

SILVERCREST®



CONTACT GRILL SKGET 2000 A1

BG

КОНТАКТЕН ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 362245_2101

BG



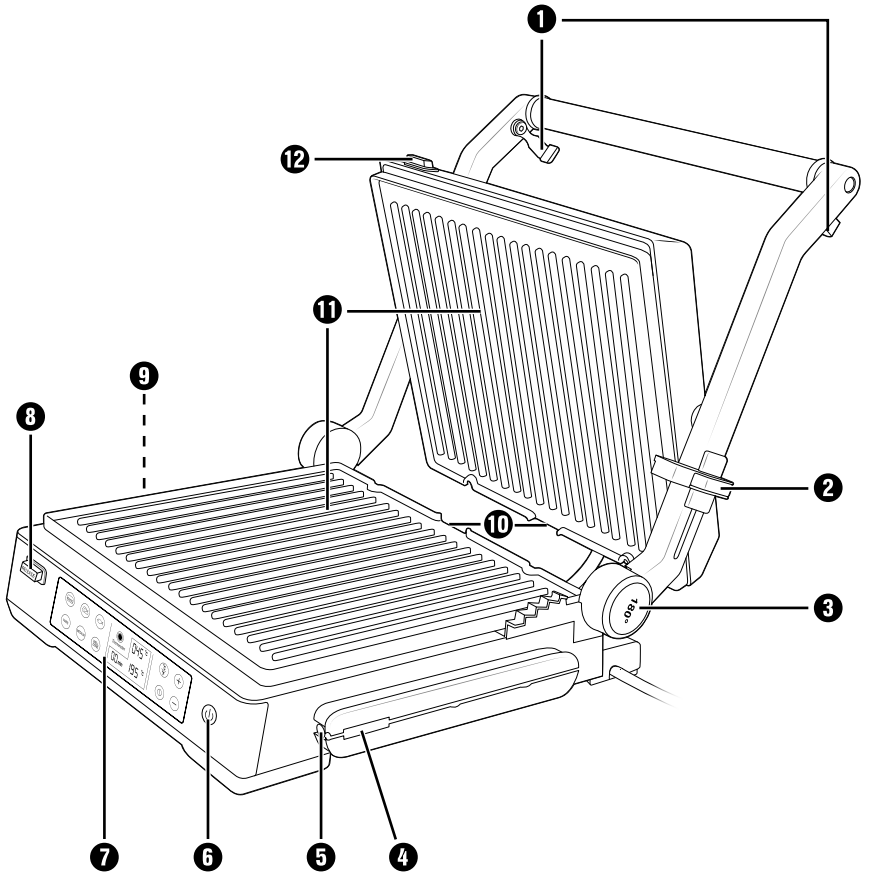
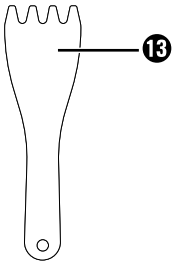
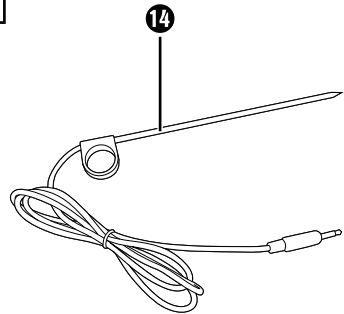
Ⓒ BG

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

Ⓒ 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.

BG	Ръководство за експлоатация	Страница	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B****C**

Съдържание

Въведение	2
Информация относно това ръководство за потребителя	2
Употреба по предназначение	2
Предупредителни указания	2
Безопасност	3
Основни указания за безопасност	3
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране	7
Елементи на уреда	8
Работа с уреда	8
Указания за хигиенична работа с хранителни продукти	9
Преди първата употреба	10
Панел за управление	11
Пускане на уреда в експлоатация	11
Програми	15
Времена за готвене	16
Настройка на положението на грила и гриловане на хранителни продукти	17
Следене на температурата на центъра	19
Съвети и трикове	20
Почистване и поддръжка	21
Съхранение	23
Рецепти	23
Позиция „Контактен грил“	23
Позиция „Панини грил“	25
Позиция „Настолен грил“	28
Предаване за отпадъци	30
Приложение	31
Технически данни	31
Отстраняване на неизправности	31
Гаранция	32
Сервизно обслужване	34
Вносител	34

Въведение

Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за грилове на хранителни продукти в затворени помещения. Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна. Уредът не е предвиден за употреба за професионални или промишлени цели.

