet, maślanka lub świeży sok z owoców papai lub ananasa. Do smaku można dodać zioła i przyprawy. Nie należy dodawać soli, gdyż wyciąga ona soki z mięsa i powoduje jego twardnienie. Mięso należy w całości przykryć marynatą i zamknąć naczynie. Najlepiej marynować mięso przez noc.
- Płyty grzewcze ⑩ są pokryte powłoką zapobiegającą przyleganiu, dzięki czemu do przyrządzania potraw nie trzeba używać dodatkowo tłuszczu. Jeżeli jednak chcesz używać tłuszczu do smażenia, upewnij się, że tłuszcz/olej nadaje się do smażenia, np. olej rzepakowy.
- Jeżeli nie masz pewności, że mięso jest upieczone także w środku, posłuż się dostępnym w handlu termometrem do mięsa.

Czyszczenie i konserwacja

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA WSKUTEK PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.

- Po schłodzeniu się płyt grzewczych ⑩ użyj skrobaka ⑫ do usunięcia z płytek grzewczych ⑩ tłuszczu i resztek produktów spożywczych, by łatwiej można było oczyścić powierzchnie. Tłuszcz i resztki produktów zsuń do pojemnika na tłuszcz ⑦.
- Wytrzyj płytki grzewcze ⑩ wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu.
  W razie uporczywych zanieczyszczeń lub zapieczonych resztek produktów zdejmij obie płyty grzewcze ⑩:
  - Otwórz urządzenie.
  - Naciśnij szary przycisk odblokowujący RELEASE ⑧, unosząc jednocześnie dolną płytę grzewczą ⑩.
  - Przytrzymaj górną płytę grzewczą ⑩, by nie spadła i naciśnij przycisk RELEASE ⑪. Górna płyta grzewcza ⑩ oddzieli się od urządzenia.

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

WSKAZÓWKA

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

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

Z drugą płytą grzewczą ⑩ postąp tak samo.

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

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zarygluj urządzenie, ustawiając zamknięcie bezpieczeństwa ❷ w położeniu 🔒.

Przepisy

WSKAZÓWKA

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

Pozycja „grill stykowy”

Burger meksykański

900 g mielonego mięsa wołowego

6 łyżek stołowych sosu barbecue

6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli

3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy

1/2 łyżeczki chili w proszku

4 duże bułki do hamburgerów

1) Wymieszaj mielone mięso, cebulę, salsę, sproszkowane chili i sos barbecue w dużej misce.
2) Uformuj masę do postaci czterech jednakowo dużych hamburgerów o grubości do 2 cm.
3) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania 3/MAX).
4) Grilluj hamburgery przez 8 - 10 minut w rozgrzanym urządzeniu w pozycji stykowej. Następnie podaj hamburgery z dodatkami i przyprawami wedle wyboru w bułkach do hamburgerów.

Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

500 g chudego rumsztyku (po 125 g)

120 g margaryny

1 łyżka stołowa sosu Worcestershire

1 drobno posiekany ząbek czosnku

4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

4 drobno posiekane szalotki

1) Wymieszaj margarynę i sos Worcestershire w małej misce, dodaj czosnek, pietruszkę i szalotki, wymieszaj.
2) Rozgrzej urządzenie (stopień mocy grzania MAX).
3) Grilluj steki przez 3 minuty przy mocy grzania MAX.
4) Posmaruj steki sosem z szalotek i ziół i smaż je jeszcze przez 4 minuty w początkowym zakresie stopnia mocy grzania 2.

WSKAZÓWKA

Zgromadzony w pojemniku na tłuszcz ❼ sos ziołowy możesz wykorzystać do serwowania steków!

Tuńczyk z plastrami pomarańczy

Ilość dla 4 osób

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

1 pomarańcza

1 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

Sól

Pieprz

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

Pozycja „grill do panini”

