

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CONTACT GRILL SKGL 2000 A1

CZ

KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

DE **AT** **CH**

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

SK

KONTAKTNÝ GRIL

Návod na obsluhu

IAN 290943

CZ **SK**



CZ

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

SK

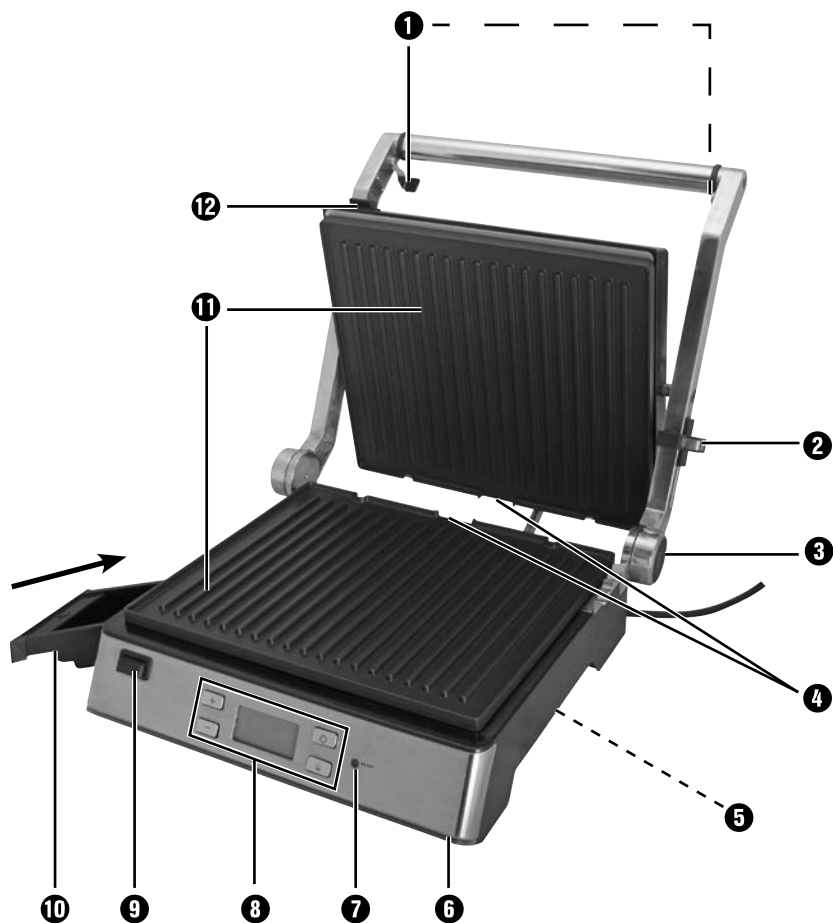
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE **AT** **CH**

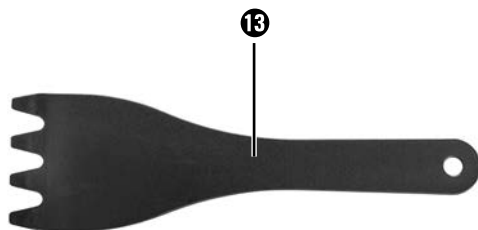
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

CZ	Návod k obsluze	Strana	1
SK	Návod na obsluhu	Strana	31
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

A



B



Obsah

Úvod	2
Informace k tomuto návodu k obsluze	2
Autorské právo	2
Použití v souladu s určením	2
Výstražná upozornění	2
Bezpečnost	4
Základní bezpečnostní pokyny	4
Ovládací prvky	8
Vybalení a zapojení	8
Bezpečnostní pokyny	8
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	9
Vybalení	9
Likvidace obalu	9
Obsluha a provoz	10
Před prvním použitím	10
Ovládací pole	11
Obsluha	12
Nastavení teploty	13
Poloha „kontaktní gril“	14
Poloha „gril na panini“	15
Poloha „stolní gril“	16
Tipy a triky	17
Čištění a údržba	18
Bezpečnostní pokyny	18
Uložení	19
Odstranění závad	20
Likvidace	20
Příloha	21
Technické údaje	21
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	21
Servis	22
Dovozce	23
Recepty	23
Poloha „kontaktní gril“	23
Poloha „gril na panini“	25
Poloha „stolní gril“	27

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

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

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i pouze částečně, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

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

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

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označena hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, může mít za následek vážné zranění nebo usmrcení.

- Pro zabránění nebezpečí těžké újmy na zdraví nebo usmrcení je nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.



VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést ke zraněním.

- Pro zabránění zranění osob je proto nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označen možný vznik hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

- Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.

- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikají záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky smějí být nahrazovány pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto dílů je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Když přístroj používáte, odviňte síťový kabel vždy kompletně z navíjení kabelu!
- Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte stabilní polohu přístroje.

** NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně nainstalované a uzemněné zásuvky. Sítové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Přípojná vedení, resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- ▶ Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- ▶ Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký ani mokřý.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Sítový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokřýma rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Při každém přerušení i po ukončení použití a před každým čištěním vytáhněte síťový kabel ze zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Pozor! Horký povrch!

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

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ opěrné nožky
- ❷ bezpečnostní uzávěr
- ❸ odjišťovací tlačítko 180°
- ❹ odtok tuku
- ❺ navíjení kabelu
- ❻ světelný prvek
- ❼ zelená kontrolka „Ready“
- ❽ ovládací pole
- ❾ tlačítko RELEASE (dolní topná deska)
- ❿ záchytná miska na tuk
- ⓫ topné desky
- ⓬ tlačítko RELEASE (horní topná deska)

Obrázek B:

- ⓭ stěrka na čištění

Vybalení a zapojení

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA

Při uvedení přístroje do provozu může dojít ke zranění osob a věcným škodám!

Abyste zamezili vzniku nebezpečí, dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na upozornění týkající se elektrického zapojení přístroje, aby nedošlo ke vzniku hmotných škod.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Vybalení

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

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Ušchovejte pokud možno originální obal po dobu záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

- 1) Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
- 2) Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
- 3) Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
- 4) Odblokuje přístroj uvedením bezpečnostního uzávěru **2** do polohy .
- 5) Přístroj otevřete.
- 6) Otřete topné desky **11** vlhkým hadříkem.
- 7) Přístroj zavřete.
- 8) Zastrčte zástrčku síťového kabelu do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“. Nechte přístroj po dobu cca 5 minut zahřívat na maximální nastavení teploty příslušným provedením nastavení pomocí ovládacího pole **8**.

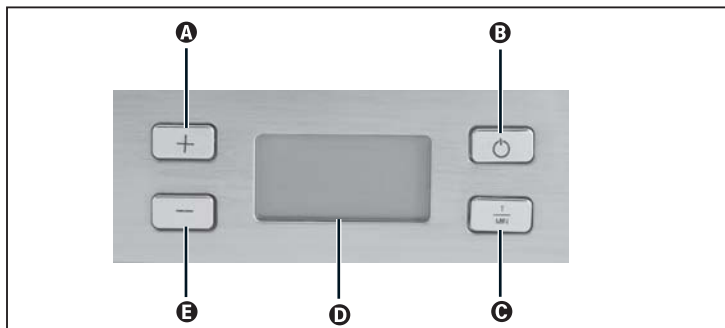
UPOZORNĚNÍ

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

Ovládací pole

Pomocí ovládacího pole **8** proveďte nastavení teploty a času.

- A** Tlačítko „+“: Zvýšení teploty nebo prodloužení doby ohřevu
- B** Tlačítko zap/vyp : Zapnutí a vypnutí přístroje
- C** Tlačítko T/MIN: Výběr teploty nebo doby ohřevu
- D** Displej: LCD displej
- E** Tlačítko „-“: Snížení teploty nebo zkrácení doby ohřevu



UPOZORNĚNÍ

- Jakmile se dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se zelená kontrolka „Ready“ **7**. Tato mezitím může opět zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!
- Mějte na paměti, že při každém zadání zazní zvukový signál.

Obsluha

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!



Pozor! Horký povrch!

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

UPOZORNĚNÍ

- Když přístroj používáte, odviňte síťový kabel vždy kompletně z navíjení kabelu **5**!
- 1) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
 - 2) Zasuňte záchytnou miskou na tuk **10** do přístroje.
 - 3) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji **D** se zobrazí hlášení „OFF“. Displej se rozsvítí modře a po uplynutí 1 minuty automaticky zhasne, pokud nejsou zadány žádné údaje.
 - 4) Zapněte přístroj tlačítkem zap/vyp **B**. Displej **D** se rozsvítí modře, zazní zvukový signál a přístroj začne zahřívat na předem nastavenou teplotu 90 °C (režim udržování v teple). Je-li teplota dosažena, zazní tři zvukové signály a zelená kontrolka „Ready“ **7** se rozsvítí. Během provozu svítí světelný prvek **6** modře.
 - 5) Stiskněte tlačítko T/MIN **C** a stisknutím nebo podržením tlačítek „+“ **A** a „-“ **E** nastavte požadovanou teplotu (90–230 °C). Pokud nastavené teploty ještě nebylo dosaženo, zhasne zelená kontrolka „Ready“ **7** a přístroj spustí ohřev. Je-li přístroj již ohřát na nastavenou teplotu, zazní dva zvukové signály a zelená kontrolka „Ready“ **7** se rozsvítí.
 - 6) Podle potřeby lze opětovným stisknutím tlačítka T/MIN **C** nastavit dobu ohřevu (1–90 min) pomocí tlačítek „+“ **A** a „-“ **E**. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, zelená kontrolka „Ready“ **7** se znovu rozsvítí, nastavená teplota je udržována.
Jakmile uplyne nastavená doba ohřevu, zazní dva zvukové signály a přístroj se opět vrátí do režimu udržování v teple (90 °C). Přístroj se po 1 hodině automaticky vypne, pokud se neprovedou žádná zadání.
 - 7) Přístroj vypněte stisknutím tlačítka zap/vyp **B** a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

8) Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí vypnout přístroj tlačítkem zap/vyp  **B!**

UPOZORNĚNÍ

- Jakmile se dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se zelená kontrolka „Ready“ **7**. Tato mezitím může opět zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!
- Mějte na paměti, že při každém zadání zazní zvukový signál.