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

Предупредителни указания

В настоящото ръководство за потребителя се използват следните предупредителни указания:

ОПАСНОСТ

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

УКАЗАНИЕ

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

Безопасност

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

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

Основни указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е падал.
- Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервиза. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото на изискване на гаранция.
- Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.
- Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- Пазете мрежовия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- Осигурете стабилно положение на уреда.

 ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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

ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!



Внимание! Гореща повърхност!

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

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Уверете се, че уредът, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открити пламъци.
- ▶ Незалепващото покритие не трябва да се поврежда, затова не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилици и др. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- ▶ Използвайте уреда единствено с доставените оригинални принадлежности.

УКАЗАНИЕ

- ▶ От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ****Опасност от задушаване!**

- ▶ Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра.
- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
 - 2) Отстранете всички опаковъчни материали, евентуални защитни фолиа и стикери от уреда.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди. При непълна доставка или повреди, получени вследствие на лоша опаковка или при транспортирането, се обърнете към горещата линия на сервиза.


Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Контактен грил
- Термометър за грил
- Съд за събиране на мазнината
- Шпатула за почистване
- Ръководство за потребителя

Елементи на уреда

(вж. фигурите на разгъващата се страница)

Фигура А:

- ❶ Опорни крачета
- ❷ Предпазна блокировка
- ❸ Бутон за деблокиране 180°
- ❹ Държач за термометъра за грил
- ❺ Букса за термометъра за грил
- ❻ Бутон за включване/изключване 
- ❼ Панел за обслужване
- ❽ Бутон „RELEASE“ (долна нагревателна плоча)
- ❾ Съд за събиране на мазнината
- ❿ Улей за изтичане на мазнината
- ⓫ Нагревателни плочи
- ⓬ Бутон „RELEASE“ (горна нагревателна плоча)

Фигура В:

- ⓭ Шпатула за почистване

Фигура С:

- ⓮ Термометър за грил

Работа с уреда

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне!

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

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

- ▶ Не използвайте остри или режещи предмети за вземане на грилованите продукти от грила. Те могат да повредят повърхностите на нагревателните плочи ❶ непоправимо!

УКАЗАНИЕ

- ▶ Всяко сполучливо натискане на бутон се потвърждава със звуков сигнал.
- ▶ С бутона **F** можете по всяко време да смените единиците на мярката за температура от °C на °F и обратно.
- ▶ Задръжте съответния бутон +/- **G** натиснат, за да активирате бързо превъртане.




Указания за хигиенична работа с хранителни продукти

- Съхранявайте малотрайни хранителни продукти, като месо, млечни продукти или риба, винаги в хладилник и ги преработвайте/консумирайте възможно най-скоро.
- При приготвянето използвайте чисти готварски прибори като дъски за рязане, ножове и т.н.
- Мийте си ръцете, особено преди и след обработване на сурово птиче месо или кайма!
- Старателно почиствайте всички повърхности и готварски прибори след приготвяне на сурово птиче месо и кайма.
- За максимално намаляване на образуването на микроби при приготвянето вътрешната температура на каймата трябва да е минимум 75 °C. Възможностите за настройка при този уред варират, така че, в зависимост от личния вкус, може да се настрои също по-висока или по-ниска вътрешна температура. Но по принцип каймата винаги трябва да се консумира напълно сготвена.
- При птичето месо е особено важно то да е напълно сготвено, в противен случай съществува повишена опасност от салмонели и други бактерии. Затова вътрешната температура на птичето месо трябва да е минимум 75 °C и по-висока. Внимавайте всички повърхности на месото да имат равномерен белезникав цвят. Възможностите за настройка при този уред варират, така че, в зависимост от личния вкус, може да се настрои също по-висока или по-ниска вътрешна температура. Но по принцип птичето месо трябва да се консумира винаги напълно сготвено.



При дълбоко замразени хранителни продукти

- Препоръчваме да размразявате дълбоко замразени хранителни продукти в хладилник. Това размразяване е щадящо и намалява образуването на микроби.
- Течността от размразяването на месо, птиче месо или риба може да е замърсена с микроби. По време на размразяване избягвайте контакт с други хранителни продукти и изхвърляйте хигиенично водата от размразяването.
- Не замразявайте повторно веднъж размразени хранителни продукти!
- Преработвайте размразени хранителни продукти още същия ден.