Panini ze szpinakiem i serem

250 g liści szpinaku

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka stołowa oleju

2 łyżeczki soku z cytryny

1 szczypta soli i pieprzu

4 kromki białego chleba tostowego

40 g masła ziołowego

75 g mozarelli

20 g orzeszków piniowych

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

Panini z piersią kurczaka

400 g filetów z piersi kurczaka

20 g masła

Pieprz, sól, papryka w proszku

120 g plastrów bekonu

6 kromek białego chleba tostowego

3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek

30 g sałaty lodowej

2 pomidory

1 awokado

1 łyżeczka soku z limonki

50 g ogórka sałatkowego

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

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

Bagietka z musztardą

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

1) Bagietkę natnij w poprzek co 2 – 3 cm, ale nie przecinaj jej.
2) Czosnek obierz i zmiażdż, ogórki konserwowe drobno posiekaj, ser pecorino utrzyj na tarce.
3) Ostrą i słodką musztardę wymieszaj z miękkim masłem, czosnkiem, posiekanym ogórkiem, serem pecorino i dopraw szczyptą soli i pieprzu.
4) Mieszaninę wetrzyj w bagietkę; bagietkę zawiń w folię aluminiową.
5) Ułóż bagietki na płycie grzewczej ⑩, rozgrzanej do stopnia mocy grzania 3/MAX.

6) Zamknięciem bezpieczeństwa ❷ ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej ❿ i zamknij pokrywę.
7) Bagietka powinna być złoto-brązowa.

Pozycja „grill stołowy”

Pierś z kurczaka/indyka

200 g piersi z kurczaka/indyka

nieco mąki

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

Grillowane warzywa

2 papryki

1 cukinia

1 bakłażan

Oliwa

Sól

Pieprz

Zioła prowansalskie (mieszanka ziół)

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

Krewetki curry z kokosem

100 g czerwonej pasty curry

50 ml mleczka kokosowego

400 g krewetek (alternatywnie kraby)

200 g groszku cukrowego

2 papryki

2 cebule

2 ząbki czosnku

Sól i pieprz

Folia aluminiowa

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

Grillowane kolby kukurydzy

2 kolby kukurydzy cukrowej

100 g masła ziołowego

Sól czosnkowa

Sól

Pieprz

Folia aluminiowa

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

Utylizacja

W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Załącznik

Dane techniczne

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykuł można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

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

Serwis

PL **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 313001

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Įvadas 54
Informacija apie šią naudojimo instrukciją 54
Autorių teisė 54
Naudojimas pagal paskirtį 54
Įspėjamieji nurodymai 54

Sauga 55
Pagrindiniai saugos nurodymai 55

Valdikliai 59

Išpakavimas ir prijungimas 59
Saugos nurodymai 59
Tiekiamas rinkinys ir patikra po transportavimo 60
Išpakavimas 60
Pakuotės utilizavimas 60

Valdymas ir naudojimas 61
Prieš naudojant pirmą kartą 61
Temperatūros reguliatorius 62
Naudojimas 62
Padėtis „Keptuvas“ 63
Padėtis „Sumuštinių keptuvas“ 64
Padėtis „Stalo keptuvas“ 65

Patarimai ir gudrybės 66

Valymas ir priežiūra 67
Saugos nurodymai 67

Laikymas 68

Receptai 69
Padėtis „Keptuvas“ 69
Padėtis „Sumuštinių keptuvas“ 70
Padėtis „Stalo keptuvas“ 73

Utilizavimas 75

Priedas 75
Techniniai duomenys 75
Kompernaß Handels GmbH garantija 76
Priežiūra 77
Importuotojas 77

Įvadas

Informacija apie šią naudojimo instrukciją

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Autorių teisė

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teises ginančius teisės aktus.

Neturint raštiško gamintojo sutikimo, draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius (net įvos pakeitus).

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Įspėjamieji nurodymai

Šioje naudojimo instrukcijoje aprašyti tolesni įspėjamieji nurodymai.

⚠ PAVOJUS

Šio pavojaus laipsnio įspėjamuoju nurodymu žymima gresianti pavojinga situacija.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galima mirtis arba sunkūs sužalojimai.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS

Šio pavojaus laipsnio įspėjamuoju nurodymu žymima galima pavojinga situacija.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galimi sužalojimai.

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

DĖMESIO

Šio pavojaus laipsnio įspėjamuoju nurodymu žymima galima materialinė žala.

Jei situacijos neišvengiama, gali būti patirta materialinės žalos.

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

NURODYMAS

► Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.

Sauga

Šiame skyriuje pateikta svarbių prietaiso naudojimo saugos nurodymų.

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

Pagrindiniai saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės šių saugos nurodymų.

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba nukrito.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.

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

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

⚠ PAVOJUS NUSIDEGINTI!

