

SILVERCREST®



CONTACT GRILL SKGE 2000 C3

EE
KONTAKTGRILL
Kasutusjuhend

DE AT CH
KONTAKTGRILL
Bedienungsanleitung

LV
KONTAKTGRILS
Lietošanas pamācība

IAN 406565_2207

EE
LV



EE

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

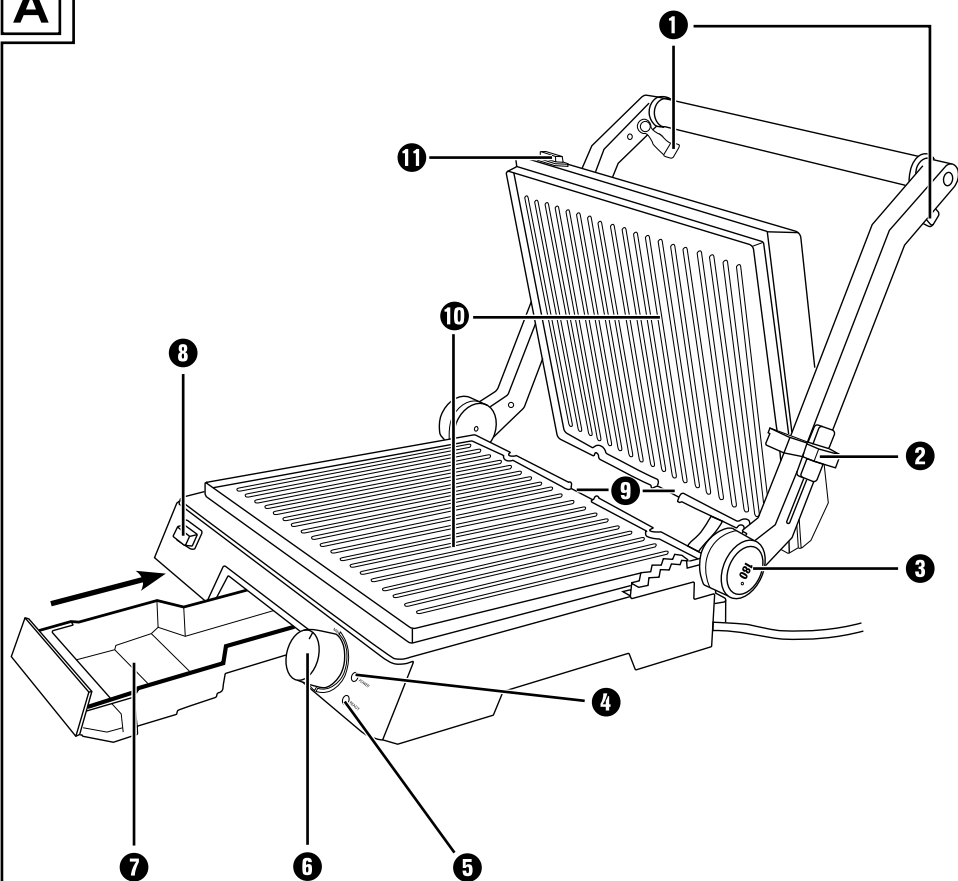
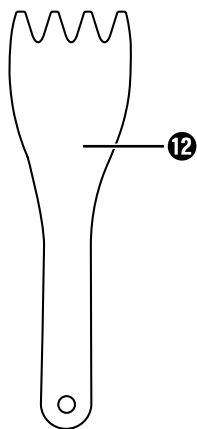
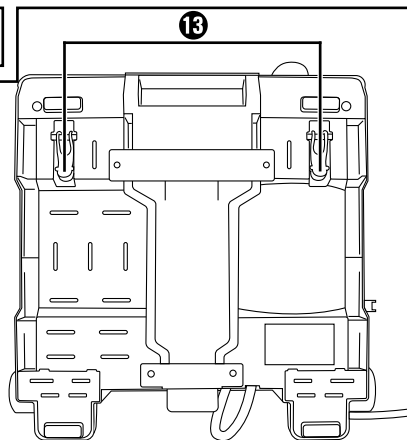
LV