Преди първата употреба

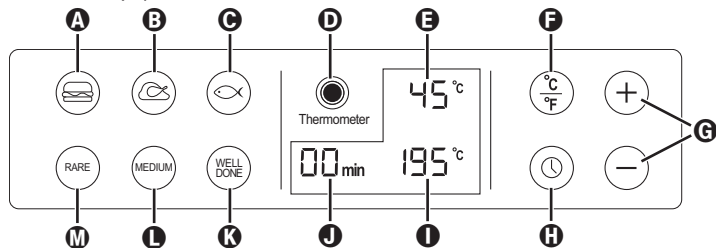
- 1) Почистете уреда и всички принадлежности съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“, за да отстраните възможни остатъци от производството.
- 2) Разположете уреда съгласно указанията за безопасност.
- 3) Включете щепсела в контакт. Прозвучава звуков сигнал и дисплеят показва „FFF“. Сега уредът се намира в режим на готовност.
- 4) Натиснете бутона за включване/изключване   и с бутоните +/-  настройте максималната температура 240 °C. Оставете уреда да загрява около 15 минути.

УКАЗАНИЕ

- ▶ При първото загряване на уреда е възможно образуване на лек дим и миризма, дължащо се на производствени остатъци. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно добро проветрение на помещението, напр. отворете прозорец.
- 5) Натиснете бутона за включване/изключване  , издърпайте щепсела и оставете уреда да се охлади.
 - 6) Почистете уреда с влажна кърпа и го подсушете.

Панел за управление

Панелът за управление **7** се състои от следните елементи:




- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| A | Бутон за програма „Бургер | H | Бутон за таймера |
| B | Бутон за програма „Птиче месо“ | I | Индикатор на температурата на нагревателните плочи 11 |
| C | Бутон за програма „Риба“ | J | Индикатор на времето |
| D | Бутон „Термометър“ за настройка на температурата на центъра | K | Бутон за програма „Месо“ (WELL DONE / добре изпечено) |
| E | Индикатор на термометъра (Температура на центъра) | L | Бутон за програма „Месо“ (MEDIUM / полуизпечено) |
| F | Бутон за смяна на мерната единица (Celsius/Fahrenheit) | M | Бутон за програма „Месо“ (RARE / суров център) |
| G | Бутони +/- за увеличаване/ намалване на избраната стойност | | |

Пускане на уреда в експлоатация

УКАЗАНИЕ

► Винаги оставайте уреда да загрява със затворен капак. Така настроената температура ще бъде достигната по-бързо и с по-малък разход на енергия.

- 1) Затворете капака на уреда посредством дръжката.
- 2) Поставете щепсела в контакта. Прозвучава звук сигнал и дисплеят показва „OFF“. Сега уредът се намира в режим на готовност.

- 3) Натиснете бутона за включване/изключване  **6**. Индикаторът на времето **1** показва 00, на индикатора на температурата **1** мига предварително настроената за нагревателните плочи **1** температура 200 °C. Ако сега не натиснете никакъв бутон, след няколко секунди ще прозвучи звуков сигнал и уредът ще започне да се нагрява до 200 °C.


На индикатора на температурата **1** текущата температура мига, като се повишава на стъпки от 5 °C. След достигане на предварително настроената температура прозвучават няколко звукови сигнала и индикаторът на температурата **1** започва да свети постоянно.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако 60 минути не натиснете никакъв бутон, уредът автоматично превключва в режим на готовност.

- 4) По всяко време можете да правите различни настройки:

Ръчна настройка на температурата на грила:

- ◆ С бутоните +/-  **6** настройте температура между 80 и 240 °C. След няколко секунди прозвучава звуков сигнал и уредът започва да се нагрява на настроената температура. Индикаторът на температурата **1** отново показва текущата температура на нагревателните плочи **1**. След достигане на настроената температура прозвучават няколко звукови сигнала и индикаторът на температурата **1** започва да свети постоянно.


Ръчна настройка на таймера:

УКАЗАНИЕ

- ▶ Функцията „Таймер“ не може да бъде използвана едновременно с термометъра за грил **14**.