Dėmesio! Karštas paviršius!

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

⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

Valdikliai

A paveikslėlis

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

B paveikslėlis

⓬ Grandiklis

C paveikslėlis

⓭ Kojelių paaukštinimai

Išpakavimas ir prijungimas

Saugos nurodymai

⚠ ĮSPĖJIMAS

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

Kad išvengtumėte pavojų, laikykitės šių saugos nurodymų:

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

Tiekiamas rinkinys ir patikra po transportavimo

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

- Kontaktinis keptuvas „3-in-1“
- Riebalų surinkimo padėklas
- Grandiklis
- Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

► Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.

► Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba transportuojant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių „Priežiūra“).

Išpakavimas

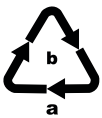
♦ Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.

♦ Pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei plėveles ir lipdukus.

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas atiduokite utilizuoti laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.
Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite.
Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):
1–7: Plastikai,
20–22: Popierius ir kartonas,
80–98: Sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

► Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Valdymas ir naudojimas

Šiame skyriuje pateikta svarbių prietaiso valdymo ir naudojimo nurodymų.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

NURODYMAS

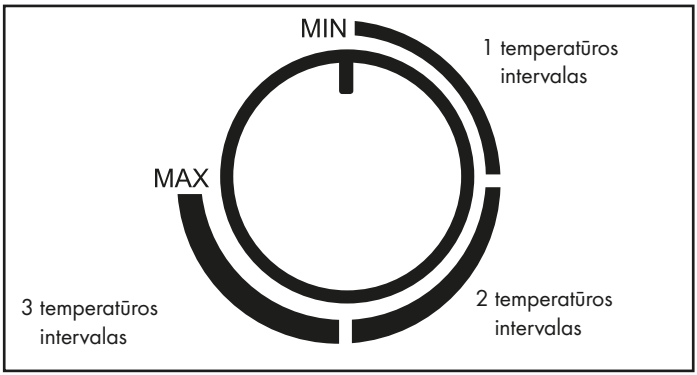
► Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

9) Įkaitinę prietaisą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas atvės.
10) Dar kartą nuvalykite prietaisą drėgna šluoste.

Temperatūros reguliatorius

Temperatūros reguliatoriumi ❻ nustatoma temperatūra.

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



NURODYMAS

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

Naudojimas

1) Uždarykite prietaiso dangtį suėmę už rankenos.
2) Įstumkite į prietaisą riebalų surinkimo padėklą ❼.
3) Vėl įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Užsidega raudona kontrolinė lemputė „Power“ ❹. Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ❺ užsidega temperatūros reguliatorių ❻ nustačius į MIN padėtį.
4) Temperatūros reguliatoriumi ❻ nustatykite norimą temperatūrą. Žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ❺ užgęsta. Pasiekus nustatytą temperatūrą, žalia kontrolinė lemputė „Ready“ ❺ vėl užsidega.

NURODYMAS

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

NURODYMAS

Šį keptuvą galite naudoti 3 skirtingais būdais:

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

NURODYMAS

- Jei kepate maisto produktus iš kurių išteka skysčių, pvz., riebalų, atlenkite kojelių paaukštinimus ⓭. Apatinę kepimo plokštę ❿ palenkus šiek tiek įstrižai, skysčiai geriau tekės link riebalų nuotako ❾ į riebalų surinkimo padėklą ❼.

Padėtis „Keptuvas“

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

NURODYMAS

Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę.

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

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

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

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

DĖMESIO

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

Padėtis „Sumuštinių keptuvas“

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

NURODYMAS

Pirmiausia kepkite trumpai ir kepimo laiką vis ilginkite, kol atrasite tinkamą trukmę.