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

DE AT CH

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

EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	1
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	27
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	53

A**B****C**

Sisukord

Sissejuhatus	2
Kasutusjuhendi selgitus	2
Sihipärane kasutamine	2
Hoiatusjuhised	2
Ohutus	3
Põhilised ohutusjuhised	3
Käsituselemendid	7
Pakendist väljavõtmine ja ühendamine	7
Ohutusjuhised	7
Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus	8
Pakendist väljavõtmine	8
Käsitsemine ja käitamine	8
Enne esimest kasutamist	8
Kuumutusastme regulaator	9
Käsitsemine	10
Asend „kontaktgrill“	10
Asend „paninigrill“	11
Asend „lavagrill“	12
Küpsetustabel	13
Nõuanded ja soovitused	14
Puhastamine ja hooldamine	15
Ohutusjuhised	15
Hoiustamine	16
Retseptid	17
Asend „kontaktgrill“	17
Asend „paninigrill“	18
Asend „lavagrill“	21
Jäätmekäitlus	24
Lisa	24
Tehnilised andmed	24
Kompernaß Handels GmbH garantii	25
Teenindus	26
Importija	26

Sissejuhatus

Kasutusjuhendi selgitus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

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

Sihipärane kasutamine

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

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

Hoiatusjuhised

Käesolevas kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid:



OHT

Selle ohutaseme hoiatusjuhise tähistab ähvardavat ohtlikku olukorda.

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

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



HOIATUS

Selle ohutaseme hoiatusjuhise tähistab võimalikku ohtlikku olukorda.

Kui ohtlikku olukorda ei väldita, võib see põhjustada vigastusi.

- ▶ Järgige inimeste vigastuste vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruksioone.

TÄHELEPANU

Selle ohutaseme hoiatusjuhise tähistab võimalikku materiaalset kahju.

Kui olukorda ei väldita, võib see põhjustada materiaalseid kahjusid.

- Järgige materiaalsete kahjude vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruktsioone.

JUHIS

- Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.

Ohutus

Sellest peatükist saate olulisi ohutusjuhiseid seadme käsitlemiseks.

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

Põhilised ohutusjuhised

Järgige seadme ohutuks kasutamiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

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

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

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT!

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

PÕLETUSOHT!



Tähelepanu! Kuum pealispind!

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

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

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

JUHIS

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

Käsitselemendid

Joonis A:

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

Joonis B:

- ❿ Puhastuskaabits

Joonis C:

- ⓫ Tugijalgade kõrgendused

Pakendist väljavõtmine ja ühendamine

Ohutusjuhised

HOIATUS

Seadme kasutuselevõtmisel võivad tekkida isiku- ja varakahjud!

Järgige ohtude vältimiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

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

Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus

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

- Kontaktgrill
- Rasvakogumisalus
- Puhastuskaabits
- Kasutusjuhend

JUHIS

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

Pakendist väljavõtmine

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

Käsitsemine ja käitamine

Sellest peatükist saate olulisi juhiseid seadme käsitsemiseks ja käitamiseks.

Enne esimest kasutamist

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

JUHIS

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

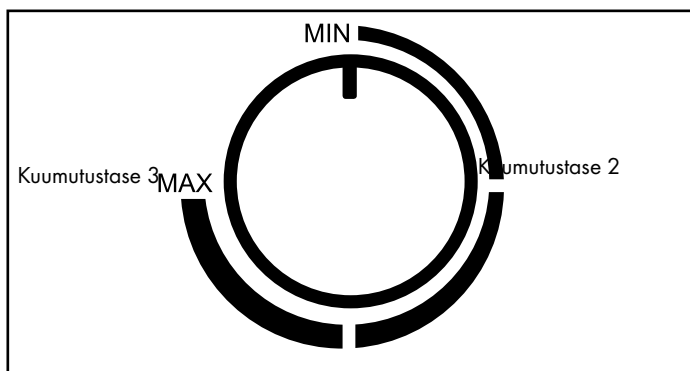
9) Tõmmake võrgupistik pärast soojendamist pistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.