- ◆ Натиснете бутона на таймера  **6** и с бутоните +/-  **6** настройте продължителност на гриловане между 1 и 60 минути.

УКАЗАНИЕ

- ▶ За да промените температурата на грила, отново натиснете бутона за таймера  **6** или изчакайте да прозвучи звуковият сигнал.

След няколко секунди прозвучава звуков сигнал и уредът започва да се нагрява. Таймерът се стартира едва когато уредът се нагрее до настроената температура на грила. Оставащото време на гриловане се показва на индикатора на времето **1** като обратно брое. Щом таймерът свърши, започват постоянно да звучат звукови сигнали. Натиснете произволен бутон, за да изключите алармата.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Когато остава под 1 минута, обратното броене отброява секунди.
- ▶ Уредът не се изключва автоматично след изтичане на времето, а продължава да работи без промяна. Така можете да гриловате едновременно различни видове хранителни продукти без прекъсване.

Ръчна настройка на температурата в центъра:

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

- ▶ Никога не поставяйте термометъра за грил **14** върху горещите нагревателни плочи **11**. Кабелът и дръжката на термометъра за грил **14** могат да се повредят непоправимо!

УКАЗАНИЕ

- ▶ Бутонът на термометъра **D** функционира само ако термометърът за грил **14** е свързан правилно. В противен случай прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея се показва „EГЭ“. Свържете термометъра за грил **14** или изключете веднъж уреда и пак го включете, за да излезете от режима на грешката.
- ▶ Термометърът за грил **14** не може да бъде използван едновременно с функцията „таймер“.

- ◆ Натиснете бутона за термометъра **D**, бутонът за термометъра **D** светва и индикаторът на термометъра **E** показва предварително настроената температура на центъра. Ако натиснете бутона за термометъра **D** отново, то на индикатора на термометъра **E** показаната температура на центъра ще започне да мига. С бутоните +/- **G** настройте температура между 45 и 75 °C.

УКАЗАНИЕ

- ▶ За да промените температурата на грила, отново натиснете бутона за таймера **D** или изчакайте да прозвучи звуковият сигнал.

След няколко секунди прозвучава звуков сигнал, индикаторът на термометъра **E** прескача на текущата температура на центъра и уредът започва да се нагрява. Ако искате да изберете друга температура на центъра, натиснете бутона за термометъра **D** отново два пъти и настройте желаната стойност с бутоните +/- **G**.

На индикатора на температурата **1** и индикатора на термометъра **E** мигат текущите стойности.

След достигане на настроената температура на грила прозвучават няколко звукови сигнала и индикаторът на температурата **1** започва да свети постоянно. При достигане на настроената температура на центъра започват да звучат звукови сигнали постоянно. Натиснете произволен бутон, за да изключите алармата.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Уредът не се изключва автоматично след достигане на температурата на центъра, а продължава да работи без промяна. Така можете да гриловате едновременно различни видове хранителни продукти без прекъсване.
- ▶ Ако термометърът за грил **14** не бъде отстранен, индикаторът на термометъра **Б** ще продължава да показва текущата температура на центъра. Когато температурата на центъра достигне около 180°C, на дисплея ще се покаже „ЕгЧ“. Прозвучават няколко звукови сигнала, уредът превключва в режим на готовност и на дисплея се показва „OFF“. Включете уреда отново, ако още искате да го използвате.

Настройка на програмата:

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако термометърът за грил **14** не е правилно свързан при натискане на бутона за термометъра **Д** или избиране на програмите RARE **М**, MEDIUM **Л** и WELL DONE **К**, ще прозвучат няколко звукови сигнала и на дисплея ще се покаже код за грешка „ЕгЭ“. Свържете термометъра за грил **14** или изключете веднъж уреда и пак го включете, за да излезете от режима на грешката.
- ◆ С бутоните за програми изберете желаната програма. За да изтриете избраното, отново натиснете същия бутон или натиснете бутон за друга програма.
На индикатора на температурата **1** при всички програми започва да мига предварително настроената температура на нагревателните плочи **11**. С бутоните +/- **Г** можете при нужда да промените температурата.
 - ◆ При програмите „Бургер“ **А**, „Птиче месо“ **В** и „Риба“ **С** индикаторът на времето **1** показва предварително настроения таймер. Ако предпочитате вместо таймера да използвате термометъра за грил **14**, натиснете два пъти бутона за термометъра **Д** и настройте желаната температура на центъра.
 - ◆ При програмите RARE **М**, MEDIUM **Л** и WELL DONE **К** индикаторът на термометъра **Б** показва предварително настроената температура на центъра. Ако предпочитате вместо термометъра за грил **14** да използвате таймера, натиснете два пъти бутона за таймера **Н** и настройте желаната продължителност на гриловане.
 - ◆ Ако не бъдат натиснати други бутони, след няколко секунди ще прозвучи звуков сигнал и програмата ще стартира автоматично.
 - ◆ Можете по всяко време да промените температурата на грила, таймера и температурата на центъра, както е описано по-горе.
- 5) Оставете уреда да загрее със затворен капак, докато прозвучат няколко звукови сигнала и бъде достигната настроената температура на грила.