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

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

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

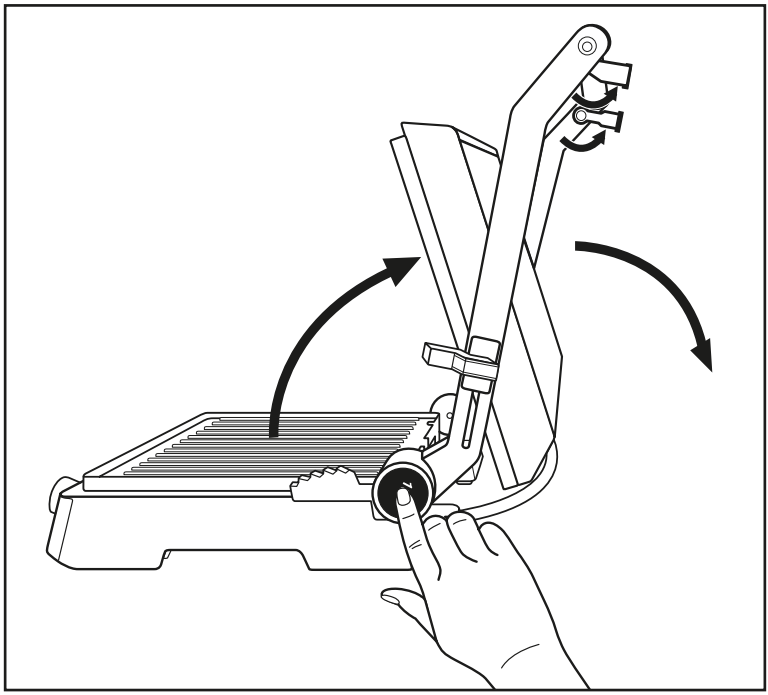
5) Temperatūros reguliatorių ❻ pasukite į MIN padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

DĖMESIO

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

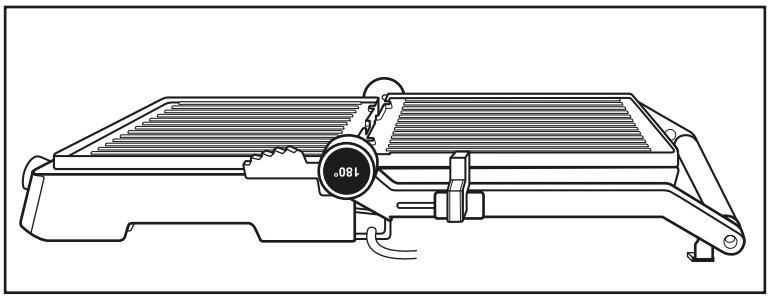
Padėtis „Stalo keptuvas“

1) Atlenkite abi atramines kojeles ❶ (1 pav.).
2) Paspauskite atblokavimo mygtuką 180° ❸ (1 pav.) ir prietaiso dangtį atidarykite tiek, kad abi kepimo plokštes ❿ būtų galima naudoti kaip stalo keptuvą.



1 pav.

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



2 pav.

4) Sudėkite kepamus maisto produktus ant kepimo plokščių ⑩.

5) Kepamus maisto produktus retsykiais apverskite ir nuimkite nuo kepimo plokščių ⑩, kai tik jie bus iškepę.

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

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

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

DĖMESIO

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

Patarimai ir gudrybės

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

Valymas ir priežiūra

Saugos nurodymai

⚠ ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS GYVYBEI!

Valant prietaisą gali nukentėti žmonės!

Kad išvengtumėte pavojų, laikykitės šių saugos nurodymų:

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

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

- ► Pasirūpinkite, kad į valomą prietaisą nepatektų drėgmės ir prietaisas nebūtų nepataisomai sugadintas.
- ► Paviršių nevalykite aštriomis šveitimo arba cheminėmis valymo priemonėmis, smailiais arba braižančiais daiktais.

- ■ Kai kepimo plokštės ⑩ atvės, grandikliu ⑫ braukdami per kepimo plokštes ⑩ riebalus ir likučius surinkite į vieną vietą ir nustumkite juos į riebalų surinkimo padėklą ❼.
- ■ Kepimo plokštes ⑩ nuvalykite drėgna šluoste. Nevalykite aštriomis valymo priemonėmis, šiurkščiomis kempinėmis ar smailiais daiktais, kad nepažeistumėte nepridegančio paviršiaus. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau arba prikepę, kepimo plokštes ⑩ nuimkite:
  - – Atidarykite prietaisą.
  - – Paspauskite RELEASE mygtuką ❽ ir tuo pat metu nukelkite apatinę kepimo plokštę ⑩.
  - – Tvirtai laikykite viršutinę kepimo plokštę ⑩, kad ji nenukristų, ir paspauskite RELEASE mygtuką ⑪. Viršutinė kepimo plokštė ⑩ atsilaisvina nuo prietaiso.

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

NURODYMAS

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

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

Antrąją kepimo plokštę ⑩ įstatykite taip pat.