10) Puhastage seadet veelkord niiske lapiga.

Kuumutusastme regulaator

Kuumutusastme regulaatoriga ❹ seadistate temperatuuri.

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



JUHIS

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

Käsitsemine

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

JUHIS

Seda grilli saate kasutada 3 erineval viisil:

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

JUHIS

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

Asend „kontaktgrill“

JUHIS

- Kala hügieenilise läbiküpsemise saavutamiseks soovitame me kasutada asendit „kontaktgrill“.
- 1) Avage seadme kaas ja asetage grillitavad toiduained alumisele grilliplaadile **10**.
 - 2) Sulgege käepidemega seadme kaas.
 - 3) Liikvalt kinnitatud ülemise grilliplaadi **10** tõttu on ülemine grilliplaat ka paksema grillitava toiduaine korral alumise grilliplaadiga **10** alati paralleelne. Nii saavutatakse optimaalne grillimistulemus.
 - 4) Kontrollige mõne aja pärast grillitava toiduaine pruunistumist. Selleks avage käepidemega seadme kaas.

JUHIS

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

5) Kui olete pruunistumisega rahul, eemaldage grillitav toiduaine.

TÄHELEPANU

Seadme kahjustamine!

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

TÄHELEPANU

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

Asend „paninigriil“

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

JUHIS

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

4) Kui olete pruunistumisega rahul, eemaldage grillitav toiduaine.

TÄHELEPANU

Seadme kahjustamine!

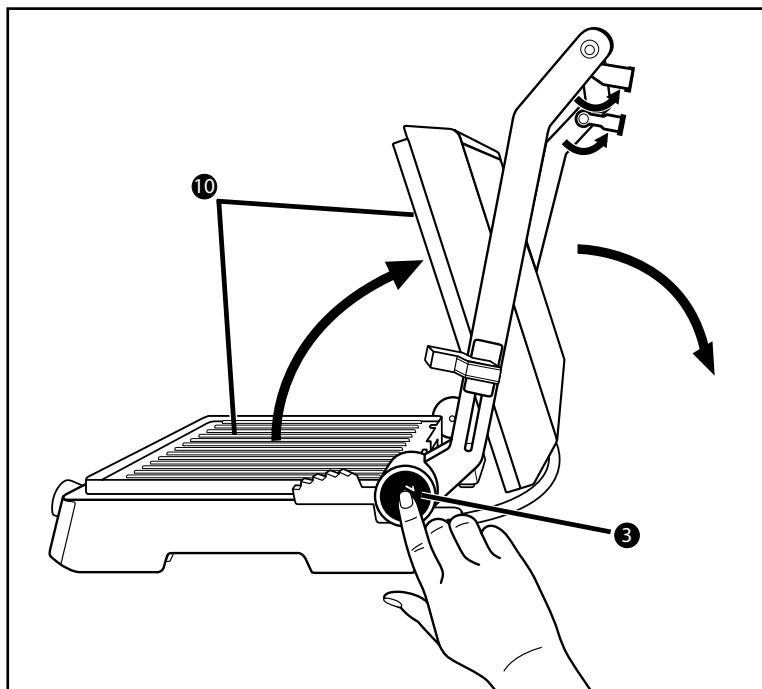
- Ärge kasutage grillitava toiduaine eemaldamiseks terava otsa või servaga esemeid. Need võivad grillplaatide 10 pealispindu kahjustada!
- 5) Keerake kuumutusastme regulaator 6 asendisse MIN ja tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