UPOZORNĚNÍ

Tento gril můžete používat 3 různými způsoby:

- kompletně otevřený, takže obě topné desky **11** slouží jako stolní gril.
- s pohyblivou horní topnou deskou **11** jako kontaktní gril, přičemž se např. maso griluje z obou stran.
- s pevně zajištěnou horní topnou deskou **11** jako gril na panini, takže můžete např. rozpéct bagetu.

Nastavení teploty

Teplotu nastavte odlišně v závislosti na potravině, kterou chcete grilovat. Následující zadání lze použít jako orientaci:

- 90 °C: režim udržování v teple
- 150–175 °C: nízká teplota, např. pro zeleninu nebo Panini
- 175–200 °C: střední teplota, např. pro rybu
- 200–230 °C: vysoká teplota, např. pro maso

UPOZORNĚNÍ

- Uvedená nastavení teploty jsou pouze doporučení. Mohou se lišit podle vlastností přísad!

Poloha „kontaktní gril“

- 1) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky a zapněte přístroj tlačítkem zap/vyp  **B**.
- 2) Nastavte požadovanou teplotu a v případě potřeby dobu ohřevu tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha“ a počkejte na dosažení nastavené teploty.
- 3) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na dolní topnou desku **11**.
- 4) Kryt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 5) Díky pohyblivě uložené horní topné desce **11** je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou **11**. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- 6) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Kryt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu.

- 7) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

POZOR

Poškození přístroje!

- K vyjmutí grilovaných potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Mohly by poškodit povrchy topných desek **11**!

- 8) Vypněte přístroj tlačítkem zap/vyp  **B** a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí vypnout přístroj tlačítkem zap/vyp  **B**!

Poloha „gril na panini“

- 1) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky a zapněte přístroj tlačítkem zap/vyp  **B**.
- 2) Nastavte požadovanou teplotu a v případě potřeby dobu ohřevu tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha“ a počkejte na dosažení nastavené teploty.
- 3) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na dolní topnou desku **11**.
- 4) Zavřete horní topnou desku **11** a zajistěte ji v požadované výšce posunutím bezpečnostního uzávěru **2** směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr **2** posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami **11**.
- 5) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Kryt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu.

- 6) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.

POZOR

Poškození přístroje!

- K vyjmutí grilovaných potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Mohly by poškodit povrchy topných desek **11**!

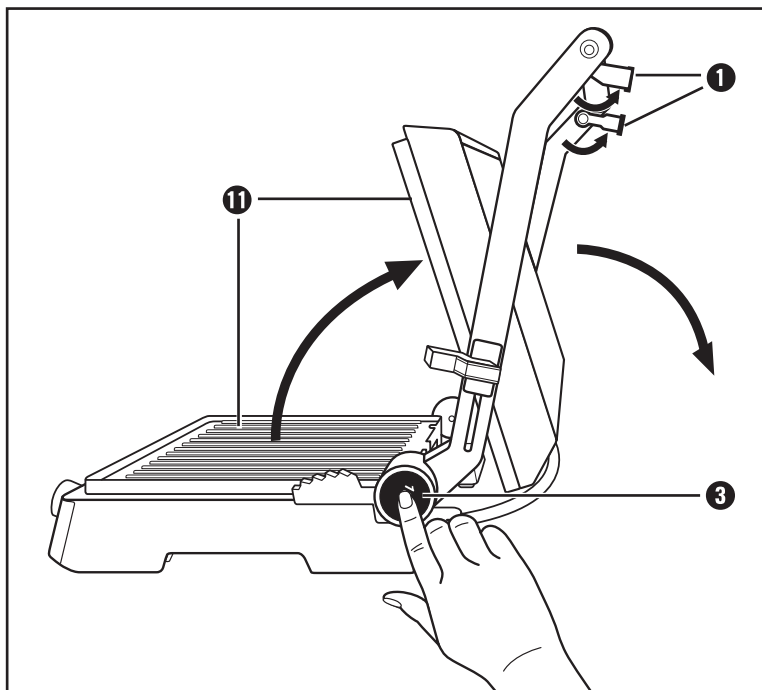
- 7) Vypněte přístroj tlačítkem zap/vyp  **B** a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí vypnout přístroj tlačítkem zap/vyp  **B**!

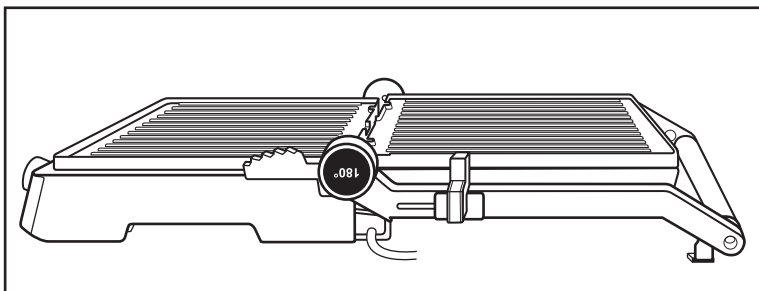
Poloha „stolní gril“

- 1) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky a zapněte přístroj tlačítkem zap/vyp **B**.
- 2) Nastavte požadovanou teplotu a v případě potřeby dobu ohřevu tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha“ a počkejte na dosažení nastavené teploty.
- 3) Vyklopte obě opěrné nožky **1** (obr. 1).
- 4) Stiskněte odjišťovací tlačítko 180° **3** (obr. 1) a otevřete víko přístroje natolik, abyste mohli obě topné desky **11** používat jako stolní gril.



Obr. 1

- 5) Topné desky **11** nyní leží vedle sebe a mohou být použity jako stolní gril (obr. 2).



Obr. 2

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

POZOR

Poškození přístroje!

- K vyjmutí/obrácení grilovaných potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Mohly by poškodit povrchy topných desek ❶!

- 8) Vypněte přístroj tlačítkem zap/vyp ❷ a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí vypnout přístroj tlačítkem zap/vyp ❷!

Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkčí a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Jako základ marinády lze použít například kysanou smetanu, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvou šťávu z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Nepřidávejte sůl, protože ta z masa vytáhne vodu, takže je potom tvrdé. Vložte maso do marinády tak, aby bylo zcela pokryto a uzavřete nádobu. Maso ponechte v marinádě pokud možno přes noc.
- Topné desky ❶ mají nepřilnavou vrstvu, proto není nutné přidávat navíc tuk. Pokud přesto chcete tuk použít, dbejte na to, aby to byl tuk/olej vhodný ke smažení, například řepkový olej.
- Dbejte na to, aby grilovaná potravina byla rovnoměrně tlustá, aby se rovnoměrně připravila.
- Pokud si nejste jisti, zda jsou grilované potraviny uvnitř již upečené, použijte běžně dostupný teploměr na maso.

Čištění a údržba

Bezpečnostní pokyny



VÝSTRAHA!

NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA PŘI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Abyste zamezili vzniku nebezpečí, dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

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

POZOR

Poškození přístroje!

- Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- K čištění povrchů nepoužívejte žádné silné abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Po vychladnutí topných desek ❶ přejed'te stěrkou na čištění ❸ po topných deskách ❶ tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do záchytné misky na tuk ❷.
- Vyprázdněte a vyčistěte záchytnou misku na tuk ❷ v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí.
- Otřete topné desky ❶ vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu.
V případě silnějšího znečištění nebo připečených zbytků topné desky ❶ vyjměte:
 - Přístroj otevřete.
 - Pevně přidržte horní topnou desku ❶, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE ❷. Horní topná deska ❶ se uvolní z přístroje.
 - Stiskněte tlačítko RELEASE ❷ a současně nadzdvihněte dolní topnou desku ❶.

Vyjmuté topné desky ❶ omyjte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. V případě silnějšího znečištění nechte topné desky ❶ nejprve odmočit v trošce vody s mycím prostředkem. Topné desky ❶ opláchněte po očištění čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše dobře osušte. Topné desky ❶ musí být suché, než je vložíte zpět do přístroje!

Chcete-li topné desky ❶ vrátit zpět do přístroje, nasadte topné desky ❶ na základnu tak, aby obě prohlubně vedle odtoku tuku ❹ zapadly do háků na základně. Poté stlačte přední část topné desky ❶ směrem dolů, dokud tato slyšitelně nezaskočí.

U druhé topné desky ❶ postupujte stejně.

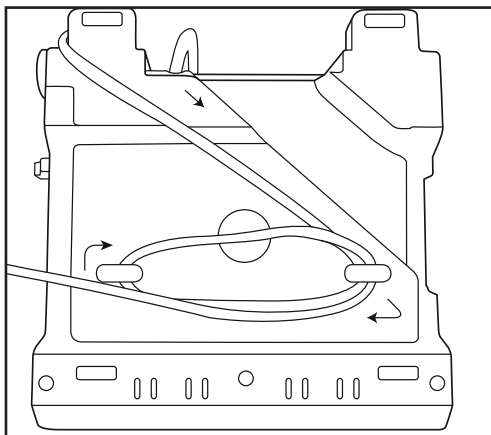
- Vnější plochy přístroje očistěte vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čistící prostředek nanesený na hadřík.
- Ořete sěrku na čištění ❸ vlhkým hadříkem. Je-li znečištění silnější, naneste na hadřík jemný čistící prostředek nebo sěrku umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.