Програми

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


Опасности за здравето! Спазвайте следните указания:

- ▶ Внимавайте за хигиенично боравене със сурово птиче месо: всички съдове и повърхности, влезли в досег със сурово птиче месо или водата от него при размразяване, трябва да се почистят щателно с топла вода и миещ препарат преди следващата им употреба. Щателно почиствайте ръцете си между отделните стъпки на готвене с топла вода и сапун.
- ▶ Птичето месо трябва да бъде напълно сварено, защото иначе има повишена опасност от салмонели и други бактерии.


УКАЗАНИЕ




- ▶ При всички програми можете да използвате или таймер, или термометър за грил .
- ▶ Можете по всяко време да промените температурата на грила, таймера и температурата на центъра, както е описано по-горе.

Разполагате с шест програми:

Бургер : Подходяща за кюфтета и бургер кюфтета и за предварително стотвени продукти между две половини хляб или питка като панини, сандвичи или багети. Предварително настроеното време е предвидено за бургер кюфтета, т.е. за други продукти продължителността на гриловане трябва да се нагоди.

Птиче месо : Подходяща за всички видове птиче месо, напр. пилешко, патешко, пуешко

Риба : Подходяща за риба и морски дарове

Месо   : подходяща за твърди видове месо, напр. говеждо, свинско или агнешко

Предварително настроените стойности Ви осигуряват ориентир за оптималната температура и продължителност на гриловане и температурата на центъра за съответния хранителен продукт. Перфектната настройка все пак зависи от различни фактори, като напр. качеството на хранителния продукт или Вашите лични предпочитания. При необходимост променете стойностите според Вашите потребности.

Символ	Програма	Предварителни настройки		
		Температура на грила	Таймер (минути)	Температура на центъра
	Бургер A	230 °C	4	60 °C
	Птиче месо B	230 °C	13	75 °C
	Риба C	210 °C	7	60 °C
	Месо RARE M	240 °C	–	45 °C
	Месо MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Месо WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Времена за готвене

Посочените тук данни представляват груби ориентировъчни стойности за гриловане в позиция „Контактен грил“. Но стойностите могат да варират в зависимост от качеството на хранителния продукт или Вашите лични предпочитания, така че при необходимост ги променете според Вашите потребности.

Хранителен продукт	Дебелина (приблизително)	Температура (приблизително)	Минути (приблизително)
Бургер кюфтета	2 cm	230 °C	4
Говеждо филе (medium)	3-4 cm	240 °C	5-7
Рамстек, Т-боун стек	2-3 cm	240 °C	5
Телешки стек	2 cm	230 °C	4-5
Свински стек	1-2 cm	230 °C	7-9
Ленти сланина/бекон	-	230 °C	1-2
Наденички	2-3 cm	200 °C	7-8
Филе от пилешки гърди	1-2 cm	230 °C	8-9
Филе от пуешки гърди	1-2 cm	230 °C	4
Филе от сьомга	2-3 cm	210 °C	7-9

Настройка на положението на грила и грилове на хранителни продукти


Можете да използвате този грил по 3 различни начина:

- напълно отворен, така че двете нагревателни плочи **11** да могат да се използват като настолен грил.
- с подвижна горна нагревателна плоча **11** като контактен грил, така че напр. месо да се пече от двете страни.
- с фиксирана горна нагревателна плоча **11** като панини грил, така че да могат да се запичат напр. багети.

