

# SILVERCREST®



## 3-IN-1 GRILL SKGE 2000 C3

PL

### GRILL KONTAKTOWY 3 W 1

Instrukcja obsługi

DE AT CH

### KONTAKTGRILL 3-IN-1

Bedienungsanleitung

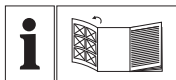
LV

### KONTAKTGRILS „3-IN-1“

Lietošanas pamācība

IAN 331321\_1907

PL LV



PL

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

---

LV

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

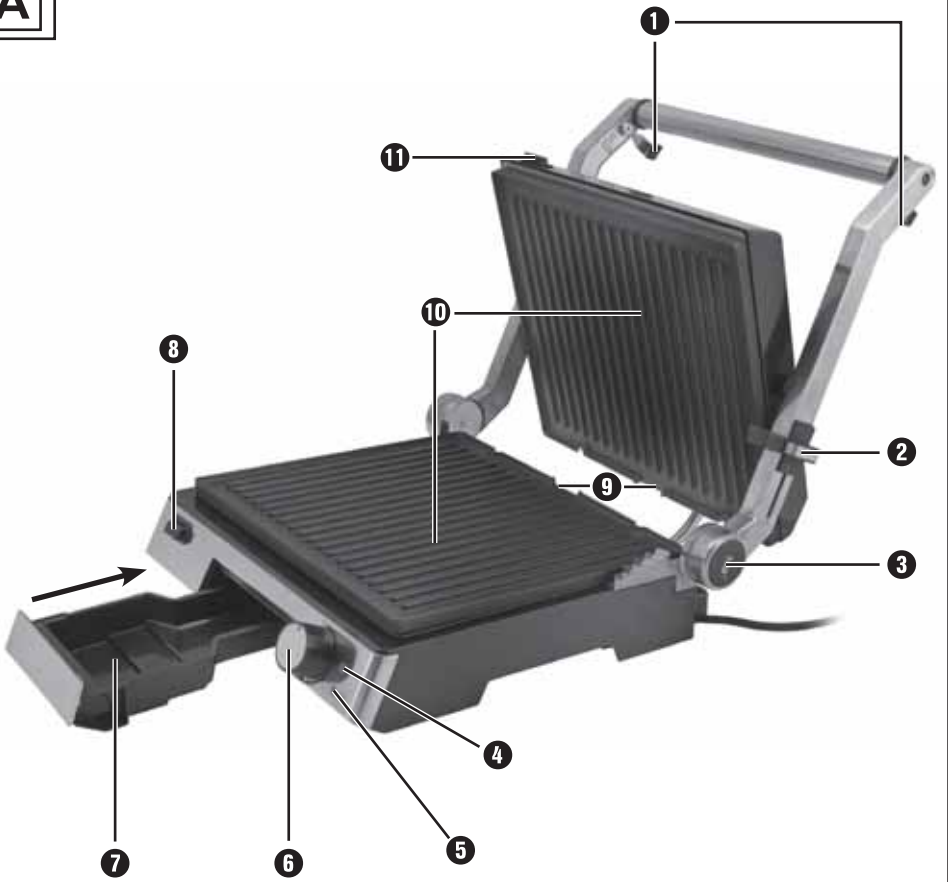
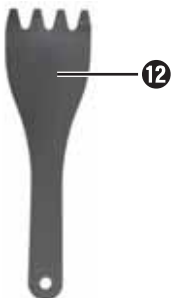
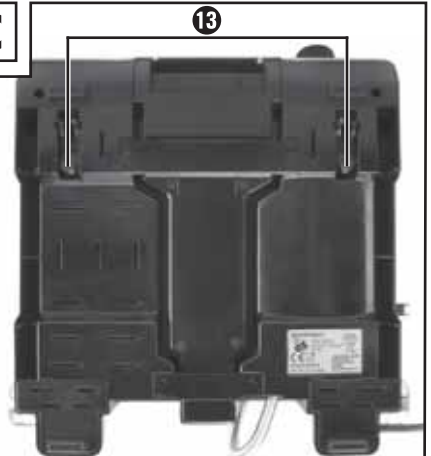
---

DE AT CH

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

---

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

**A****B****C**

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>2</b>
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi .....	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	2
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>2</b>
<b>Elementy obsługowe</b> .....	<b>5</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>6</b>
<b>Rozpakowanie</b> .....	<b>6</b>
<b>Obsługa i eksploatacja</b> .....	<b>6</b>
Przed pierwszym użyciem .....	6
Regulator mocy grzania .....	7
Obsługa .....	7
Pozycja „grill stykowy” .....	8
Pozycja „grill do panini” .....	9
Pozycja „grill stołowy” .....	9
<b>Wskazówki i porady</b> .....	<b>10</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>11</b>
Wskazówki bezpieczeństwa .....	11
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>12</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>13</b>
Pozycja „grill stykowy” .....	13
Pozycja „grill do panini” .....	14
Pozycja „grill stołowy” .....	16
<b>Utylizacja</b> .....	<b>18</b>
<b>Załącznik</b> .....	<b>18</b>
Dane techniczne .....	18
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH .....	19
Serwis .....	20
Importer .....	20

## Wstęp

### Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

### Wskazówki bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.

- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
- W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.
- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chronić kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

## **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Urządzenia, które uległy uszkodzeniu lub nie działają prawidłowo, należy oddać natychmiast do przeglądu lub naprawy w serwisie.
- ▶ Urządzenia nie wolno wystawiać na działanie deszczu ani używać go w wilgotnym, ani też mokrym środowisku.

## NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Uważaj, aby podczas używania urządzenia kabel sieciowy był zawsze suchy.
- ▶ Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia powoduje powstanie zagrożenia dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ Chwytaj przewód sieciowy zawsze za wtyk. Nigdy nie ciągnij za przewód i nigdy nie chwytaj przewodu mokrymi rękoma, gdyż może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym.
- ▶ Nie ustawiaj urządzenia lub mebli albo innych przedmiotów na przewodzie sieciowym i dopilnuj, by się nie zakleszczył.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani go naprawiać lub modyfikować. Przy otwartej obudowie lub samowolnych przeróbkach istnieje zagrożenie dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym, a gwarancja wygasa.
- ▶ Urządzenie należy chronić przed kroplami i rozpryskami wody. Na urządzeniu lub obok niego nie należy stawiać naczyń wypełnionych wodą, np. wazonów.
- ▶ Przy każdej przerwie w użytkowaniu oraz po zakończeniu pracy i przed każdym czyszczeniem należy wyjmować wtyk kabla zasilającego z gniazda.

## NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!



### Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

**⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

**Elementy obsługowe**

Rysunek A:

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

Rysunek B:

- ❿ Skrobak do czyszczenia

Rysunek C:

- ⓬ Podwyższenia podstawy

## Zakres dostawy

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

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

## Rozpakowanie


### OSTRZEŻENIE!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Usuń wszelkie opakowania oraz folie i naklejki.

## Obsługa i eksploatacja

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

### Przed pierwszym użyciem

- 1) Oczyszczyć wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
- 2) Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- 3) Ustaw urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
- 4) Odrygluj urządzenie, ustawiając przełącznik ② w położenie .
- 5) Otwórz urządzenie.
- 6) Wytrzyj płytki grzewcze ⑩ wilgotną szmatką.
- 7) Zamknij urządzenie.
- 8) Włóż wtyk kabla zasilającego do poprawnie zamontowanego i uziemionego gniazda, które dostarcza napięcia podanego w rozdziale „Dane techniczne”. Odczekaj ok. 5 minut na rozgrzanie się urządzenia przy temperaturze ustawionej na maksimum. W tym celu obróć regulator mocy grzania ⑥ do pozycji MAX.

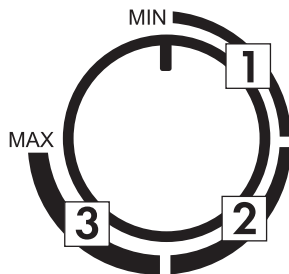
### WSKAZÓWKA

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

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

## Regulator mocy grzania

Ustaw temperaturę na regulatorze mocy grzania ⑥.



### Zakres mocy grzania 1:

zakres nagrzewania / niska temperatura

### Zakres mocy grzania 2:

średnia temperatura (np. duszenie warzyw)

### Zakres mocy grzania 3:

wysoka temperatura (np. pieczenie mięsa)

### WSKAZÓWKA

- ▶ Zielona kontrolka „Ready” ⑤ świeci się, gdy regulator mocy grzania ⑥ znajduje się w położeniu MIN, a w przedniej części stopni mocy grzania 1. Po ustawieniu regulatora mocy grzania ⑥ w żądanym położeniu świeci się zielona kontrolka „Ready” ⑤ aż do osiągnięcia zadanej temperatury.
- ▶ W międzyczasie może ponownie włączyć się zielona kontrolka „Ready” ⑤. Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.
- ▶ Czerwona kontrolka „Power” ④ świeci się zawsze, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.

## Obsługa

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

### WSKAZÓWKA

- ▶ Zielona kontrolka „Ready” ⑤ świeci się, gdy regulator mocy grzania ⑥ znajduje się w położeniu MIN, a w przedniej części stopni mocy grzania 1. Po ustawieniu regulatora mocy grzania ⑥ w żądanym położeniu świeci się zielona kontrolka „Ready” ⑤ aż do osiągnięcia zadanej temperatury.
- ▶ W międzyczasie może ponownie włączyć się zielona kontrolka „Ready” ⑤. Będzie to oznaczało, że temperatura chwilowo spadła poniżej ustalonej wartości i urządzenie zaczęło się ponownie nagrzewać.

## WSKAZÓWKA

Z tego grilla można korzystać na 3 sposoby:

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

## NURODYMAS

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

## Pozycja „grill stykowy”

- 1) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do piekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej 10.
- 2) Zamknij pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
- 3) Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grzewczej 10 nawet przy grubszych produktach jest ona ustawiona równoległe do dolnej płyty grzewczej 10. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
- 4) Po pewnym czasie należy sprawdzić stopień zrumienienia produktów. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.

## WSKAZÓWKA

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

- 5) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

## UWAGA

### Uszkodzenie urządzenia!

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

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

## UWAGA

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

## Pozycja „grill do panini”

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

### WSKAZÓWKA

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

- 4) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.

### UWAGA

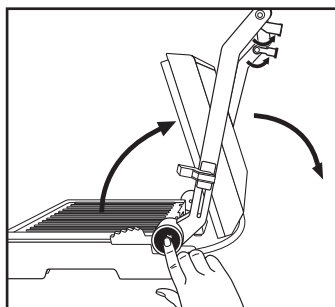
#### Uszkodzenie urządzenia!

- Do wyjmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych 10!
- 5) Przesław regulator mocy grzania 6 do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

### UWAGA

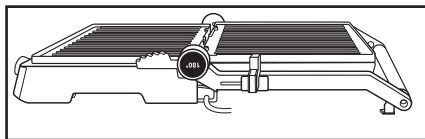
- Zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Nie wystarczy tylko ustawienie pokrętki regulacji mocy grzania 6 do położenia MIN!