UPOZORNĚNÍ

- Topné desky ❶, záchytná miska na tuk ❷ a sěrka na čištění ❸ jsou vhodné také pro mytí v myčce nádobí. K ochraně materiálu však doporučujeme jejich očištění tak, jak je popsáno výše.

Uložení

Přístroj zablokujte posunutím bezpečnostního uzávěru ❷ do polohy . Oviňte síťový kabel ve směru hodinových ručiček kolem navíjení kabelu ❸ ve spodní části dna přístroje a upevněte jej kabelovou sponou:



Obr. 3

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

Odstranění závad

V této kapitole najdete důležité pokyny a informace k vyhledání a odstranění závad. Následující tabulka pomůže při hledání a odstranění drobných závad.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud dojde k poruše, zobrazí se na displeji odpovídající kód chyby. Zazní zvukové signály a veškerá tlačítka jsou zablokována, pomocí ovládacího pole **8** není možné žádné zadání. Postupujte podle níže uvedených pokynů.

Závada	Možná příčina	Odstranění
Přístroj nelze zapnout.	Síťová zástrčka není zastrčena do zásuvky.	Síťovou zástrčku zapojte správně do přístroje.
	Zásuvka nedodává napětí.	Zkontrolujte domovní pojistky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na zákaznický servis.
Na displeji se zobrazí ER1.	V systému došlo ke zkratu.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.
Na displeji se zobrazí ER2.	Dolní topná deska 11 není správně nasazená.	Ujistěte se, zda je dolní topná deska 11 správně nasazená.
Na displeji se zobrazí ER3.	Teplota topných desek 11 je nad 320 °C, přístroj je přehřátý.	Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Počkejte, dokud přístroj zcela nevychladne a opět jej zapojte do síťové zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

- Nemůžete-li výše uvedenými kroky svůj problém vyřešit, obraťte se prosím na zákaznický servis.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

Příloha

Technické údaje

Napájecí napětí	220–240 V~ 50/60 Hz
Příkon	2000 W
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.
Třída ochrany	I (⏏ ochranné uzemnění)

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 290943

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ

- Nastavené teploty a časy, uvedené v receptech, jsou pouze doporučení.
Mohou se lišit podle vlastností přísad!

Poloha „kontaktní gril“

Burger Mex Tex

900 g mletého hovězího masa

6 PL barbecue omáčky

6 PL jemně nakrájené cibule

3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy

1/2 lžičky čili prášku

4 velké hamburgerové bulky

- 1) Ve velké míse smíchejte mleté maso, cibuli, salsu, čili a barbecue omáčku.
- 2) Z masové hmoty vytvarujte čtyři stejně velké, asi 2 cm silné hamburgery.
- 3) Rozehřejte přístroj (200–230 °C).
- 4) Hamburgery grilujte po dobu 8 až 10 minut na rozežhátém přístroji v poloze „kontaktní gril“. Následně servírujte hamburgery v bulce společně s přísadami a kořením dle vlastní chuti.

Rumpsteak s omáčkou z bylinek a jarní cibulky

500 g libového hovězího masa na rumpsteak (1 porce = 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcesterové omáčky

1 jemně utřený stroužek česneku

4 PL jemně nasekané petrželky

4 jemně nakrájené jarní cibulky

- 1) V malé misce smíchejte margarín a worcesterovou omáčku a přidejte česnek, petrželku a jarní cibulku.
- 2) Rozehřejte přístroj na maximální teplotu (230 °C).
- 3) Grilujte steak po dobu cca 3 minut.
- 4) Potřete steak omáčkou s bylinkami a jarní cibulkou a grilujte ho další 4 minuty při cca 220 °C.

UPOZORNĚNÍ

- Bylinkovou omáčku, která se nashromáždila v zachytné misce na tuk, můžete při servírování přelít přes steak!

Tuňák s plátky pomeranče

(pro 4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuňáka (po 170 g)

1 pomeranč

1 PL jemně nasekané petrželky

sůl

pepř

- 1) Oloupejte pomeranč a nakrájejte ho na plátky silné asi 5 mm.
- 2) Přístroj rozehřejte (cca 200 °C).
- 3) Položte steaky z tuňáka na předehřátý gril, posypte je petrželkou, osolte a opepřete.
- 4) Na steaky z tuňáka položte plátky pomeranče a grilujte vše cca 6–8 minut.
- 5) Před servírováním grilované plátky pomeranče vyjměte.

Poloha „gril na panini“

Panini se špenátem a sýrem

250 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citronové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 krajíce toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzarely

20 g piniových oříšků

- 1) Listový špenát rozeberte a opláchněte.
- 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklouhat v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
- 3) Potřete toast bylinkovým máslem.
- 4) Nakrájejte mozzarellu na kolečka.
- 5) Položte kolečka mozzarely na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypte ji piniovými oříšky.
- 6) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 7) Přístroj rozehejte (cca 175 °C).
- 8) Panini opatrně položte na předehřátý gril.
- 9) Pomocí bezpečnostního uzávěru ❷ nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ❶ a zavřete víko.
- 10) Panini by měly být osmažené do zlatohněda.

Panini s kuřecími prsíčky

400 g kuřecích prsíček

20 g másla

pepř, sůl, paprika v prášku

120 g slaniny, proužky

6 krajíců bílého/toastového chleba

3 PL salátového dresinku (jogurt)

30 g ledového hlávkového salátu

2 rajčata

1 avokádo

1 ČL citronové šťávy

50 g salátové okurky

- 1) Kuřecí prsíčka krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte papírovou utěrkou.
- 2) Předehřejte přístroj na maximální teplotu (230 °C) a filé z kuřecích prsíček krátce opečte v kontaktní poloze.
- 3) Smažte filé z kuřecích prsíček při teplotě cca 175 °C přibližně 10 minut. Po dokončení je okořeňte solí, pepřem a paprikou a odložte stranou.
- 4) Na pánvi si opečte slaninu do křupava.
- 5) Na 3 plátky toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte je a položte navrch.
- 6) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- 7) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
- 8) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezžhnědlo. Plátky položte na panini.
- 9) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 10) Přikryte panini druhým plátkem toastu.
- 11) Panini opatrně položte na grilovací desku ❶.
- 12) Pomocí bezpečnostního uzávěru ❷ nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ❶ a zavřete víko.
- 13) Panini by měly být osmažené do zlatohněda.

Bageta s hořčicí

- 1 bageta
- 1 stroužek česneku
- 50 g nakládanych okurek
- 40 g Pecorino
- 1 PL ostré hořčice
- 2 PL sladké hořčice
- 50 g másla
- 2 PL pažitky
- sůl, pepř

- 1) Bagetu příčně nařízněte na plátky hrubé cca 2–3 cm, ale úplně ji neprořízněte.
- 2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
- 3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, okurkami, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
- 4) Vetřete hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu do alobalu.
- 5) Přístroj rozehejte (175–200 °C).
- 6) Bagetu položte na topnou desku ❶.
- 7) Pomocí bezpečnostního uzávěru ❷ nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ❶ a zavřete víko.
- 8) Bageta by měla být dozlatova.

Poloha „stolní gril“

Kuřecí/krůtí prsa

- 200 g kuřecích/krůtích prsíček
- troška mouky

- 1) Na topné desky ❶ dejte malé množství oleje na smažení a rozehejte přístroj na maximální teplotu (230 °C).
- 2) 200 g kuřecích nebo krůtích prsíček nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
- 3) Cca 4 minuty smažte z jedné strany, otočte, lehce osolte a druhou stranu smažte další 4 minuty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 lilek

olivový olej

sůl

pepř

provensálské koření (směs koření)

- 1) Zeleninu důkladně omyjte. Papriku nakrájejte na půlky, odstraňte zrníčka a nakrájejte ji na proužky. Lilek a cuketu rozkrojte podélně na dvě půlky a potom je nakrájejte vždy na cca 0,5 cm velké kusy.
- 2) Potřete zeleninu olivovým olejem.
- 3) Přístroj rozehřejte (150–175 °C).
- 4) Položte zeleninu na předehřátou topnou desku ❶ a grilujte ji z obou stran vždy cca 8–10 minut, dokud nezíská světle hnědou barvu.
- 5) Posypejte zeleninu solí, pepřem a podle chuti provensálským kořením.

Kari garnáty s kokosovým mlékem

100 g červené kari pasty

50 ml kokosového mléka

400 g garnátů (alternativně krabů nebo krevet)

200 g cukrových lusků

2 papriky

2 cibule

2 stroužky česneku

sůl a pepř

alobal

- 1) Smíchejte kari pastu a kokosové mléko.
- 2) Omyjte garnáty, cukrové lusky a papriku.
- 3) Oloupejte cibuli a stroužky česneku.
- 4) Nakrájejte cibuli, stroužky česneku a papriku na malé kousky.

- 5) Garnáty a zeleninu rozdělte stejnoměrně do 4 alobalových balení. Alobal musí být tak velký, aby do něj bylo možné zabalit suroviny jako do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z kari a kokosu a vše okořeňte solí a pepřem.
- 6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
- 7) Přístroj rozehejte (150–175 °C).
- 8) Naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky **II** a nechte vše dusit po obou stranách vždy cca 15 minut.

Grilované kukuřičné klasy

2 cukrové kukuřice

100 g bylinkového másla

česneková sůl

sůl

pepř

alobal

- 1) Kousek alobalu natřete bylinkovým máslem.
- 2) Osolte kukuřici a zabalte ji do alobalu.
- 3) Přístroj rozehejte (150–175 °C).
- 4) Položte balíčky na topné desky **II**.
- 5) Obraťte po 15 minutách a grilujte kukuřici dalších 15 minut.
- 6) Okořeňte kukuřici česnekovou solí a pepřem.