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

NURODYMAS

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

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

NURODYMAS

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

Laikymas

Išvalytą prietaisą laikykite sausoje vietoje. Užblokuokite prietaisą, saugos užraktą ❷ nustatydami į padėtį 🔒.

Receptai

NURODYMAS

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

Padėtis „Keptuvas“

Meksikietiškas mėsainis

900 g jautienos faršo

6 v. š. kepsnių padažo

6 v. š. smulkiai pjaustytų svogūnų

3 v. š. šviežio arba gatavo „Salsa“ padažo

1/2 a. š. aitriųjų paprikų miltelių

4 didelės mėsainių bandelės

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

Jautienos kepsnys su svogūnlaiškių ir žolelių padažu

500 g liesos jautienos kepsnių (po 125 g)

120 g margarino

1 a. š. Vorčesterio padažo

1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė

4 v. š. smulkintų petražolių

4 smulkiai pjaustyti svogūnlaiškiai

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

NURODYMAS

Patiekdami kepsnius galite apšlakstyti į riebalų surinkimo padėklą ❼ sutekėjusiu žolelių padažu!

Tunas su apelsinų griežinėliais

(4 asmenims)

4 šviežio tuno kepsniai (po 170 g)

1 apelsinas

1 v. š. smulkintų petražolių

druskos

pipirų

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

Padėtis „Sumuštinių keptuvas“

Keptas sumuštinis su špinatais ir sūriu

250 g špinatų lapų

1 svogūnas

1 česnako skiltelė

1 v. š. aliejaus

2 a. š. citrinos sulčių

1 žiupsnelis druskos (ir pipirų)

4 riekelės skrudinimo duonos/baltos duonos

40 g žolelių sviesto

75 g mocarelos sūrio

20 g kedro riešutų

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

Keptas sumuštinis su viščiukų krūtinėle

400 g viščiukų krūtinėlių filė

20 g sviesto

pipirų, druskos, paprikos miltelių

120 g juostelėmis pjaustyto kumpio

6 riekės baltos arba skrudinimo duonos

3 v. š. salotų užpilo (jogurto)

30 g Aisbergo salotų

2 pomidorai

1 avokadas

1 a. š. citrinos sulčių

50 g salotinių agurkų

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

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

Prancūziškas batonas su garstyčiomis

1 prancūziškas batonas

1 skiltelė česnako

50 g su garstyčiomis marinuotų agurkų

40 g pekorino sūrio

1 v. š. aštrių garstyčių

2 v. š. saldžių garstyčių

50 g sviesto

2 v. š. smulkiai supjaustytų laiškinių česnakų

druskos, pipirų

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

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

Padėtis „Stalo keptuvas“

Vištienos / kalakuto krūtinėlė

200 g vištienos / kalakuto krūtinėlės

šiek tiek miltų

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

Keptos daržovės

2 paprikos

1 cukinija

1 baklažanas

alyvuogių aliejaus

druskos

pipirų

Provanso žolelių mišinio (prieskonių mišinio)

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

Krevetės su kokosais ir kariu

100 g raudonos kario pastos

50 ml kokosų pieno

400 g krevečių (arba krabų)

200 g saldžiųjų žirnių ankščių

2 paprikos

2 svogūnai

2 skiltelės česnako

druskos ir pipirų

aliuminio folijos

1) Sumaišykite kario pastą su kokoso pienu.
2) Nuplaukite krevetes, saldžiųjų žirnių ankštis ir paprikas.
3) Nulupkite svogūnus ir česnakų skilteles.
4) Supjaustykite svogūnus, česnakų skilteles ir paprikas mažais gabalėliais.
5) Krevetes ir daržoves tolygiai išdėliokite ant 4 lapelių aliuminio folijos. Aliuminio folijos lapelis turi būti tokio dydžio, kad sudėję ant jo maisto produktus galėtumėte suvynioti į paketą. Pašlakstykite sudedamąsias dalis kario ir kokosų padažu ir pagardinkite druska bei pipirais.
6) Sandariai susukite paketus, kad iš jų neišbėgtų skystis.
7) Iš anksto įkaitinkite prietaisą, temperatūros reguliatorių nustatę ties 2 temperatūros intervalo pabaiga.
8) Padėkite paketus su maistu ant iš anksto įkaitintų kepimo plokščių ⑩ ir kepkite iš abiejų pusių maždaug po 15 minučių.