## Pozycja „grill stołowy”



Rys.1

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



Rys. 2

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

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

## UWAGA

### Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Do obracania/zdejmowania produktów nie używać żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie płyt grzewczych 10!
- 6) Przeważ regulator mocy grzania 6 do położenia MIN i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

## UWAGA

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

## Wskazówki i porady

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

## Czyszczenie i konserwacja

### Wskazówki bezpieczeństwa

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA  
WSKUTEK PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

#### **Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!**

Przeznaczaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

#### **UWAGA**

##### **Uszkodzenie urządzenia!**

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

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

## WSKAZÓWKA



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

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

Z drugą płytą grzewczą 10 postąp tak samo.

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

## WSKAZÓWKA



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

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

## WSKAZÓWKA



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

## Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zarygluj urządzenie, ustawiając zamknięcie bezpieczeństwa 2 w położeniu .

## Przepisy

### WSKAZÓWKA

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

## Pozycja „grill stykowy”

### Burger meksykański

- 900 g mielonego mięsa wołowego
- 6 łyżek stołowych sosu barbecue
- 6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli
- 3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy
- 1/2 łyżeczki chili w proszku
- 4 duże bułki do hamburgerów

### Przygotowanie

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

### Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

- 500 g chudego rumsztyku (po 125 g)
- 120 g margaryny
- 1 łyżka stołowa sosu Worcestershire
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- 4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
- 4 drobno posiekane szalotki

### Przygotowanie

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

## Tuńczyk z plastrami pomarańczy

Ilość dla 4 osób

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

1 pomarańcza

1 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

Sól, Pieprz

### Przygotowanie

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

## Pozycja „grill do panini”

### Panini ze szpinakiem i serem

250 g liści szpinaku

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka stołowa oleju

2 łyżeczki soku z cytryny

1 szczypta soli i pieprzu

4 kromki białego chleba tostowego

40 g masła ziołowego

75 g mozzarelli

20 g orzeszków piniowych

### Przygotowanie

- 1) Przebierz i umyj liście szpinaku.
- 2) Cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj, zeszklij na gorącym oleju. Dodaj szpinak. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- 3) Posmaruj tosty masłem ziołowym.
- 4) Pokrój mozzarellę w plasterki.
- 5) Rozłóż mozzarellę i odsączony szpinak na dwóch tostach i posyp orzeszkami piniowymi.
- 6) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 7) Ułóż ostrożnie panini na grillu rozgrzanym do stopnia mocy grzania 3/MAX.
- 8) Zamknięciem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **10** i zamknij pokrywę.
- 9) Odczekaj, aż panini staną się złoto-brązowe. Wtedy wyjmij je z opiekacza.

## **Panini z piersią kurczaka**

400 g filetów z piersi kurczaka

20 g masła

Pieprz, sól, papryka w proszku

120 g plastrów bekonu

6 kromek białego chleba tostowego

3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek

30 g sałaty lodowej

2 pomidory

1 awokado

1 łyżeczka soku z limonki

50 g ogórka sałatkowego

### **Przygotowanie**

- 1) Filety z piersi kurczaka krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem kuchennym. W pozycji grilla stykowego i przy stopniu mocy grzania MAX przesmaż krótko filety.
- 2) Zmniejsz temperaturę grilla do początku zakresu 3 i smaż filety dalej przez ok. 10 minut. Po usmażeniu dopraw solą, pieprzem i papryką, wyjmąc z patelni i odłóż na bok.
- 3) Paski bekonu podsmaż na chrupko na patelni.
- 4) 3 kromki tostów/białego chleba posmaruj dressingiem jogurtowym, następnie utóź na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plastry; dopraw.
- 5) Filety pokrój wzdłuż na plastry i utóź na pomidorach.
- 6) Utóź paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
- 7) Awokado przetnij dokoła i ruchem obrotowym oddziel od pestki. Obierz ze skórki i pokrój w plastry. Skrop sokiem z limonki, by nie zbrązowiły. Plastry utóź na panini.
- 8) Ogórki pokrój w plastry i utóź na awokado.
- 9) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 10) Utóź ostrożnie panini na płycie grzewczej ⑩.
- 11) Zamknięciem bezpieczeństwa ② ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej ⑩ i zamknij pokrywę.
- 12) Odczekaj, aż upieką się na złoto-brązowy kolor, potem wyjmij je ostrożnie z opiekacza.

## Bagietka z musztardą

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

### Przygotowanie

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

## Pozycja „grill stołowy”

### Piers z kurczaka/indyka

- 200 g piersi z kurczaka/indyka
- nieco mąki

### Przygotowanie

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

## Grillowane warzywa

- 2 papryki
- 1 cukinia
- 1 bakłażan
- Oliwa
- Sól, Pieprz
- Zioła prowansalskie (mieszanka ziół)