Obsah

Úvod	32
Informácie o tomto návode na obsluhu	32
Autorské právo	32
Určené použitie	32
Výstražné upozornenia	32
Bezpečnosť	34
Základné bezpečnostné upozornenia	34
Ovládacie prvky	38
Vybalenie a zapojenie	38
Bezpečnostné pokyny	38
Rozsah dodávky a kontrola po preprave	39
Vybalenie	39
Likvidácia obalových materiálov	39
Obsluha a prevádzka	40
Pred prvým použitím	40
Ovládací panel	41
Ovládanie	42
Nastavenia teploty	43
Poloha „Kontaktný gril“	44
Poloha „Panini gril“	45
Poloha „Stolový gril“	46
Tipy a triky	47
Čistenie a údržba	48
Bezpečnostné pokyny	48
Ukladanie	49
Odstraňovanie porúch	50
Likvidácia	50
Príloha	51
Technické údaje	51
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	51
Servis	52
Dovozca	53
Recepty	53
Poloha „Kontaktný gril“	53
Poloha „Panini gril“	55
Poloha „Stolový gril“	57

Úvod

Informácie o tomto návode na obsluhu

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového zariadenia.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo doťah, aj čiastočná, ako aj reprodukcia obrázkov, i v zmenenej podobe, je dovoľená len s písomným súhlasom výrobcu.

Určené použitie

Tento prístroj slúži výlučne na grilovanie potravín v interiéri. Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s určeným účelom. Zariadenie nie je určené na používanie v komerčných alebo priemyselných oblastiach.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním v rozpore s určeným účelom, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie samotný prevádzkovateľ.

Výstražné upozornenia

V predloženom návode na obsluhu sú použité nasledovné výstražné upozornenia:

NEBEZPEČENSTVO

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Keď sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to viesť až k usmrteniu alebo ťažkým zraneniam.

- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu usmrtenia alebo ťažkým zraneniam osôb, riaďte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.



VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Keď tejto nebezpečnej situácii nezabránite, môže to mať za následok zranenia.

- Aby ste zabránili zraneniam osôb, riaďte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

Keď sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok vecné škody.

- Aby ste zabránili vecným škodám, riaďte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

UPOZORNENIE

- Upozornenie označuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.

Bezpečnosť

V tejto kapitole získate dôležité bezpečnostné upozornenia pre manipuláciu s prístrojom.

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

Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečnej manipulácie s prístrojom dodržiavajte nasledovné bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodené zariadenie, ani zariadenie, ktoré predtým spadlo na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniam.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k elektrickému vedeniu.

- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný obchod alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Navyše zaniká nárok na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, v opačnom prípade pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zaručené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťový kábel pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varnej dosky alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť! Nebezpečenstvo popálenia!
- Keď prístroj používate, sieťový kábel vždy úplne odviňte z navinutia kábla!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby sieťový kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaisťujte bezpečné umiestnenie prístroja.

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- ▶ Prípojný kábel alebo prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, nechajte okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- ▶ Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, keď sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.
- ▶ Sieťový kábel chytajte vždy iba za zástrčku. Nikdy neťahajte samotný kábel, a nikdy sa nedotýkajte sieťového kábla mokрыmi rukami, pretože by ste mohli spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
- ▶ Na sieťový kábel neukladajte prístroj, kusy nábytku a pod. a dbajte na to, aby nedošlo k jeho pricviknutiu.
- ▶ Nerozoberajte teleso prístroja a nevykonávajte na prístroji žiadne opravy ani úpravy. Pri rozobratí telesa alebo svojvoľných úpravách hrozí ohrozenie života zásahom elektrickým prúdom a dochádza k zániku poskytovanej záruky.

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody. Nepokladajte preto na prístroj alebo vedľa neho žiadne predmety naplnené tekutinami (napr. vázy na kvety).
- ▶ Pri každom prerušení používania, ako aj po jeho ukončení a pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!



Pozor! Horúci povrch!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Pri prevádzke prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- ▶ Chráňte antiadhéznú vrstvu, a preto nepoužívajte kovové pomôcky, napr. nože, vidličky atď. Ak je antiadhézná vrstva poškodená, prístroj ďalej nepoužívajte.
- ▶ Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- ❶ oporné nohy
- ❷ bezpečnostný uzáver
- ❸ tlačidlo odblokovania 180°
- ❹ odtok tuku
- ❺ navinutie kábla
- ❻ svietiaci prvok
- ❼ zelená kontrolka „Ready“
- ❽ ovládací panel
- ❾ tlačidlo RELEASE (spodná vyhrievacia platňa)
- ❿ miska na zachytávanie tuku
- ⓫ vyhrievacie platne
- ⓬ tlačidlo RELEASE (horná vyhrievacia platňa)

Obrázok B:

- Ⓜ škrabka na čistenie

Vybalenie a zapojenie

Bezpečnostné pokyny

VÝSTRAHA

Pri uvedení prístroja do prevádzky môže dôjsť k ohrozeniu zdravia a k vecným škodám!

Dodržiavajte nasledovné bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

- Obalové materiály sa nesmú používať ako hračka.
Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Rešpektujte pokyny pre elektrické zapojenie prístroja, aby ste sa vyhli vecným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi (pozri roztváracu stranu):

- kontaktný gril
- miska na zachytávanie tuku
- škrabka na čistenie
- Návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na servisnú poradenskú linku (pozri kapitolu Servis).

Vybalenie

- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ◆ Odstráňte všetky obalové materiály, ako aj prípadné fólie a nálepky.

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni zariadenie pred poškodením počas prepravy. Materiály balenia sú zvolené v súlade s aspektmi ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich môžete recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

- Pokiaľ možno, uschovajte si originálny obal počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatnenia záruky správne zabaliť.

Obsluha a prevádzka

V tejto kapitole sú uvedené dôležité informácie o obsluhu a prevádzke prístroja.

Pred prvým použitím

- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistíte všetky súčasti príslušenstva podľa postupu uvedeného v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Pozorne si prečítajte návod na obsluhu.
- 3) Prístroj umiestnite podľa bezpečnostných pokynov.
- 4) Prístroj odblokujete nastavením bezpečnostného uzáveru **2** do polohy .
- 5) Otvorte prístroj.
- 6) Utrite vyhrievacie platne **11** vlhkou utierkou.
- 7) Prístroj zatvorte.
- 8) Zastrčte zástrčku sieťového kábla do riadne zapojenej a uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorá dodáva napätie uvedené v kapitole „Technické údaje“.
Nechajte prístroj zohriať na cca 5 minút s nastavením maximálnej teploty, tak že uskutočníte príslušné nastavenia pomocou ovládacieho panela **8**.

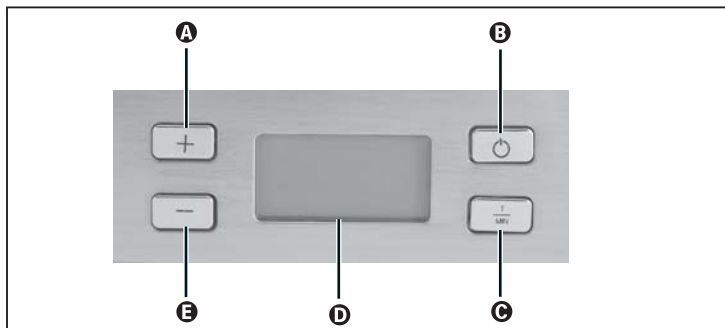
UPOZORNENIE

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k miernemu zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami prítomnými následkom výroby. Je to bežné a úplne neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.
- 9) Po zohratí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
 - 10) Ešte raz vyčistíte prístroj vlhkou utierkou.

Ovládací panel

Pomocou ovládacieho panela **8** uskutočnite nastavenia teploty a času.

- A** Tlačidlo „+“: Zvýšenie teploty a doby ohrevu
- B** Tlačidlo Zap/Vyp : Zapnutie a vypnutie spotrebiča
- C** Tlačidlo T/MIN: Zvolenie teploty a doby ohrevu
- D** Displej: LSD-displej
- E** Tlačidlo „-“: Zníženie teploty alebo doby ohrevu



UPOZORNENIE

- Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, znova sa rozsvieti zelená kontrolka „Ready“ **7**. Môže sa z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znovu zohrieva!
- Zohľadnite, že pri každom zadaní zaznie signálny tón.

Ovládanie

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!



Pozor! Horúci povrch!

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

UPOZORNENIE

- Keď prístroj používate, sieťový kábel vždy úplne odviňte z navinutia kábla **5**!
- 1) Zatvorte veko prístroja držiak za rukoväť.
 - 2) Vložte misku na zachytávanie tuku **10** do prístroja.
 - 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a na displeji **D** sa objaví hlásenie „OFF“. Displej sa rozsvieti na modro a zhasne znova automaticky po 1 minúte, keď sa neuskutočnia žiadne zadania.
 - 4) Zapnite prístroj tlačidlom Zap/Vyp  **B**. Displej **D** sa rozsvieti na modro, zaznie signálny tón a prístroj sa začne zohrievať na prednastavenú teplotu 90 °C (režim udržiavania teploty). Hneď ako sa dosiahne teplota, zaznejú tri signálne tóny a znova sa rozsvieti zelená kontrolka „Ready“ **7**. Svetiaci prvok **6** svieti počas prevádzky na modro.
 - 5) Stlačte tlačidlo T/MIN **C** a stlačením a podržaním tlačidiel „+“ **A** a „-“ **E** nastavíte želanú teplotu (90 – 230 °C). Ak nastavená teplota ešte nie je dosiahnutá, zelená kontrolka „Ready“ **7** zhasne a prístroj spustí proces ohrievania. Ak je už prístroj zohriaty na nastavenú teplotu, zaznejú dva signálne tóny a rozsvieti sa zelená kontrolka „Ready“ **7**.
 - 6) V prípade potreby sa môže po novom stlačení tlačidla T/MIN **C** nastaviť doba ohrevu (1 – 90 min.) pomocou tlačidiel „+“ **A** a „-“ **E**. Hneď ako je dosiahnutá nastavená teplota, rozsvieti sa znova zelená kontrolka „Ready“ **7** a bude sa udržiavať nastavená teplota. Hneď ako uplynie nastavená doba ohrevu, zaznejú dva signálne tóny a prístroj prepne znova do režimu udržiavania teploty (90 °C). Prístroj sa po 1 hodine automaticky vypne, keď nie sú stlačené žiadne zadania.
 - 7) Vypnite prístroj stlačením tlačidla Zap/Vyp  **B** a vytiahnite sieťový kábel zo sieťovej zásuvky.