TÄHELEPANU

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

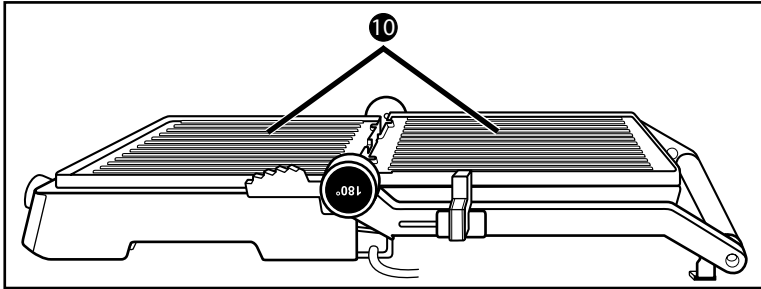
Asend „lauagrill“

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



Joonis 1

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



Joonis 2

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

TÄHELEPANU

Seadme kahjustamine!

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

TÄHELEPANU

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

Küpsetustabel

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

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

Nõuanded ja soovitused

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

Puhastamine ja hooldamine

Ohutusjuhised

HOIATUS! ELUOHT ELEKTRILÖÖGI TÕTTU!

Seadme puhastamisel võivad tekkida isikukahjud!

Järgige ohutude vältimiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

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

TÄHELEPANU

Seadme kahjustamine!

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

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

JUHIS



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

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

Toimige teise grillplaadiga **10** samal viisil.

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

JUHIS



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

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

JUHIS



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

Hoiustamine

Hoidke puhastatud seadet kuivas kohas.

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

Retseptid

JUHIS

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

Asend „kontaktgrill“

Mehhiko burger

900 g veisehakkliha

6 sl BBQ-kastet

6 sl peeneks hakitud sibulaid

3 sl värsket või valmis salsat

1/2 tl tšillipulbrit

4 suurt hamburgerikuklit

- 1) Segage hakkliha, sibulad, salsa, tšillipulber ja BBQ-kaste suures kausis.
- 2) Vormige hakklihmass neljaks sama suureks, napilt 2 cm paksuseks hamburgerirattaks.
- 3) Soojendage seade üles (kuumutustase 3/MAX).
- 4) Grillige hamburgereid 8 – 10 minutit eelsoojendatud seadmel kontaktasendis. Seejärel serveerige hamburgerid koos teie valitavate lisandite ja vürtsidega hamburgerikuklites.

Kevadsibula-ürdi-kastmega romsteek

500 g lahjat romsteeki (igaüks 125 g)

120 g margariini

1 tl Worcestershire'i kastet

1 peeneks hakitud küüslauguküüs

4 sl peeneks hakitud peterselli

4 peeneks hakitud kevadsibulat

- 1) Segage margariin ja Worcestershire'i kaste väikeses kausis ning segage juurde küüslauk, petersell ja kevadsibulad.
- 2) Soojendage seade (kuumutusaste MAX).
- 3) Grillige lõiku 3 minutit kuumutusastmel MAX.
- 4) Määrige lõik kevadsibula-ürdi-kastmega ja küpsetage 4 minutit kuumutusastme 2 alguspiirkonnas edasi.

Apelsiniviiludega tuunikala

(4 inimest)

4 värsket tuunikala lõiku (igaüks 170 g)

1 apelsin

1 sl peeneks hakitud peterselli

Soola

Pipart

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

Asend „paninigrill“

Spinati-juustu panini

250 g lehtspinatit

1 sibul

1 küüslauguküüs

1 sl õli

2 tl sidrunimahla

1 näputäis soola (ja pipart)

4 viilu röstleiba / valget leiba

40 g ürdivõid

75 g Mozzarella juustu

20 g piiniaseemneid

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

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

Kanafilee panini

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

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

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

Sinepibaguette

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

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

Asend „lauagrill“

Kana-/kalkunifilee

200 g kana-/kalkunifileed

veidi jahu

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

Grillitud köögiviljad

2 paprikat

1 suvikõrvits

1 baklažaan

Oliiviõli

Soola

Pipart

Provence'i ürte (vürtsisegu)

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

Kookose-karri garneelid

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

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

Grillitud maisitõlvikud

2 suhkrumaisitõlvikut

100 g ürdivõid

Küüslaugusoola

Soola

Pipart

Alumiiniumfooliumi

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

Jäätmekäitlus



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

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

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



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



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



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

Lisa

Tehnilised andmed

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

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

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

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

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 406565_2207, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbril leiате toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnas.