### Przygotowanie

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

## Krewetki curry z kokosem

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

### Przygotowanie

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

## Grillowane kolby kukurydzy

2 kolby kukurydzy cukrowej

100 g masła ziołowego

Sól czosnkowa

Sól

Pieprz

Folia aluminiowa

### Przygotowanie

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

## Utylizacja

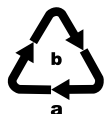


**W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).**

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




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



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

## Załącznik

### Dane techniczne

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

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

### Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

### Zakres gwarancji

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

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

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

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

## Serwis

**PL** Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 331321\_1907

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Satura rādītājs

<b>Ievads</b> .....	<b>22</b>
Informācija par šo lietošanas pamācību .....	22
Noteikumiem atbilstoša lietošana .....	22
<b>Drošības norādījumi</b> .....	<b>22</b>
<b>Vadības elementi</b> .....	<b>25</b>
<b>Piegādes komplekts</b> .....	<b>26</b>
<b>Izpakošana</b> .....	<b>26</b>
<b>Lietošana un darbība</b> .....	<b>26</b>
Pirms pirmreizējās lietošanas .....	26
Karstuma pakāpes regulators .....	27
Lietošana .....	27
Pozīcija "Kontaktgrils" .....	28
Pozīcija "Sendviču (panīni) grils" .....	29
Pozīcija "Galda grils" .....	29
<b>Ieteikumi un paņēmieni</b> .....	<b>30</b>
<b>Tīrīšana un kopšana</b> .....	<b>31</b>
Drošības norādījumi .....	31
<b>Uzglabāšana</b> .....	<b>32</b>
<b>Receptes</b> .....	<b>33</b>
Pozīcija "Kontaktgrils" .....	33
Pozīcija "Sendviču (panīni) grils" .....	34
Pozīcija "Galda grils" .....	36
<b>Utilizēšana</b> .....	<b>38</b>
<b>Pielikums</b> .....	<b>38</b>
Tehniskie parametri .....	38
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija .....	39
Serviss .....	40
Importētājs: .....	40

## Levads

### Informācija par šo lietošanas pamācību

Sirsnīgi sveicam Jūs ar Jūsu jaunās ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, Jūs savā īpašumā esat ieguvis augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un utilizēšanu. Pirms produkta lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Lietojiet produktu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododiet ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

### Noteikumiem atbilstoša lietošana

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

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

### Drošības norādījumi

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcē nav ārēji redzamu bojājumu. Ja ierīce ir bojāta vai ir nokritis, neieslēdziet to.
- Lai novērstu apdraudējumu rašanos, bojātu tīkla kontaktspraudni vai tīkla kabeli nekavējoties lūdziet nomainīt pilnvarotam specializētajam personālam vai klientu apkalpošanas servisam.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, sākot no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, vai kuras ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem.
- Sargāt ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.

- Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietpratīgi veicot ierīces remontu, var rasties apdraudējums ierīces lietotājam. Turklāt garantija zaudē savu spēku.
- Ierīces remontu garantijas darbības laikā drīkst veikt tikai ražotāja pilnvarotā klientu apkalpošanas centrā, pretējā gadījumā turpmāku bojājumu gadījumā garantijas pakalpojumu vairs nebūs iespējams izmantot.
- Bojātus ierīces komponentus drīkst nomainīt tikai ar oriģinālām rezerves daļām. Tikai šādām detaļām ir garantēta atbilstība drošības prasībām.
- Pasargājiet tīkla kabeli no saskares ar karstām ierīces daļām. Nekad neizmantojiet ierīci atklātas liesmas, uzkaršējamas virsmas vai apkurināmas krāsns tuvumā.
- Pirms tīrīt ierīci pēc lietošanas, ļaujiet tai vispirms atdzist! Apdegumu gūšanas risks!
- Ja iespējams, uzstādiet ierīci kontaktligzdas tuvumā. Nodrošiniet, lai apdraudējuma gadījumā būtu iespējams ātri piekļūt tīkla kontaktspraudnim un aiz tīkla kabeļa nevarētu aizķerties un pakļūpt.
- Nodrošiniet, lai ierīce būtu stabili novietota.

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

- ▶ Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem instalētas un iezemētas tīkla kontaktligzdas. Tīkla spriegumam jāatbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- ▶ Pieslēguma vadu vai ierīci, kas darbojas ar traucējumiem vai ir bojāta, nekavējoties nododiet labošanai vai apmaiņai pret citu ierīci klientu apkalpošanas centrā.
- ▶ Nepakļaujiet ierīci lietus iedarbībai un nekad nelietojiet to slapjā vai mitrā vidē.
- ▶ Raugieties, lai tīkla kabelis ierīces darbības laikā nekad nekļūtu slapjš vai mitrs.

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

- ▶ Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Var tikt apdraudēta ierīces lietotāja dzīvība, gūstot elektriskās strāvas triecienu, ja ierīces darbības laikā uz spriegumu vadošām ierīces daļām nokļūst šķidruma paliekas.
- ▶ Vienmēr satveriet tīkla kabeli aiz kontaktspraudņa. Nevelciet ierīci aiz kabeļa un nekad nepieskarieties ar slapjām rokām tīkla kabelim, jo tas var izraisīt īsslēgumu vai elektriskās strāvas triecienu.
- ▶ Nenovietojiet uz tīkla kabeļa ne ierīci, ne mēbeles vai tamlīdzīgus priekšmetus un raugieties, lai kabelis netiktu iespiests.
- ▶ Jūs nedrīkstat atvērt ierīces korpusu, ierīci labot vai veikt tajā modifikācijas. Atvērts korpus vai patvaļīga ierīces pārbūve apdraud dzīvību ar elektriskās strāvas triecienu, un garantija zaudē savu spēku.
- ▶ Aizsargājiet ierīci no ūdens pilieniem un šļakatām. Šai nolūkā novietojiet uz ierīces vai tai blakus ar šķidrumu papildītus priekšmetus (piemēram, vāzes).
- ▶ Ikreiz pārtraucot darbu ar ierīci, kā arī beidzot ierīces lietošanu un pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

## **APDEGUMU GŪŠANAS RISKS!**



**Uzmanību! Karsta virsma!**

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

## **⚠ UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!**

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

## **Vadības elementi**

A attēls:

- 1 atbalsta kājiņas
- 2 drošības aizslēgs
- 3 atbloķēšanas taustiņš 180°
- 4 sarkana kontrollampīna "Power"
- 5 zaļa kontrollampīna "Ready"
- 6 karstuma pakāpes regulators
- 7 tauku savākšanas vanniņa
- 8 taustiņš RELEASE (apakšējā karsēšanas plāksne)
- 9 tauku izvade
- 10 karsēšanas plāksnes
- 11 taustiņš RELEASE (augšējā karsēšanas plāksne)

B attēls:

- 12 tīrīšanas kasīklis

C attēls:

- 13 atbalsta kājiņu paaugstinājumi

## Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem (skatīt atlokāmo lapu):

- kontaktgrīls „3-in-1”
- tauku savākšanas vanniņa
- tīrīšanas kasiklis
- lietošanas pamācība

## Izpakošana

### BRĪDINĀJUMS!


► Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotaļāties.  
Pastāv nosmakšanas risks.