8) Prístroj vyčistíte tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.

POZOR

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí vypnúť prístroj pomocou tlačidla Zap/Vyp  **B**!

UPOZORNENIE

- Zelená kontrolka „Ready“ **7** sa rozsvieti, hneď ako bude dosiahnutá nastavená teplota. Môže sa z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znovu zohrieva!
- Zohľadnite, že pri každom zadaní zaznie signálny tón.

UPOZORNENIE

Tento gril môžete používať 3 rôznymi spôsobmi:

- kompletne rozložený, aby sa obidve vyhrievacie platne **11** mohli používať ako stolový gril.
- s pohyblivou hornou vyhrievacou platňou **11** ako kontaktný gril, napríklad na grilovanie mäsa z oboch strán.
- so zaistenou hornou vyhrievacou platňou **11** ako panini gril, aby sa mohli napr. zapekať bagety.

Nastavenia teploty

Nastavte teplotu v závislosti od grilovaného jedla. Ako orientácia vám môžu slúžiť nasledovné údaje:

- 90 °C: režim udržiavania v teple
- 150 – 175 °C: nízka teplota, napr. zelenina alebo panini
- 175 – 200 °C: stredná teplota, napr. ryba
- 200 – 230 °C: vysoká teplota, napr. mäso

UPOZORNENIE

- Uvedené nastavenia teploty sú iba odporúčania. Tieto sa môžu podľa charakteru prísad odlišovať!

Poloha „Kontaktný gril“

- 1) Zastrčte elektrickú zástrčku do elektrickej zásuvky a zapnite prístroj tlačidlom Zap/Vyp  **B**.
- 2) Nastavte želanú teplotu a príp. dobu ohrevu podľa popisu v kapitole „Obsluha“ a počkajte kým bude dosiahnutá nastavená teplota.
- 3) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **11**.
- 4) Zatvorte veko prístroja držiak za rukoväť.
- 5) Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa **11** na spodnú vyhrievaciu platňu **11** vždy rovnobežne, a to aj pri hrubších potravinách. Týmto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
- 6) Po určitom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja držiak za rukoväť.

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu.

- 7) Ak ste spokojní s úrovňou zhnednutia, vyberte grilovanú potravinu.

POZOR

Poškodenie zariadenia!

- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Tieto by mohli poškodiť povrchy vyhrievacích platin **11**!

- 8) Vypnite prístroj stlačením tlačidla Zap/Vyp  **B** a vytiahnite sieťový kábel zo sieťovej zásuvky.

POZOR

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí vypnúť prístroj pomocou tlačidla Zap/Vyp  **B**!

Poloha „Panini gril“

- 1) Zastrčte elektrickú zástrčku do elektrickej zásuvky a zapnite prístroj tlačidlom Zap/Vyp  **B**.
- 2) Nastavte želanú teplotu a príp. dobu ohrevu podľa popisu v kapitole „Obsluha“ a počkajte kým bude dosiahnutá nastavená teplota.
- 3) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **11**.
- 4) Zatvorte hornú vyhrievaciu platňu **11** a zaistíte ju v požadovanej výške zatlačením bezpečnostného uzáveru **2** dozadu (poloha MIN, II, III, IV, V). Čím ďalej je bezpečnostný uzáver **2** zatlačený dozadu, tým väčšia je vzdialenosť medzi vyhrievacími platňami **11**.
- 5) Po určitom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja držiak za rukoväť.

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu.

- 6) Ak ste spokojní s úrovňou zhnednutia, vyberte grilovanú potravinu.

POZOR

Poškodenie zariadenia!

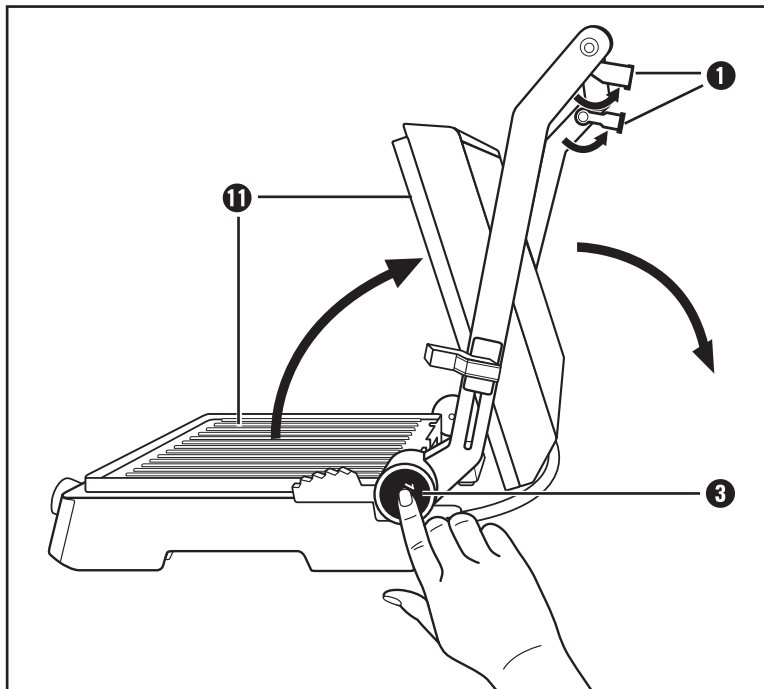
- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Tieto by mohli poškodiť povrchy vyhrievacích platin **11**!
- 7) Vypnite prístroj stlačením tlačidla Zap/Vyp  **B** a vytiahnite sieťový kábel zo sieťovej zásuvky.

POZOR

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí vypnúť prístroj pomocou tlačidla Zap/Vyp  **B**!

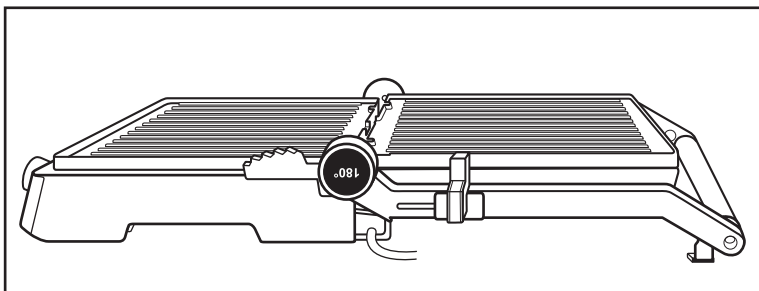
Poloha „Stolový gril“

- 1) Zastrčte elektrickú zástrčku do elektrickej zásuvky a zapnite prístroj tlačidlom Zap/Vyp **8**.
- 2) Nastavte želanú teplotu a príp. dobu ohrevu podľa popisu v kapitole „Obsluha“ a počkajte kým bude dosiahnutá nastavená teplota.
- 3) Vyklopte obidve oporné nohy **1** (obr. 1).
- 4) Stlačte tlačidlo odblokovania 180° **3** (obr. 1) a otvorte veko prístroja natoľko, aby sa obidve vyhrievacie platne **11** mohli používať ako stolový gril.



Obr. 1

- 5) Vyhrievacie platne **11** ležia teraz vedľa seba a môžu sa používať ako stolový gril (obr. 2).



Obr. 2

- 6) Na vyhrievacie platne ❶ položte potraviny určené na grilovanie.
- 7) Z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z vyhrievacích platní ❶, keď sú upečené.

POZOR

Poškodenie zariadenia!

- Na otáčanie/odoberanie grilovaných potravín nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Tieto by mohli poškodiť povrchy vyhrievacích platní ❶!

- 8) Vypnite prístroj stlačením tlačidla Zap/Vyp ❷ a vytiahnite sieťový kábel zo sieťovej zásuvky.

POZOR

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí vypnúť prístroj pomocou tlačidla Zap/Vyp ❷!

Tipy a triky

- Na prípravu jemnejšieho mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ sú vhodné napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šťava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesolte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu a mäso by mohlo následne stvrdnúť. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené a uzatvorte nádobu. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Vyhrievacie platne ❶ sú potiahnuté antiadhéznou vrstvou, ktorá bráni prilepeniu a preto nemusíte pridávať žiadny tuk. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napr. repkový olej.
- Dbajte na to, aby bolo grilované jedlo rovnomerne hrubé a tým bolo rovnomerne prepečené.
- Ak si nie ste istí, či je grilované jedlo tepelne upravené aj vo vnútri, použite bežný teplomer na mäso.

Čistenie a údržba

Bezpečnostné pokyny



VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k zraneniu osôb!

Dodržiavajte nasledovné bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

- Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte na úplné vychladnutie prístroja. Nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou, a nikdy ho do nej ani neponárajte. Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!

POZOR

Poškodenie zariadenia!