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

Selle QR-koodiga liigute otse Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbril (IAN) 406565_2207 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 406565_2207

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.
Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	28
Informācija par šo lietošanas instrukciju	28
Noteikumiem atbilstoša lietošana	28
Brīdinājuma norādes	28
Drošība	29
Būtiski drošības norādījumi	29
Vadības elementi	33
Izsaiņošana un pieslēgšana	33
Drošības norādījumi	33
Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas	34
Izsaiņošana	34
Lietošana un darbība	34
Pirms pirmreizējās lietošanas	34
Karstuma pakāpes regulators	35
Lietošana	36
Pozīcija „Kontaktgrils”	36
Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”	37
Pozīcija „Galda grils”	38
Sautēšanas tabula	39
Ieteikumi un paņēmieni	40
Tīrīšana un kopšana	41
Drošības norādījumi	41
Uzglabāšana	42
Receptes	43
Pozīcija „Kontaktgrils”	43
Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”	44
Pozīcija „Galda grils”	47
Utilizācija	50
Pielikums	50
Tehniskie parametri	50
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	51
Serviss	52
Importētājs	52

Ievads

Informācija par šo lietošanas instrukciju

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi!

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

Noteikumiem atbilstoša lietošana

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

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

Brīdinājuma norādes

Šajā lietošanas pamācībā tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes:

BĪSTAMI!

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

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

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

BRĪDINĀJUMS!

Šī apdraudējuma pakāpes brīdinājuma norāde apzīmē bīstamas situācijas iespējamību.

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

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

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

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

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

IEVĒRĪBAI!

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

Drošība

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

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

Būtiski drošības norādījumi

Darbojoties ar ierīci, ievērojiet šādus drošības norādījumus:

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

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

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

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

APDRAUDĒJUMS, KO RADA ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

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

APDEGUMU GŪŠANAS RISKS!



Uzmanību! Karsta virsma!

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

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

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

IEVĒRĪBAI!

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

Vadības elementi

A attēls:

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

B attēls:

- ❿ Tīrīšanas kasīklis

C attēls:

- ⓬ Atbalsta kājiņu paaugstinājumi

Izsaiņošana un pieslēgšana

Drošības norādījumi

BRĪDINĀJUMS!

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

Lai novērstu apdraudējumus, ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus:

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

Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas

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

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

IEVĒRĪBAI!

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

Izsaiņošana

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

Lietošana un darbība

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

Pirms pirmreizējās lietošanas

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

IEVĒRĪBAI

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

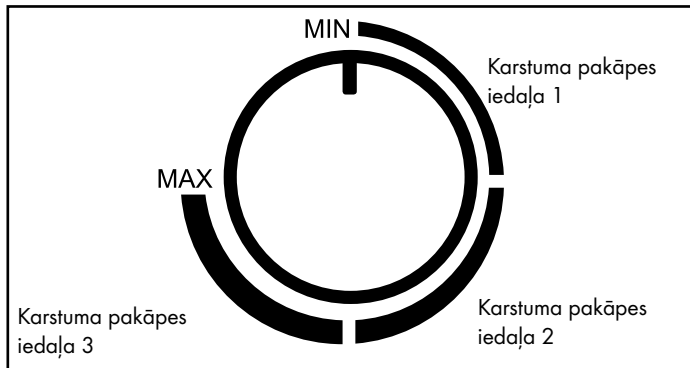
9) Pēc ierīces uzkaršanās izņemiet tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

10) Vēlreiz notīriet ierīci ar mitru lupatiņu.

Karstuma pakāpes regulators

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

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



IEVĒRĪBAI

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

Lietošana

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

IEVĒRĪBAI

Šo grilu iespējams izmantot 3 dažādos veidos:

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

IEVĒRĪBAI

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

Pozīcija „Kontaktgrils”

IEVĒRĪBAI

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

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

IEVĒRĪBAI

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

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

UZMANĪBU

Bojājumi ierīcē!