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

## Lietošana un darbība

Šajā nodaļā ir sniegta svarīga norāde par ierīces lietošanu un darbību.

### Pirms pirmreizējās lietošanas

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

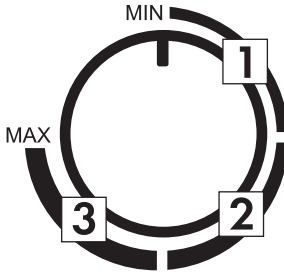
### IEVĒRĪBAI!

► Pirmo reizi uzkaršējot ierīci, ar ražošanas procesu saistītas paliekas ierīcē var izraisīt dūmošanu un nepatīkama aromāta rašanos. Tā ir normāla un pilnīgi nekaitīga parādība. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atveriet, piemēram, logu.

- 9) Pēc ierīces uzkaršēšanas izņemiet tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
- 10) Vēlreiz notīriet ierīci ar mitru lupatiņu.

## Karstuma pakāpes regulators

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



**Karstuma pakāpes iedaļa 1:**  
uzkaršēšanas iedaļa/zema temperatūra

**Karstuma pakāpes iedaļa 2:**  
vidēja temperatūra (piemēram, dārzeņu sautēšanai)

**Karstuma pakāpes iedaļa 3:**  
augsta temperatūra (piemēram, gaļas cepšanai)

### IEVĒRĪBAI!

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

## Lietošana

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

### IEVĒRĪBAI!

- ▶ Zaļā kontrollampīna "Ready" **5** deg tad, ja karstuma pakāpes regulators **6** ir iestatīts uz "MIN" un karstuma pakāpes iedaļas priekšējā zonā ir redzams cipars 1. Tiklīdz karstuma pakāpes regulators **6** tiek iestatīts vēlamajā pozīcijā, zaļā kontrollampīna "Ready" **5** nodziest līdz brīdim, kad ir sasniegta vajadzīgā temperatūra.
- ▶ Zaļā kontrollampīna "Ready" **5** ik pa laikam var atkal izslēgties. Tas nozīmē, ka ierīces temperatūra ir pazeminājusies zem iestatītās temperatūras un ierīce atkal tiek karsēta!

## IEVĒRĪBAI!

Šo grilu iespējams izmantot 3 dažādos veidos:

- pilnībā atvāztu, sniedzot iespēju abas karsēšanas plāksnes 10 izmantot kā galda grilu;
- kā kontaktrilu ar kustīgu augšējo plāksni 10, sniedzot iespēju grilēt gaļu no abām pusēm;
- kā sendviču (panīni) grilu ar nofiksētu augšējo karsēšanas plāksni 10, sniedzot iespēju, piemēram, no abām pusēm apcept bagetes.

## IEVĒRĪBAI!

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

## Pozīcija "Kontaktgrils"

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

## IEVĒRĪBAI!

- ▶ Sākumā izvēlieties īsāku grilēšanas laiku, pēc tam to pakāpeniski palielinot, līdz ir atrasts pareizais ilgums.

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

## UZMANĪBU!

### Bojājumi ierīcē!

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

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

## UZMANĪBU!

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

## Pozīcija "Sendviču (panīni) grils"

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

### IEVĒRĪBAI!

- Sākumā izvēlieties īsāku grilēšanas laiku, pēc tam to pakāpeniski palielinot, līdz ir atrasts pareizais ilgums.

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

### UZMANĪBU!

#### Bojājumi ierīcē!

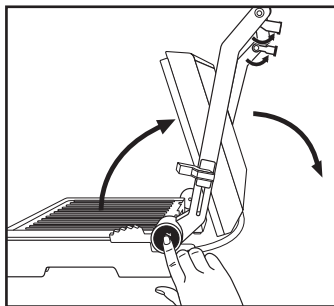
- Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai noņemtu grilējamus produktus no grila. Šādi var tikt bojātas karsēšanas plāksņu 10 virsmas!

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

### UZMANĪBU!

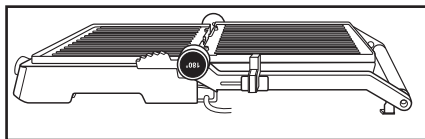
- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nepietiks ar to, ja karstuma pakāpes regulatoru 6 tikai pagriezīsiet pozīcijā MIN!

## Pozīcija "Galda grils"



1. att.

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



2. att.