- Zaisťte, aby sa pri čistení do prístroja nedostala žiadna vlhkosť, aby sa tak zabránilo jeho neopraviteľnému poškodeniu.
- Na čistenie povrchov nepoužívajte agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškriabať.
- Prejdite škrabkou na čistenie 13, po vychladnutí vyhrievacích platní 11, po povrchu vyhrievacích platní 11 tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky a premiestnite ich do misky na zachytávanie tuku 10.
- Vyprázdňte a misku na zachytávanie tuku 10 umyte v teplej vode.
- Utrite vyhrievacie platne 11 vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety, aby sa nezničila nepriľnavá povrchová úprava.
V prípade odolných nečistôt alebo pripálených zvyškov vyberte vyhrievacie platne 11:
 - Otvorte prístroj.
 - Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu 11, aby nespadla a stlačte tlačidlo RELEASE 12. Horná vyhrievacia platňa 11 sa uvoľní z prístroja.
 - Stlačte tlačidlo RELEASE 9 a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu 11.

Umyte odobraté vyhrievacie platne 11 v teplej vode s trochu umývacieho prostriedku. Pri veľmi silných zaschnutých nečistotách nechajte vyhrievacie platne 11 trochu namočiť vo vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení opláchnite vyhrievacie platne 11 čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Všetko dobre utrite do sucha. Vyhrievacie platne 11 musia byť suché, než ich znova nasadíte na spotrebič!

Na opätovné nasadenie vyhrievacích platní 11 nasadte vyhrievacie platne 11 na základňu tak, aby oba výrezy vedľa odtoku tuku 4 zaskočili do hákov na základne. Zatlačte potom predný diel vyhrievacej platne 11 nadol, aby počuteľne zaskočil.

Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni 11.

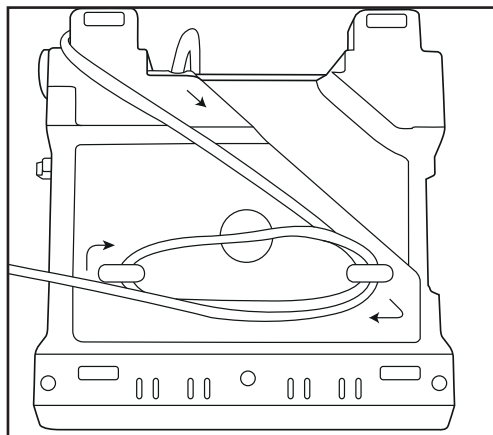
- Vonkajšie povrchy prístroja vyčistíte vlhkou handrou. V prípade odolných nečistôt použite na utierku jemný čistiaci prostriedok.
- Poutierajte škrabku na čistenie 13 vlhkou utierkou. V prípade neodolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok alebo ich opláchnite v teplej vode a umývacím prostriedkom.
- Dbajte na úplné vysušenie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.

UPOZORNENIE

- Vyhrievacie platne 11, miska na zachytávanie tuku 10 a škrabka na čistenie 13 sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Na šetrenie materiálu odporúčame avšak tieto vyčistiť tak, ako je popísané hore.

Uskladnenie

Prístroj zablokuje posunutím bezpečnostného uzáveru 2 do polohy 1. Naviňte sieťový kábel v smere hodinových ručičiek do priestoru na navinutie kábla 5 pod základňou prístroja a upevnite kábel pomocou káblovej svorky:



Obr. 3

Vyčistený prístroj uchovávať na suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

V tejto kapitole sú uvedené dôležité informácie o lokalizovaní a odstraňovaní porúch. Nasledujúca tabuľka slúži ako pomôcka pri vyhľadávaní a odstraňovaní menších porúch.

UPOZORNENIE

- Ak existuje porucha, na displeji sa zobrazí príslušný kód chyby. Zaznejú signálne tóny a všetky tlačidlá sú zablokované, cez ovládací panel **8** nie je možné žiadne zadanie. Dodržiavajte nasledovné pokyny.

Porucha	Možná príčina	Odstránenie
Prístroj sa nedá zapnúť.	Sieťová zástrčka nie je zapojená.	Pripojte sieťový adaptér správne k prístroju.
	V zásuvke nie je napätie.	Skontrolujte domáce poistky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Na obrazovke sa zobrazí ER1.	V systéme došli ku skratu.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis.
Na obrazovke sa zobrazí ER2.	Spodná vyhrievacia platňa 11 nie je správne vložená.	Uistite sa, že je spodná vyhrievacia platňa 11 správne vložená.
Na displeji sa zobrazí ER3.	Teplota vyhrievacích platní 11 je nad 320 °C, prístroj je prehriaty.	Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Počkajte, kým prístroj úplne vychladne a zapojte ho znova do sieťovej zásuvky.

UPOZORNENIE

- Ak pomocou vyššie uvedených krokov nemôžete odstrániť problém, obráťte sa na zákaznícky servis.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU-WEEE o odpade z elektrických a elektronických zariadení (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo Vašom miestnom zbieracom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zbierací dvor.

Príloha

Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Príkon	2000 W
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
Trieda ochrany	I (⏏ uzemnenie)

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spinače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 290943

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNENIE

- Nastavenia teploty a časové údaje uvedené v receptoch sú iba odporúčania. Tieto sa môžu podľa charakteru prísad odlišovať!

Poloha „Kontaktný gril“

Mex-Tex-Burger

900 g hovädzieho mletého mäsa

6 PL omáčky barbecue

6 PL jemne nakrájanej cibule

3 PL čerstvej alebo hotovej salsy

1/2 ČL práškového čili korenia

4 veľké hamburgerové žemle

- 1) Vo veľkej miske zmiešame mleté mäso, cibuľu, salsu, čili korenie a omáčku barbecue.
- 2) Zmes mletého mäsa vyformujeme na štyri rovnako veľké časti hrúbky 2 cm do hamburgerových plátkov.
- 3) Predhrejeme prístroj (200 – 230 °C).
- 4) Hamburgery grilujeme na predhriatom prístroji 8 – 10 min. v kontaktnej pozícii. Následne servírujeme hamburgery spolu s prísadami a korením podľa vlastného výberu do hamburgerového pečiva.

Rumpsteak s omáčkou zo zelenej cibul'ky a bylín

500 g chudého rumpsteaku (po 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcestrovej omáčky

1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku

4 PL jemne nakrájaného petržlenu

4 jemne nakrájané jarné cibul'ky

- 1) V malej miske zmiešame margarín a worchestrovú omáčku a primiešame cesnak, petržlen a jarné cibul'ky.
- 2) Predhrejte prístroj na maximálnu teplotu (230 °C).
- 3) Steak grilujeme 3 min.
- 4) Steak potrieme bylinkovou omáčkou s jarnou cibulkou a pečieme ďalšie 4 min. pri cca 200 °C.

UPOZORNENIE

- Bylinkovú omáčku, ktorá sa nazbiera v miske na zachytávanie tuku, môžeme pri servírovaní poliať na steak!

Tuniak s pomarančovými plátkami

(4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuniaka (po 170 g)

1 pomaranč

1 PL jemne nakrájaného petržlenu

soľ

čierne korenie

- 1) Olúpeme pomaranč a nakrájame ho na približne 5 mm hrubé plátky.
- 2) Predhrejdeme prístroj (cca 200 °C).
- 3) Na predhriaty gril položíme tuniakové steaky, posypeme ich petržlenom a okoreníme soľou a čiernym korením.
- 4) Na tuniakové steaky položíme pomarančové plátky a všetko spolu grilujeme približne 6 – 8 min.
- 5) Pred servírovaním odstránime grilované pomarančové plátky.

Poloha „Panini gril“

Panini so špenátom a syrom

250 g listového špenátu

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 PL oleja

2 ČL citrónovej šťavy

1 štipka soli (a čierneho korenia)

4 plátky toastového chleba/bieleho chleba

40 g bylinkového masla

75 g syra Mozzarella

20 g píniových jadier

- 1) Preberieme a umyjeme listový špenát.
- 2) Olúpeme cibuľu a strúčik cesnaku, najemno ich nakrájame a opečieme ich na horúcom oleji do sklovita. Pridáme špenát. Ochutíme citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.
- 3) Toast natrieme bylinkovým maslom.
- 4) Mozzarellu nakrájame na plátky.
- 5) Rozdelíme Mozzarellu a odkvapkaný špenát na 2 toastové plátky a posypeme ich píniovými jadrami.
- 6) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 7) Predhrejeme prístroj (cca 175 °C).
- 8) Panini opatrne položíme na predhriaty gril.
- 9) Pomocou bezpečnostného uzáveru **2** nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne **11** a zatvoríme kryt.
- 10) Panini by mali byť opražené do zlatohneda.

Panini s kuracími prsiami

400 g filé z kuracích prs

20 g masla

čierne korenie, soľ, mletá paprika

120 g slaniny v plátkoch

6 plátkov bieleho/toastového chleba

3 PL šalátového dresingu (jogurtu)

30 g ľadového šalátu

2 paradajky

1 avokádo

1 ČL limetkovej šťavy

50 g šalátovej uhorky

- 1) Kuracie prsia krátko opláchneme pod tečúcou vodou a osušíme ich kuchynskými papierovými utierkami.
- 2) Prístroj predohrejeme na maximálnu teplotu (230 °C) a filé z kuracích prs krátko opečieme v kontaktnej pozícii.
- 3) Filé z kuracích prs pečte pri cca 175 °C približne 10 minút. Po upečení ochutíme soľou, čiernym korením a paprikou a odložíme.
- 4) Na panvici opečieme plátky slaniny do chrupkava.
- 5) Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba rozdelíme jogurtový dressing, na to položíme ľadový šalát, narežeme paradajky na plátky, okoreníme ich a poukladáme.
- 6) Narežeme filé z kuracích prs po dĺžke a uložíme ich na paradajky.
- 7) Na filé z kuracích prs položíme plátky slaniny.
- 8) Rozrežeme avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberieme kôstku. Avokádo olúpeme ho a narežeme na plátky. Avokádo pokvapkáme limetkovou šťavou, aby nezhnadlo. Tieto plátky poukladáme na Panini.
- 9) Nakrájame šalátovú uhorku na plátky a položíme ju na avokádo.
- 10) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 11) Panini opatrne položíme na vyhrievaciu platňu ❶.
- 12) Pomocou bezpečnostného uzáveru ❷ nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ❶ a zatvoríme kryt.
- 13) Panini by mali byť opražené do zlatohneda.