Keptos kukurūzų burbuolės

2 jaunų kukurūzų burbuolės

100 g žolelių sviesto

česnakinės druskos

druskos

pipirų

aliuminio folijos

1) Patepkite aliuminio foliją žolelių sviestu.
2) Kukurūzų burbuolę pabarstykite druska ir įvyniokite į aliuminio foliją.
3) Įkaitinkite prietaisą, temperatūros reguliatorių nustatę ties 2 temperatūros intervalo pabaiga.
4) Padėkite paketą ant kepimo plokščių ⑩.
5) Apverskite jį po 15 minučių ir kepkite kukurūzų burbuoles dar 15 minučių.
6) Pagardinkite kukurūzų burbuoles česnakine druska ir pipirais.

Utilizavimas

Prietaiso jokiu būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisui utilizuoti atiduokite jį sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.

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

Priedas

Techniniai duomenys

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

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

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

Priežiūra

LT **Priežiūra Lietuva**
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 313001

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 80
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 80
Urheberrecht 80
Bestimmungsgemäße Verwendung 80
Warnhinweise 80

Sicherheit 81
Grundlegende Sicherheitshinweise 81

Bedienelemente 85

Auspacken und Anschließen 85
Sicherheitshinweise 85
Lieferumfang und Transportinspektion 86
Auspacken 86
Entsorgung der Verpackung 86

Bedienung und Betrieb 87
Vor dem ersten Gebrauch 87
Heizstufenregler 88
Bedienen 88
Position „Kontaktgrill“ 89
Position „Paninigrill“ 90
Position „Tischgrill“ 91

Tipps und Tricks 92

Reinigen und Pflegen 93
Sicherheitshinweise 93

Aufbewahren 94

Rezepte 95
Position „Kontaktgrill“ 95
Position „Paninigrill“ 96
Position „Tischgrill“ 99

Entsorgung 101

Anhang 101
Technische Daten 101
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 102
Service 103
Importeur 103

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:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- 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 Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- Schützen Sie die Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung 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:

⓬ Reinigungsschaber

Abbildung C:

⓭ Standfußerhöhungen

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill 3-in-1
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

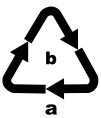
Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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

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



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

HINWEIS

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
4) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss ❷ in die Position 🔓 stellen.
5) Öffnen Sie das Gerät.
6) Wischen Sie die Heizplatten ❿ 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 ❻ auf MAX stellen.

HINWEIS

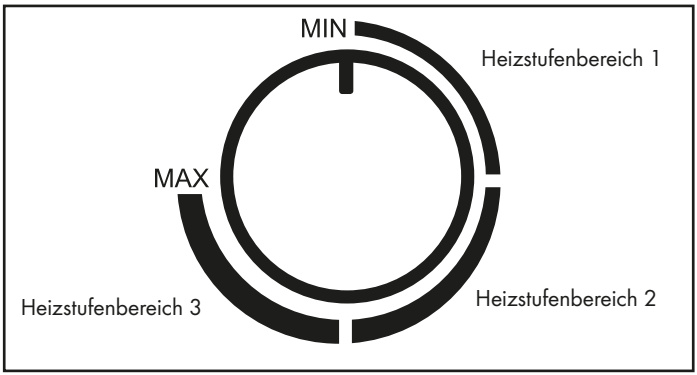
► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

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 ❻ 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 ❻ auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ❻ 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 ❼ 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 ❻ auf MIN steht.
4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ❻ 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“ ❺ leuchtet, wenn der Heizstufenregler ❻ auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ❻ 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!

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

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

HINWEIS

- Wenn Sie Lebensmittel grillen, bei denen Flüssigkeit, wie zum Beispiel Fett, austritt, klappen Sie die Standfußerhöhungen ⓭ aus. Durch das leichte Schrägstellen der unteren Heizplatte ❿ fließen Flüssigkeiten besser Richtung Fettauslauf ❾ in die Fett-Auffangschale ❼.

Position „Kontaktgrill“

1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ❿.
2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
3) Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte ❿ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ❿. 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 ❻ 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 ❻ 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 ❷ nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses ❷ die Heizplatte ⑩ ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss ❷ 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 ❻ 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 ❻ auf MIN zu stellen!