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

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

## UZMANĪBU!

### Bojājumi ierīcē!

- ▶ Neizmantojiet asus vai smailus priekšmetus, lai apgrieztu uz otru pusi/ noņemtu grilējamus produktus no grila. Šādi var tikt bojātas karsēšanas plāksņu 10 virsmas!
- 6) Pagrieziet karstuma pakāpes regulatoru 6 pozīcijā MIN un izņemiet tikla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

## UZMANĪBU!

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

## Ieteikumi un paņēmieni

- Lai gaļu padarītu mīkstāku un paātrinātu grilēšanas procesu, jūs to pirms tam varat iemarinēt. Marinādi varat pagatavot, piemēram, no šādām pamatsastāvdaļām: skābais krējums, sarkanvīns, etiķis, paniņas vai svaiga papaiju vai ananasa sula. Pēc garšas varat pievienot zaļumus un garšvielas. Nepievienojiet sāli, jo tā no gaļas izvelk ūdeni un padara to cietu. Ielieciet gaļu marinādē, lai tā būtu pilnībā pārklāta, un noslēdziet trauku ar vāku. Vislabāk atstāiet gaļu marinādē uz nakti, ļaujot tai kārtīgi ievilkties.
- Karsēšanas plāksnēm 10 ir pretpiedeguma pārklājums, tāpēc papildu taukvielas nav nepieciešamas. Ja tomēr vēlaties izmantot taukvielas, pievērsiet uzmanību tam, lai izvēlētais taukvielas/eļļa būtu piemērota cepšanai (piemēram, rapšu eļļa).
- Ja neesat drošs, vai grilējamais produkts iekšpusē ir gatavs, izmantojiet tirdzniecībā pieejamu gaļas termometru.

## Tīrīšana un kopšana

### Drošības norādījumi

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

#### **Tīrot ierīci, var tikt gūti miesas bojājumi!**

Lai novērstu apdraudējumu, ievērojiet šādus drošības norādījumus:

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

#### **UZMANĪBU!**

##### **Bojājumi ierīcē!**

- ▶ Nodrošiniet, ka tīrīšanas laikā ierīcē neiekļūst mitrums, lai novērstu neatgriezenisku bojājumu rašanos ierīcē.
  - ▶ Virsmu tīrīšanai neizmantojiet asus, abrazīvus vai ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus, kā arī smailus vai skrāpējošus priekšmetus.
- Pēc tam, kad karsēšanas plāksnes 12 ir atdzisušas, pārvelciet tīrīšanas kasīkli 10 pāri karsēšanas plāksnēm 10, lai savāktu taukus un produktu paliekas, un iebīdīet tās tauku savākšanas vanniņā 7.
  - Noslaukiet karsēšanas plāksnes 10 ar mitru lupatiņu. Neizmantojiet tīrīšanai asus tīrīšanas priekšmetus, raupjus sūkļus vai smailus priekšmetus, lai nesabojātu pretpiedeguma pārklājumu. Ja neīrumi ir grūti notīrāmi vai pie plāksnēm ir izveidojušies piedegumi, noņemiet karsēšanas plāksnes 10:
    - Atveriet ierīci.
    - Nospiediet taustiņu RELEASE 8, vienlaicīgi ceļot nost apakšējo karsēšanas plāksni 10.
    - Pieturiet augšējo plāksni 10, lai tā nenokristu, un piespiediet taustiņu RELEASE 11. Augšējā karsēšanas plāksne 10 atvienojas no ierīces.
- Noņemtās karsēšanas plāksnes 10 nomazgājiet siltā ūdenī, kuram pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa. Ja izveidojusies bieza piedeguma kārtā, iemērciet karsēšanas plāksnes 10 uz neilgu brīdi ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc notīrīšanas noskalojiet karsēšanas plāksnes 10 ar tīru ūdeni, lai uz plāksnēm nepaliktu trauku mazgājamā līdzekļa paliekas. Abas plāksnes kārtīgi nožāvējiet. Karsēšanas plāksnēm 10 jābūt sausām, pirms tās tiek uzstādītas atpakaļ ierīcē!

## IEVĒRĪBAI!



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

Lai karsēšanas plāksnes **10** atkal iemontētu atpakaļ, uzspraudiet plāksnes **10** uz pamatnes tā, lai abi padziļinājumi blakus tauku izvades atverei **9** ieķertos pamatnes āķos. Pēc tam karsēšanas plāksnes **10** priekšējo daļu spiediet uz leju, līdz tā dzirdami nofiksējas.

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

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

## IEVĒRĪBAI!



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

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


## IEVĒRĪBAI!



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

## Uzglabāšana

Notīrītu ierīci uzglabājiet sausā vietā.

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

## Receptes

### IEVĒRĪBAI!

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

## Pozīcija "Kontaktgrils"

### Meksikāņu burgers

- 900 g maltas liellopu gaļas
- 6 ēdamkarotes bārbekjū mērces
- 6 ēdamkarotes smalki sakapātu sīpolu
- 3 ēdamkarotes svaigas vai lietošanai gatavas salsas
- 1/2 tējkarotes čili pulvera
- 4 lielās hamburgeru maizītes

#### Pagatavošana

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

### Romšteks ar pavasara loku un garšaugu mērci

- 500 g liesa romšteka (viens romšteka svars 125 g)
- 120 g margarīna
- 1 tējkarote Vorčesterširas mērces
- 1 smalki sakapāta ķiploka daiviņa
- 4 ēdamkarotes smalki sakapātu pētersīļu
- 4 pavasara sīpolu loki, smalki sakapāti

#### Pagatavošana

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

## Tuncis ar apelsīnu šķēlītēm

(4 personām)

4 svaigi tunča steiki (viena steika svars 170 g)

1 apelsīns

1 ēdamkarote smalki sakapātu pētersīļu

sāls, pipari

### Pagatavošana

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

## Pozīcija "Sendviču (panīni) grils"

### Panīni ar spinātiem un sieru

250 g spinātu lapiņu

1 sīpols

1 ķiploka daiviņa

1 ēdamkarote eļļas

2 tējkarotes citrona sulas

1 šķipsniņa sāls (un piparus)