Bageta s horčicou

- 1 bageta
- 1 strúčik cesnaku
- 50 g naložených uhoriek
- 40 g syru Pecorino
- 1 PL pikantnej horčice
- 2 PL sladkej horčice
- 50 g masla
- 2 PL nakrájanej pažítky
- soľ, čierne korenie

- 1) Bagetu narežeme priečne každé 2 – 3 centimetre, ale neprekrajujeme ju.
- 2) Olúpeme cesnak a roztláčime ho, sterilizované uhorky nakrájame na drobné kocky a nastrúhame syr Pecorino.
- 3) Zmiešame pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, uhorkami, syrom Pecorino a pažítkou a túto zmes ochutíme soľou a čiernym korením.
- 4) Naplníme horčicové maslo do narezaných miest na bagete a zabalíme ju do alobalu.
- 5) Predhrejeme prístroj (cca 175 – 200 °C).
- 6) Bagety položíme na vyhrievaciu platňu ❶.
- 7) Pomocou bezpečnostného uzáveru ❷ nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ❶ a zatvoríme kryt.
- 8) Bageta by mala byť zlatohnedá.

Poloha „Stolový gril“

Kuracie/morčacie prsia

- 200 g kuracích/morčacích prs
- trocha múky

- 1) Na vyhrievacie platne ❶ dáme trocha oleja vhodného na pečenie a prístroj zahrejeme na maximálnu teplotu (230 °C).
- 2) 200 g kuracích/morčacích prs narežeme na plátky a trochu poprášime múkou.
- 3) Cca 4 minúty pečieme na jednej strane, potom otočíme, ľahko osolíme a druhú stranu pečieme približne 4 minúty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 baklažán

olivový olej

soľ

čierne korenie

provensálske bylinky (zmes korenín)

- 1) Zeleninu dôkladne umyjeme. Papriky rozpolíme, vykrojíme jadrovníky a nakrájame na pásiky. Baklažán a cuketu rozrežeme pozdĺžne na dve polovice a potom nakrájame na cca 0,5 cm kúsky.
- 2) Zeleninu potrieme olivovým olejom.
- 3) Predhrejeme prístroj (cca 150 – 175 °C).
- 4) Zeleninu poukladáme na predhriatu grilovaciu platňu ❶ a grilujeme zeleninu z oboch strán cca 8 – 10 minút, kým nezíska svetlohnedú farbu.
- 5) Posypeme soľou, čiernym korením a podľa chuti provensálskymi bylinkami.

Krevety s kokosom a karí korením

100 g červenej karí pasty

50 ml kokosového mlieka

400 g kreviet (alternatívne kraby alebo morské raky)

200 g cukrového hrášku

2 papriky

2 cibule

2 strúčiky cesnaku

soľ a čierne korenie

alobal

- 1) Zmiešame karí pastu a kokosové mlieko.
- 2) Umyjeme krevety, cukrový hrášok a papriky.
- 3) Olúpeme cibuľu a strúčiky cesnaku.
- 4) Cibuľu, cesnak a papriku nakrájame na malé kúsky.

- 5) Krevety a zeleninu rozložíme rovnomerne na 4 kusy alobalu. Kusy alobalu musia byť také veľké, aby sa do nich prísady dali zavinúť, ako do balíčkov. Pokvapkáme šľavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okoreníme čiernym korením.
- 6) Balíčky dobre uzatvoríme, aby šľava nemohla vytekať.
- 7) Predhrejeme prístroj (cca 150 – 175 °C).
- 8) Naplnené balíčky poukladáme na predhriate vyhrievacie platne **II** a všetko opečieme z oboch strán vždy cca 15 minút.

Grilovaná kukurica

2 cukrové kukurice

100 g bylinkového masla

cesnaková soľ

soľ

čierne korenie

alobal

- 1) Kus alobalu natrieme bylinkovým maslom.
- 2) Kukuričné klásky posolíme a zabalíme do alobalu.
- 3) Predhrejeme prístroj (cca 150 – 175 °C).
- 4) Na vyhrievacie platne **II** položíme balíčky.
- 5) Po 15 minútach alobalový balíček otočíme a kukuričné klásky dusíme ďalších 15 minút.
- 6) Kukuričné klásky osolíme cesnakovou soľou a okoreníme čiernym korením.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	62
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	62
Urheberrecht	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Warnhinweise	62
Sicherheit	64
Grundlegende Sicherheitshinweise	64
Bedienelemente	68
Auspacken und Anschließen	68
Sicherheitshinweise	68
Lieferumfang und Transportinspektion	69
Auspacken	69
Entsorgung der Verpackung	69
Bedienung und Betrieb	70
Vor dem ersten Gebrauch	70
Bedienfeld	71
Bedienen	72
Temperatureinstellungen	73
Position „Kontaktgrill“	74
Position „Paninigrill“	75
Position „Tischgrill“	76
Tipps und Tricks	77
Reinigen und Pflegen	78
Sicherheitshinweise	78
Aufbewahren	79
Fehlerbehebung	80
Entsorgung	80
Anhang	81
Technische Daten	81
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	81
Service	82
Importeur	83
Rezepte	83
Position „Kontaktgrill“	83
Position „Paninigrill“	85
Position „Tischgrill“	87

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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



WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

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

** GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Stützfüße
- ❷ Sicherheitsverschluss
- ❸ Entriegelungstaste 180°
- ❹ Fettauslauf
- ❺ Kabelaufwicklung
- ❻ Leuchtelement
- ❼ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❽ Bedienfeld
- ❾ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ❿ Fettauffangschale
- ⓫ Heizplatten
- ⓬ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- Ⓜ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- 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.

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** in die Position  stellen.
- 5) Öffnen Sie das Gerät.
- 6) Wischen Sie die Heizplatten **11** 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 die entsprechenden Einstellungen mit Hilfe des Bedienfeldes **8** vornehmen.

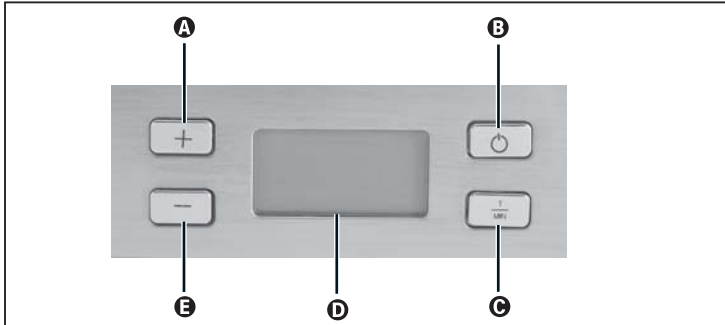
HINWEIS

- 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.

Bedienfeld

Mit Hilfe des Bedienfeldes **8** nehmen Sie Temperatur- und Zeiteinstellungen vor.

- A** Taste „+“: Temperatur oder Heizdauer erhöhen
- B** Taste Ein/Aus : Gerät ein- und ausschalten
- C** Taste T/MIN: Temperatur oder Heizdauer auswählen
- D** Display: LCD-Display
- E** Taste „-“: Temperatur oder Heizdauer verringern



HINWEIS

- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **7** leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sie kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!
- Beachten Sie, dass bei jeder Eingabe ein Signalton ertönt.

Bedienen

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

HINWEIS

- Wickeln Sie das Netzkabel immer komplett von der Kabelaufwicklung **5**, wenn Sie das Gerät verwenden!
- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
 - 2) Schieben Sie die Fettauffangschale **10** in das Gerät.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display **D** erscheint die Meldung „OFF“. Das Display leuchtet blau auf und erlischt automatisch nach 1 Minute wieder, wenn keine Eingaben getätigt werden.
 - 4) Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus **B** ein. Das Display **D** leuchtet blau auf, es ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt auf die voreingestellte Temperatur von 90 °C (Warmhaltemodus) aufzuheizen. Ist die Temperatur erreicht, ertönen drei Signaltöne und die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **7** leuchtet auf. Das Leuchtelement **6** leuchtet während des Betriebs blau.
 - 5) Drücken Sie die Taste T/MIN **C** und stellen Sie durch Drücken oder Halten der Tasten „+“ **A** und „-“ **E** die gewünschte Temperatur (90 - 230 °C) ein. Ist die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **7** und das Gerät beginnt den Heizvorgang. Ist das Gerät bereits auf die eingestellte Temperatur erhitzt, ertönen zwei Signaltöne und die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **7** leuchtet auf.
 - 6) Bei Bedarf kann nach erneutem Drücken der Taste T/MIN **C** die Heizdauer (1 - 90 Min.) mit Hilfe der Tasten „+“ **A** und „-“ **E** eingestellt werden. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **7** wieder auf, die eingestellte Temperatur wird gehalten. Sobald die eingestellte Heizdauer abgelaufen ist, ertönen zwei Signaltöne und das Gerät schaltet wieder in den Warmhaltemodus (90 °C). Das Gerät schaltet sich nach 1 Stunde automatisch ab, wenn keine Eingaben getätigt werden.
 - 7) Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste Ein/Aus **B** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

8) Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, das Gerät mit der Taste Ein/Aus  **B** abzuschalten!

HINWEIS

- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **7** leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sie kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!
- Beachten Sie, dass bei jeder Eingabe ein Signalton ertönt.