Позиция „Контактен грил“

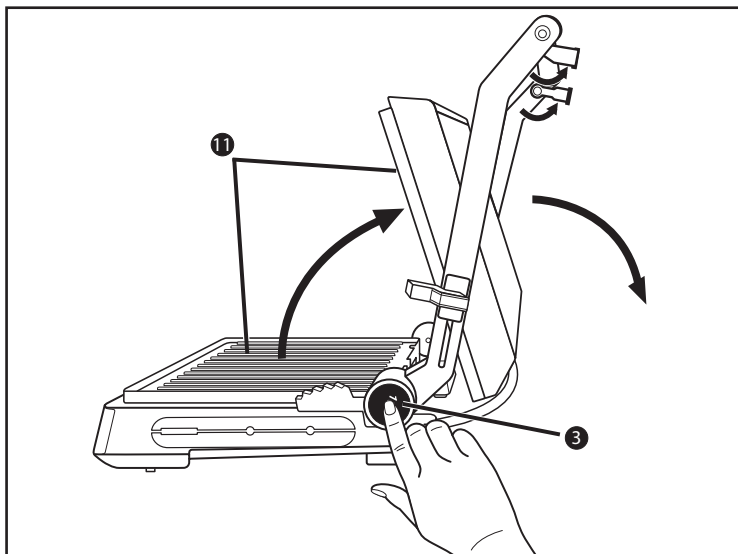
- 1) Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за грилове върху долната нагревателна плоча **11**.
- 2) Затворете капака на уреда посредством дръжката.
- 3) Подвижно монтираната горна нагревателна плоча **11** винаги е разположена успоредно на долната нагревателна плоча **11** дори при продукти за грилове с по-голяма дебелина. Така се постига оптимален резултат от гриловането.
- 4) След известно време или след изтичане на таймера проверете степента на изпичане на грилованите продукти. За целта отворете капака на уреда посредством дръжката.
- 5) Когато сте доволни от степента на изпичане, извадете грилованите продукти от грила.
- 6) Натиснете бутона за включване/изключване  **6**, издърпайте щепсела и оставете уреда да се охлади.

Позиция „Панини грил“

- 1) Отворете капака на уреда и поставете хранителните продукти за грилове върху долната нагревателна плоча **11**.
- 2) Затворете горната нагревателна плоча **11** и я фиксирайте на желаната височина, като натиснете назад предпазната блокировка **2** (позиция MIN, II, III, IV, V). При преместването на предпазната блокировка **2** повдигнете леко нагревателната плоча **11**. Колкото по-назад се натиска предпазната блокировка **2**, толкова по-голямо е разстоянието между нагревателните плочи **11**.
- 3) След известно време или след изтичане на таймера проверете степента на изпичане на грилованите продукти. За целта отворете капака на уреда посредством дръжката.
- 4) Когато сте доволни от степента на изпичане, извадете грилованите продукти от грила.
- 5) Натиснете бутона за включване/изключване  **6**, издърпайте щепсела и оставете уреда да се охлади.

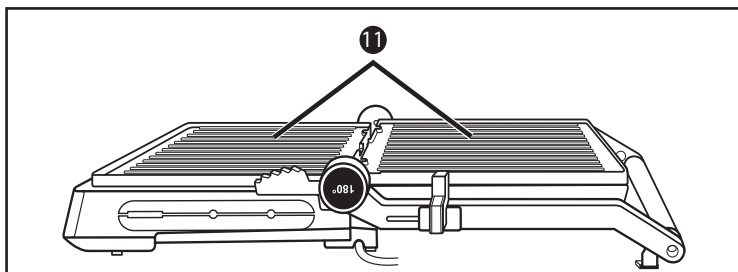
Позиция „Настолен грил“

- 1) Разгънете двете опорни крачета **1** (фиг. 1).
- 2) Натиснете бутона за деблокиране 180° **3** (фиг. 1) и отворете капака на уреда така, че двете нагревателни плочи **11** да могат да се използват като настолен грил.



Фиг. 1

- 3) Сега нагревателните плочи **11** се намират една до друга и могат да се използват като настолен грил (фиг. 2).



Фиг. 2

- 4) Поставете хранителните продукти за гриловане върху нагревателните плочи **11**.
- 5) От време на време обръщайте грилованите продукти и когато са готови, ги извадете от нагревателните плочи **11**.
- 6) Натиснете бутона за включване/изключване **6**, издърпайте щепсела и оставете уреда да се охлади.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако 60 минути не натиснете никакъв бутон, уредът автоматично превключва в режим на готовност.