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

UZMANĪBU

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

Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”

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

IEVĒRĪBAI

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

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

UZMANĪBU

Bojājumi ierīcē!

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

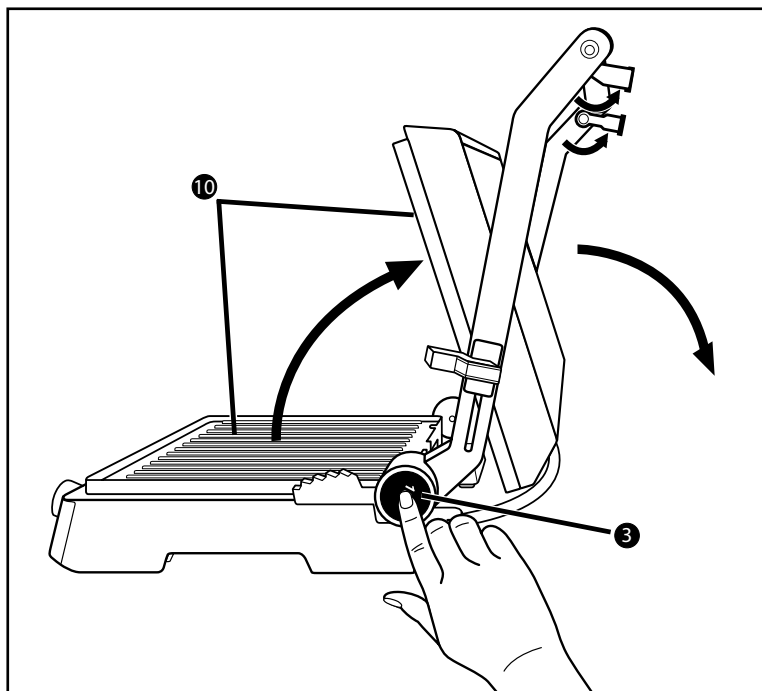
- 5) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru 6 pozīcijā MIN un izņemiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

UZMANĪBU

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

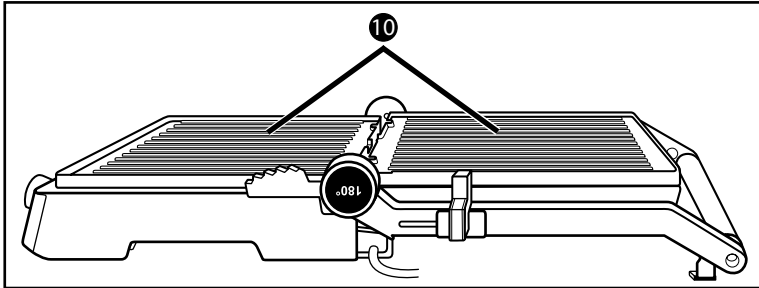
Pozīcija „Galda grils”

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



1. att.

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



2. att.

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

UZMANĪBU

Bojājumi ierīcē!

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

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

UZMANĪBU

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

Sautēšanas tabula

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

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

Ieteikumi un paņēmieni

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

Tīrīšana un kopšana

Drošības norādījumi

⚠ BRĪDINĀJUMS! DRAUDI DZĪVĪBAI, KO RADA ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

Tīrot ierīci, var tikt gūti miesas bojājumi!

Lai novērstu apdraudējumus, ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus:

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

UZMANĪBU

Bojājumi ierīcē!

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

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

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

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

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

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

IEVĒRĪBAI



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

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

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

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

IEVĒRĪBAI



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

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

IEVĒRĪBAI



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

Uzglabāšana

Notīrītu ierīci uzglabājiet sausā vietā.