HINWEIS

Sie können diesen Grill in 3 verschiedenen Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten **11** als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte **11** als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte **11** als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

Temperatureinstellungen

Stellen Sie die Temperatur, abhängig vom Grillgut, unterschiedlich ein. Als Orientierung können Ihnen folgende Angaben dienen:

90 °C: Warmhaltemodus

150 - 175 °C: niedrige Temperatur, z. B. für Gemüse oder Panini

175 - 200 °C: mittlere Temperatur, z. B. für Fisch

200 - 230 °C: hohe Temperatur, z. B. für Fleisch

HINWEIS

- Die angegebenen Temperatureinstellungen sind lediglich Empfehlungen. Sie können je nach Beschaffenheit der Zutaten variieren!

Position „Kontaktgrill“

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus  **B** ein.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Temperatur und ggf. Heizdauer, wie im Kapitel „Bedienen“ beschrieben, ein und warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **11**.
- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 5) Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte **11** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **11**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 6) 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.

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **11** beschädigen!
- 8) Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus  **B** aus 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, das Gerät mit der Taste Ein/Aus  **B** abzuschalten!

Position „Paninigrill“

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus  **B** ein.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Temperatur und ggf. Heizdauer, wie im Kapitel „Bedienen“ beschrieben, ein und warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **1**.
- 4) Schließen Sie die obere Heizplatte **1** und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten **1**.
- 5) 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.

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **1** beschädigen!
- 7) Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus  **B** aus 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, das Gerät mit der Taste Ein/Aus  **B** abzuschalten!

Position „Tischgrill“

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus **⏻** **8** ein.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Temperatur und ggf. Heizdauer, wie im Kapitel „Bedienen“ beschrieben, ein und warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Klappen Sie die beiden Stützfüße **1** aus (Abb. 1).
- 4) Drücken Sie die Entriegelungstaste 180° **3** (Abb. 1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Heizplatten **11** als Tischgrill benutzt werden können.

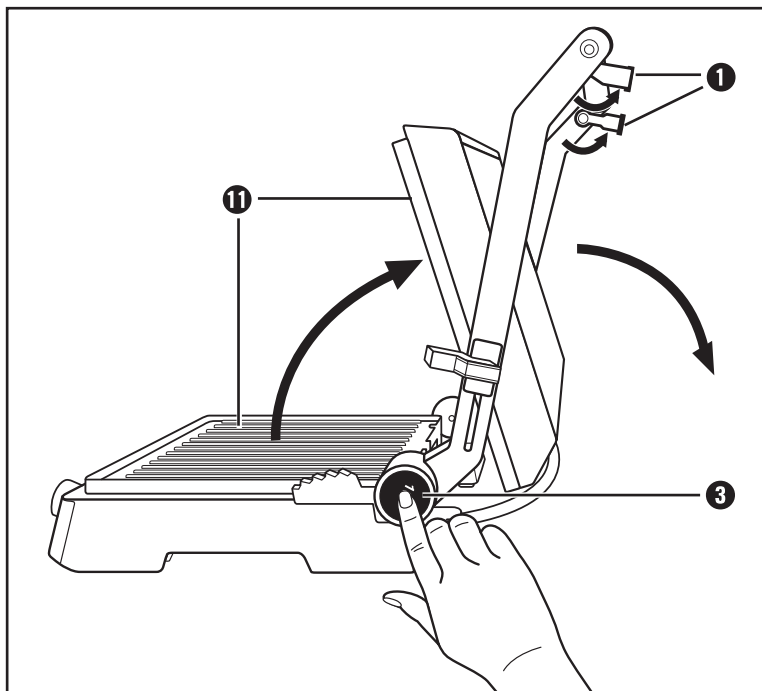


Abb. 1

- 5) Die Heizplatten **11** liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. 2).

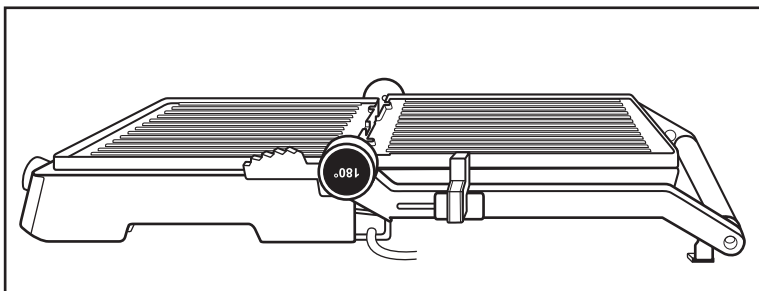


Abb. 2

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunter zu nehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ❶ beschädigen!
- 8) Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ❷ aus 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, das Gerät mit der Taste Ein/Aus ❷ abzuschalten!

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten ❶ 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.
- Achten Sie darauf, dass das Grillgut gleichmäßig dick ist, damit es gleichmäßig durchgegart wird.
- 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 chemische Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **13**, nachdem sich die Heizplatten **11** abgekühlt haben, über die Heizplatten **11**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **10**.
- Entleeren und reinigen Sie die Fettauffangschale **10** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Wischen Sie die Heizplatten **11** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten **11** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Halten Sie die obere Heizplatte **11** fest damit diese nicht herunter fällt und drücken Sie die Taste RELEASE **12**. Die obere Heizplatte **11** löst sich aus dem Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **9** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **11** ab.

Reinigen Sie die abgenommenen Heizplatten **11** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Heizplatten **11** ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Heizplatten **11** nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Heizplatten **11** müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

Um die Heizplatten **11** wieder einzubauen, stecken Sie die Heizplatten **11** so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **4** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte **11** nach unten, dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte **11** genauso.

- Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Wischen Sie den Reinigungsschaber **13** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen Sie ihn in warmem Wasser und Spülmittel.
- Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

HINWEIS

- Die Heizplatten **11**, die Fettauffangschale **10** und der Reinigungsschaber **13** sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Zur Schonung des Materials empfehlen wir jedoch, diese wie oben beschrieben zu reinigen.

Aufbewahren

Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** auf Position  schieben. Wickeln Sie das Netzkabel im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung **5** unter dem Geräteboden und befestigen Sie das Kabel mit dem Kabelclip:

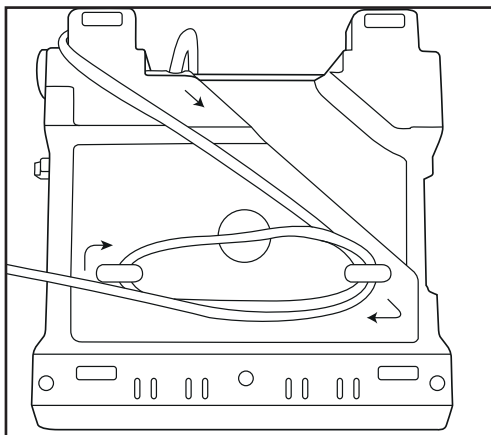


Abb. 3

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

HINWEIS

- Liegt eine Störung des Gerätes vor, wird der entsprechende Fehlercode im Display angezeigt. Es ertönen Signaltöne und sämtliche Tasten sind gesperrt, es ist keine Eingabe über das Bedienfeld ❸ möglich. Bitte befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Netzadapter richtig am Gerät an.
	Die Steckdose liefert keine Spannung.	Überprüfen Sie die Haussicherungen.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Im Display wird ER1 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Im Display wird ER2 angezeigt.	Die untere Heizplatte ❶ ist nicht korrekt eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass die untere Heizplatte ❶ korrekt eingesetzt ist.
Im Display wird ER3 angezeigt.	Die Temperatur der Heizplatten ❶ liegt über 320 °C, das Gerät ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und schließen Sie das Gerät wieder an eine Netzsteckdose an.

HINWEIS

- Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Entsorgung



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

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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 290943

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

- Die in den Rezepten angegebenen Temperatureinstellungen und Zeitangaben sind lediglich Empfehlungen. Sie können je nach Beschaffenheit der Zutaten variieren!

Position „Kontaktgrill“

Mex-Tex-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

- 1) Vermischen Sie das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel.
- 2) Formen Sie die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburgerscheiben.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf (200 - 230 °C).
- 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 Maximaltemperatur auf (230 °C).
- 3) Grillen Sie das Steak ca. 3 Min.
- 4) Bestreichen Sie das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce und garen Sie es weitere 4 Min. bei ca. 200 °C.

HINWEIS

- Die sich in der Fettauffangschale sammelnde Kräutersoße können Sie zum Servieren über das Steak gießen!

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1) Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
- 2) Heizen Sie das Gerät vor (ca. 200 °C).
- 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) Heizen Sie das Gerät vor (ca. 175 °C).
- 8) Die Panini vorsichtig auf den vorgeheizten Grill legen.
- 9) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **1** einstellen und den Deckel schließen.
- 10) Die Panini sollten gold-braun geröstet sein.

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.
- 2) Das Gerät auf Maximaltemperatur vorheizen (230 °C) und das Hähnchenbrustfilet kurz in der Kontaktposition anbraten.
- 3) Die Hähnchenbrustfilets bei ca. 175 °C etwa 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 4) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 5) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 6) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 7) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 8) 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.
- 9) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 10) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 11) Die Panini auf die Heizplatte ❶ legen.
- 12) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❶ einstellen und den Deckel schließen.
- 13) Die Panini sollten gold-braun geröstet sein.

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) Heizen Sie das Gerät vor (175 - 200 °C).
- 6) Die Baguettes auf die Heizplatte **11** legen.
- 7) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 8) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

- 200 g Hühner-/Putenbrust
- etwas Mehl

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten **11** geben und das Gerät auf Maximaltemperatur (230 °C) 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

Oliveöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie diese in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Oliveöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (150 - 175 °C).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Heizplatte **11** 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 vor (150 - 175 °C).
- 8) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten **II** 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 vor (150 - 175 °C).
- 4) Legen Sie das Päckchen auf die Heizplatten **II**.
- 5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

09/2017 · Ident.-No.: SKGL2000A1-092017-3

IAN 290943