4 šķēles tostermaizes / baltmaizes

40 g sviesta ar zaļumiem

75 g mocarellas siera

20 g pīniju sēkliņu

### Pagatavošana

- 1) Pārlasiet un nomazgājiet spinātu lapiņas.
- 2) Nomizojiet un sīki sakapājiet sīpolu un ķiploka daiviņu, pēc tam apcepiet karstā eļļā, līdz gabaliņi kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet spinātus. Uzlabojiet garšu, pievienojot citrona sulu, sāli un piparus.
- 3) Apziediet tostermaizi ar sviestu, kuram pievienoti zaļumi.
- 4) Sagrieziet šķēlēs mocarellas sieru.
- 5) Kārtojiet mocarellas sieru un nosusinātās spinātu lapiņas uz 2 tostermaizes šķēlēm un pārkaisiet tās ar pīniju sēkliņām.
- 6) Uzlieciet uz panīni otro tostermaizes šķēli.
- 7) Uzmaņīgi novietojiet panīni uz elektriskās grila pannas, kas iepriekš ir uzkaršēta līdz karstuma pakāpes iedaļai 3/MAX.
- 8) Ar drošības aizslēga **2** palīdzību neregulējiet vēlamo augšējās karsēšanas plāksnes **10** attālumu un aizveriet vāku.
- 9) Pagaidiet, līdz panīni ir ieguvusi zeltaini brūnu garoziņu. Pēc tam izņemiet panīni no grila pannas.

## Panīni ar vistas krūtiņu

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

### Pagatavošana

- 1) Zem tekoša ūdens viegli noskalojiet vistas krūtiņas fileju un nosusiniet ar virtuves dvieli. Izvēloties kontakta pozīciju un karstuma pakāpi MAX, iepriekš uzkarstētā ierīcē nedaudz apcepjiet fileju.
- 2) Plīti pārslēdziet atpakaļ uz karstuma pakāpes iedaļas 3 sākumu un apm. 10 minūtes turpiniet cept vistas krūtiņas fileju, līdz tā ir gatava. Pēc cepšanas pārkaisiet to ar sāli, pipariem un papriku un ielieciet citā traukā.
- 3) Pannā apcepjiet bekona šķēles, līdz tās ir kļuvušas kraukšķīgas.
- 4) Uz 3 tostermaizes / baltmaizes šķēlēm uzklājiet jogurta mērci, uzlieciet virsū ledus salātu lapas, sagrieziet šķēlēs tomātus, pievienojiet garšvielas un uzlieciet uz maizes.
- 5) Gareniski sagrieziet šķēlēs vistas krūtiņas fileju un uzlieciet uz tomātu šķēlēm.
- 6) Uzlieciet uz filejas bekona šķēles.
- 7) Gareniski pārgrieziet avokado un pagriežot atdalieliet no kauliņa. Nomizojiet miziņu un sagrieziet avokado šķēlēs. Nomizoto avokado apslaciniet ar citrona sulu, lai tas nekļūtu brūns. Uzlieciet šķēlītes uz panīni.
- 8) Sagrieziet šķēlēs salātu gurķi un uzlieciet uz avokado.
- 9) Uzlieciet uz panīni otro tostermaizes šķēli.
- 10) Uzmanīgi uzlieciet panīni uz karsēšanas plāksnes 10.
- 11) Ar drošības aizslēga 2 palīdzību noregulējiet vēlamo augšējās karsēšanas plāksnes 10 attālumu un aizveriet vāku.
- 12) Pagaidiet, līdz panīni ir ieguvis zeltaini brūnu garoziņu, un uzmanīgi noņemiet to no grila pannas.

## Sinepju bagete

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

### Pagatavošana

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

## Pozīcija "Galda grils"

### Vistas vai tītara krūtiņa

- 200 g vistas vai tītara krūtiņas
- nedaudz miltu

### Pagatavošana

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

## Grilēti dārzeņi

2 paprikas

1 cukini

1 baklažāns

olīveļļa

sāls, pipari

Provansas garšaugi (garšvielu maisījums)

### Pagatavošana

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

## Kokosa un karija garneles

100 g sarkanās karija pastas

50 ml kokosriekstu piena

400 g garneļu (var aizvietot arī ar krabjiem vai krevetēm)

200 g cukurzirņu

2 paprikas

2 sīpoli

2 ķiploka daiviņas

sāls, pipari

alumīnija folija

### Pagatavošana

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

## Grilētas kukurūzas vālītes

2 saldās kukurūzas vālītes

100 g sviesta ar zaļumiem

ķiploka daiviņa

sāls, pipari

alumīnija folija

### Pagatavošana

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

## Utilizēšana

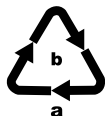


**Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos. Uz šo produktu attiecas Eiropas Direktīva 2012/19/EU EEIA (Direktīva par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem).**

Utilizējiet ierīci sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu pārstrādes poligonā. Nemiet vērā utilizācijas brīdi spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar savu atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par nolietotā produkta utilizēšanas iespējām varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.



Iepakojumu utilizējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Nemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme:

1-7: plastmasas, 20-22: papīrs un kartons, 80-98: kompozītmateriāli.

## Pielikums

### Tehniskie parametri

Barošana	220 - 240 V ~ (maiņstrāva), 50/60 Hz
Jaudas patēriņš	2000 W
	Visas šīs ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

## Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

### Garantijas nosacījumi

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

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

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

### Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

### Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

## Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saisītībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (piemēram, IAN 123456) un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) un, ievadot preces numuru (IAN) 123456, atvērt savu lietošanas pamācību.