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

Receptes

IEVĒRĪBAI

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

Pozīcija „Kontaktgrils”

Meksikāņu burgers

900 g maltas liellopu gaļas

6 ēdamkarotes bārbekjū mērces

6 ēdamkarotes smalki sakapātu sīpolu

3 ēdamkarotes svaigas vai lietošanai gatavas salsas

1/2 tējkarotes čili pulvera

4 lielās hamburgeru maizītes

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

Romšteks ar pavasara loku un garšaugu mērci

500 g liesa romšteka (viena romšteka svars 125 g)

120 g margarīna

1 tējkarote Vorčesteršīras mērces

1 smalki sakapāta ķiploka daiviņa

4 ēdamkarotes smalki sakapātu pētersīļu

4 pavasara sīpolu loki, smalki sakapāti

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

Tuncis ar apelsīnu šķēlītēm

(4 personām)

4 svaigi tunča steiki (viena steika svars 170 g)

1 apelsīns

1 ēdamkarote smalki sakapātu pētersīļu

sāls

pipari

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

Pozīcija „Sendviču (panīni) grils”

Panīni ar spinātiem un sieru

250 g spinātu lapīnu

1 sīpols

1 ķiploka daiviņa

1 ēdamkarote eļļas

2 tējkarotes citrona sulas

1 šķipsniņa sāls (un piparu)

4 šķēles tostermaizes / baltmaizes

40 g sviesta ar zaļumiem

75 g Mocarellas siera

20 g pīniju sēkliņu

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

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

Panīni ar vistas krūtiņu

400 g vistas krūtiņas filejas
20 g sviesta
pipari, sāls, paprikas pulveris
120 g šķēlēs sagriezta bekona
6 šķēles baltmaizes / tostermaizes
3 ēdamkarotes salātu mērces (jogurta)
30 g ledus salātu
2 tomāti
1 avokado
1 tējkarote citrona sulas
50 g salātu gurķa

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

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

Sinepju bagete

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

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

Pozīcija „Galda grils”

Vistas vai tītara krūtiņa

200 g vistas vai tītara krūtiņas

nedaudz miltu

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

Grilēti dārzeņi

2 paprikas

1 cukini

1 baklažāns

olīveļļa

sāls

pipari

Provansas garšaugi (garšvielu maisījums)

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

Kokosa un karija garneles

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

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

Grilētas kukurūzas vālītes

2 saldās kukurūzas vālītes

100 g sviesta ar zaļumiem

ķiploki sāls

sāls

pipari

alumīnija folija

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

Utilizācija



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

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

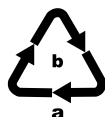
Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



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



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



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

Pielikums

Tehniskie parametri

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

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 406565_2207 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 406565_2207, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 406565_2207

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	54
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	54
Bestimmungsgemäße Verwendung	54
Warnhinweise	54
Sicherheit	55
Grundlegende Sicherheitshinweise	55
Bedienelemente	59
Auspacken und Anschließen	59
Sicherheitshinweise	59
Lieferumfang und Transportinspektion	60
Auspacken	60
Bedienung und Betrieb	60
Vor dem ersten Gebrauch	60
Heizstufenregler	61
Bedienen	62
Position „Kontaktgrill“	62
Position „Paninigrill“	63
Position „Tischgrill“	64
Gartabelle	65
Tipps und Tricks	66
Reinigen und Pflegen	67
Sicherheitshinweise	67
Aufbewahren	68
Rezepte	69
Position „Kontaktgrill“	69
Position „Paninigrill“	70
Position „Tischgrill“	73
Entsorgung	75
Anhang	76
Technische Daten	76
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	76
Service	78
Importeur	78

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ➕ Reinigungsschaber

Abbildung C:

- ➖ Standfußberhöhungen

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

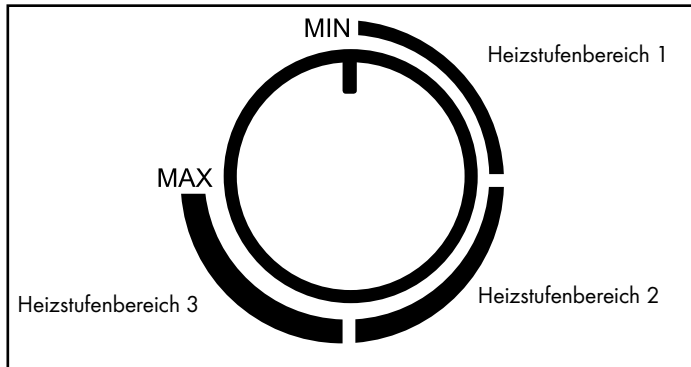
HINWEIS

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

Heizstufenregler

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

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



HINWEIS

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

Bedienen

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

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

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

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

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

ACHTUNG

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

Position „Tischgrill“

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

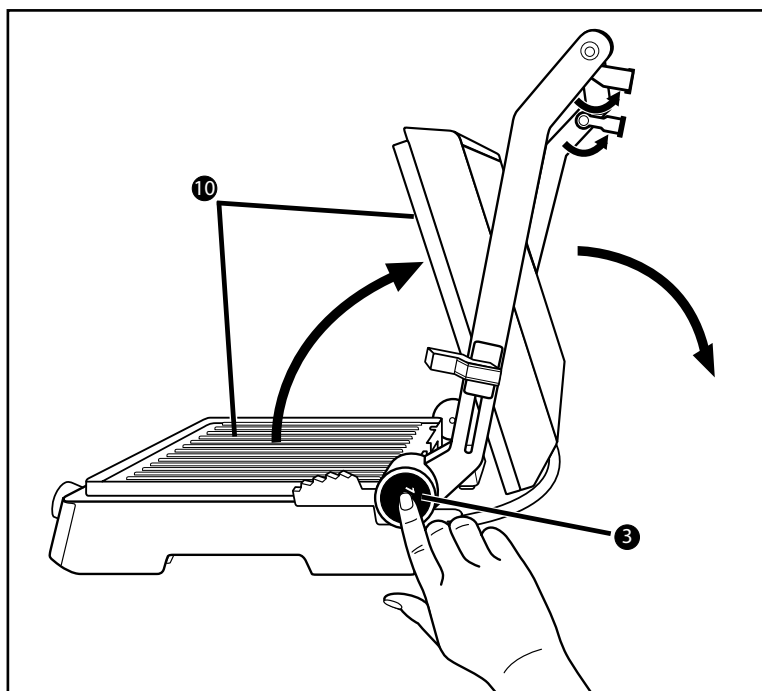


Abb.1

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

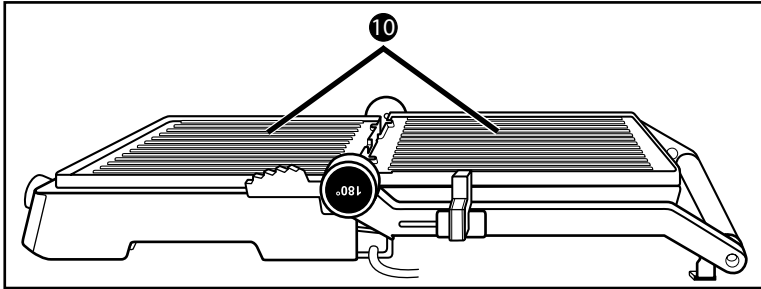


Abb. 2

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

ACHTUNG

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

Gartabelle

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

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

Tipps und Tricks

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

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

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

HINWEIS



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

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

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

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

HINWEIS



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

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

HINWEIS



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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

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

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

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

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

Hähnchenbrust-Panini

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

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

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

Senf-Baguette

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

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

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

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

Kokos-Curry-Garnelen

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

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben
100 g Kräuterbutter
Knoblauchsatz
Salz
Pfeffer
Alufolie

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

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

Entsorgung



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

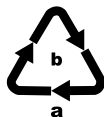
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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



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



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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 406565_2207 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 406565_2207 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 406565_2207

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums

Stand der Informationen: 09 / 2022 · Ident.-No.: SKGE2000C3-092022-1

IAN 406565_2207