Position „Tischgrill“

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

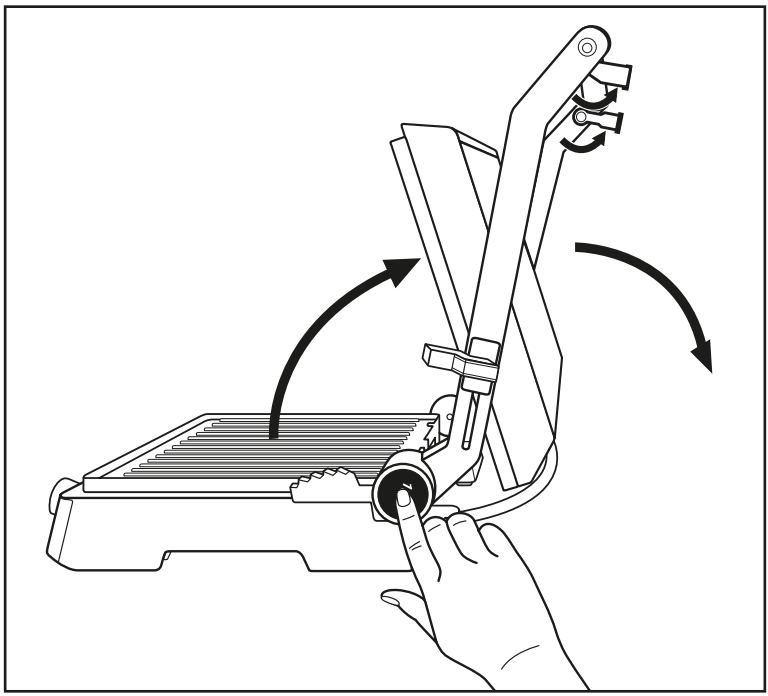


Abb.1

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

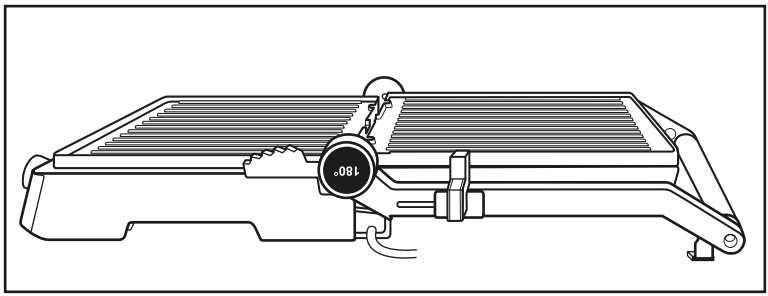


Abb. 2

4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Heizplatten ⑩.

5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Heizplatten ⑩, wenn es gar ist.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

► Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden / herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ⑩ beschädigen!

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

ACHTUNG

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

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten ⑩ sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG!
LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ► Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ► Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber ⓬, nachdem sich die Heizplatten ⓾ abgekühlt haben, über die Heizplatten ⓾, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale ❼.
- Wischen Sie die Heizplatten ⓾ mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.
  Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten ⓾ ab:
  - Öffnen Sie das Gerät.
  - Drücken Sie die Taste RELEASE ❽ und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte ⓾ ab.
  - Halten Sie die obere Heizplatte ⓾ fest, damit diese nicht herunter fällt und drücken Sie die Taste RELEASE ⓫. Die obere Heizplatte ⓾ löst sich aus dem Gerät.

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

HINWEIS

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

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

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte ⑩ genauso.

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.
Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss ② auf Position 🔒 schieben.

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

HINWEIS

Die sich in der Fett-Auffangschale ❼ 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 ⓾ einstellen und den Deckel schließen.
9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.

5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
10) Die Panini vorsichtig auf die Heizplatte ⑩ legen.
11) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ 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 ⑩ einstellen und den Deckel schließen.
7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

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

Kokos-Curry-Garnelen

100 g rote Curry-Paste

50 ml Kokosmilch

400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)

200 g Zuckerschoten

2 Paprika

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Alufolie

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsalz

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 Knoblauchsalz und Pfeffer.

Entsorgung

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

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

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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
	Alle Teile dieses Gerätes, 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 Serviceanschrift 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 313001

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

Informationsstatus · Stan informacji
Informacijos data · Stand der Informationen:
01/2019 · Ident.-No.: SKGE2000C3-122018-1

IAN 313001