## Serviss

**LV** Serviss Lettland  
Tālr.: 80005808  
E-pasts: [kompennass@lidl.lv](mailto:kompennass@lidl.lv)

IAN 331321\_1907

## Importētājs:

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
VÄCIJA  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>42</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	42
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	42
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>42</b>
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>45</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>46</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>46</b>
<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>46</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	46
Heizstufenregler .....	47
Bedienen .....	47
Position „Kontaktgrill“ .....	48
Position „Paninigrill“ .....	49
Position „Tischgrill“ .....	49
<b>Tipps und Tricks</b> .....	<b>50</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>51</b>
Sicherheitshinweise .....	51
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>52</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>53</b>
Position „Kontaktgrill“ .....	53
Position „Paninigrill“ .....	54
Position „Tischgrill“ .....	56
<b>Entsorgung</b> .....	<b>58</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>58</b>
Technische Daten .....	58
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH .....	59
Service .....	60
Importeur .....	60

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

### Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

### Sicherheitshinweise

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

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

## **GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

## **GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

## **VERBRENNUNGSGEFAHR!**



**Achtung! Heiße Oberfläche!**

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

## **⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## **Bedienelemente**

Abbildung A:

- ➊ Stützfüße
- ➋ Sicherheitsverschluss
- ➌ Entriegelungstaste 180°
- ➍ rote Kontrollleuchte „Power“
- ➎ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ➏ Heizstufenregler
- ➐ Fett-Auffangschale
- ➑ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ➒ Fettauslauf
- ➓ Heizplatten
- ➔ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ➕ Reinigungsschaber

Abbildung C:

- ➖ Standfußberhöhungen

## Lieferumfang

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

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

## Auspacken


### **WARNUNG!**

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

## Bedienung und Betrieb

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

### Vor dem ersten Gebrauch

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

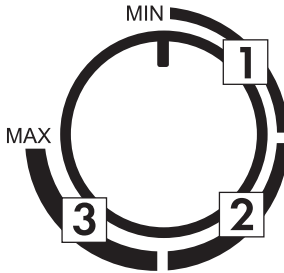
### **HINWEIS**

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

- 9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 10) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

## Heizstufenregler

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



### Heizstufenbereich 1:

Aufheizbereich/niedrige Temperatur

### Heizstufenbereich 2:

mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)

### Heizstufenbereich 3:

hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)

### HINWEIS

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

## Bedienen

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

### HINWEIS

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

## HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

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

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel grillen, bei denen Flüssigkeit, wie zum Beispiel Fett, austritt, klappen Sie die Standfußerhöhungen ⑬ aus. Durch das leichte Schrägstellen der unteren Heizplatte ⑩ fließen Flüssigkeiten besser Richtung Fettauslauf ⑨ in die Fett-Auffangschale ⑦.

## Position „Kontaktgrill“

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

## HINWEIS

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

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

## ACHTUNG!

### Beschädigung des Gerätes!

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

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

## ACHTUNG!

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

## Position „Paninigrill“

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

### HINWEIS

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

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

### ACHTUNG!

#### Beschädigung des Gerätes!

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

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

### ACHTUNG!

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

## Position „Tischgrill“

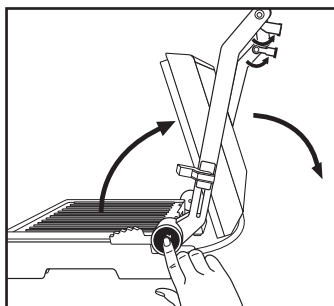


Abb. 1

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

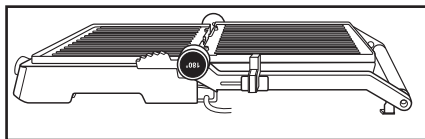


Abb. 2

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

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

## **ACHTUNG!**

### **Beschädigung des Gerätes!**

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

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

## **ACHTUNG!**

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

## Tipps und Tricks

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

## Reinigen und Pflegen

### Sicherheitshinweise

#### **⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

#### **Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!**

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

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

#### **ACHTUNG!**

##### **Beschädigung des Gerätes!**

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

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

## HINWEIS



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

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

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

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

## HINWEIS



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


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

## HINWEIS



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

## Aufbewahren

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

## Rezepte

### HINWEIS

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

## Position „Kontaktgrill“

### Mexiko-Burger

- 900 g Rinderhackfleisch
- 6 EL Barbecuesauce
- 6 EL fein gehackte Zwiebeln
- 3 EL frische oder fertige Salsa
- 1/2 TL Chilipulver
- 4 große Hamburgerbrötchen

### Zubereitung

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

### Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

- 500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)
- 120 g Margarine
- 1 TL Worcestershiresauce
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 4 EL fein gehackte Petersilie
- 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

### Zubereitung

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

## Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

### Zubereitung

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

## Position „Paninigrill“

### Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

### Zubereitung

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Die Panini vorsichtig auf den auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizten Paninimaker legen.
- 8) Mit dem Sicherheitsverschluss ② den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ⑩ einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

## Hähnchenbrust-Panini

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

### Zubereitung

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

## Senf-Baguette

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

## Zubereitung

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

## Position „Tischgrill“

### Hühner-/Putenbrust

- 200 g Hühner-/Putenbrust
- etwas Mehl

### Zubereitung

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

## **Gegrilltes Gemüse**

- 2 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

### **Zubereitung**

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

## **Kokos-Curry-Garnelen**

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

### **Zubereitung**

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

## Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz, Pfeffer

Alufolie

### Zubereitung

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

## Entsorgung

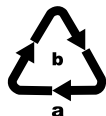


**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

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



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




Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

## Anhang

### Technische Daten

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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 331321\_1907

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stan informacjī · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums

Stand der Informationen:

09/2019 · Ident.-No.: SKGE2000C3-092019-1

---

IAN 331321\_1907