Следене на температурата на центъра

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

- ▶ Никога не поставяйте термометъра за грил 14 върху горещите нагревателни плочи 11. Кабелът и дръжката на термометъра за грил 14 могат да се повредят непоправимо!

УКАЗАНИЕ

- ▶ Прибирайте още чистия термометър за грил 14 в държача 4 вдясно до буксата 5.
- ▶ Оставете използвания термометър за грил 14 до уреда. Подгответе до уреда термоустойчива съдина например, върху която да оставите използвания термометър за грил 14.

- 1) Поставете щепсела на термометъра за грил 14 в буксата 5.
- 2) Изберете програма или настройте ръчно желаната температура на центъра, както е описано в глава „Пускане на уреда в експлоатация“.
- 3) Евентуално оставете уреда да загрее предварително, докато нагревателните плочи 11 достигнат настроената температура.
- 4) Поставете върха на термометъра за грил 14 навътре по възможност в центъра на хранителния продукт, чиято температура на центъра искате да следите. Внимавайте термометъра за грил 14 да не опира в кокал, защото по време на печенето температурата на кокала се покачва по-бързо в сравнение с тази на месото.
- 5) Температурата на центъра се покачва постепенно по време на гриловането. Текущата температура се показва на индикатора на термометъра 9. При достигане на настроената температура на центъра започват да звучат звукови сигнали постоянно. Натиснете произволен бутон, за да изключите алармата.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Уредът не се изключва автоматично след достигане на температурата на центъра, а продължава да работи без промяна. Така можете да гриловате едновременно различни видове хранителни продукти без прекъсване.
 - ▶ Ако термометъра за грил **14** не бъде отстранен, индикаторът на термометъра **5** ще продължава да показва текущата температура на центъра. Щом термометърът за грил **14** измери температура на центъра около 180°C, дисплеят показва „EG 4“. Прозвучават няколко звукови сигнала, уредът превключва в режим на готовност и на дисплея се показва „OFF“. Извадете термометъра за грил **14** от грилования продукт или източника на горещина и включете уреда отново, ако искате да продължите да го ползвате.
- 6) Издърпайте термометъра за грил **14** от хранителния продукт и го поставете до уреда.
- 7) Ако не искате да гриловате повече хранителни продукти, натиснете бутона за включване/изключване **5**, издърпайте щепсела и оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.

Съвети и трикове

- Можете да мариновате предварително месото, за да стане по-крекко и да ускорите гриловането. Подходяща основа за целта са напр. кисела сметана, червено вино, оцет, мътеница или пресен сок от папая или ананас. Добавете билки и подправки на вкус. Не добавяйте сол, тъй като тя извлича водата от месото и го прави твърдо. Поставете месото в маринатата така, че да е покрито изцяло, и затворете съда. Препоръчваме да го оставите да се маринова за през нощта.
- Нагревателните плочи **11** имат незалепващо покритие, затова не е необходима допълнителна мазнина. Ако въпреки това желаете да използвате мазнина, се уверете, че мазнината/маслото са подходящи за печене, напр. рапично масло.
- По възможност винаги гриловайте при затворен капак, за да съкратите времето за готвене и да спестите енергия.

Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА ПОРАДИ ТОКОВ УДАР!

При почистването на уреда са възможни телесни увреждания!

За да избегнете опасностите, спазвайте следните указания за безопасност:

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

ВНИМАНИЕ

Възможно е повреждане на уреда!

- ▶ Уверете се, че при почистването в уреда не прониква влага, за да избегнете необратимо повреждане на уреда.
 - ▶ За почистване на повърхностите не използвайте агресивни или химически почистващи препарати остри или драскащи предмети.
- След като нагревателните плочи **11** се охлаждат, прокарайте по тях шпатулата за почистване **13** така, че мазнината и остатъците да се съберат, и ги избутайте в тавичката за събиране на мазнината **9**.
 - Избършете нагревателните плочи **11** с влажна кърпа. За почистване не използвайте агресивни почистващи средства, груби гъби или остри предмети, за да не разрушите незалепващото покритие. При упорити замърсявания или загорели остатъци свалете нагревателните плочи **11**:
 - Отворете уреда.
 - Натиснете бутона „RELEASE“ **8** и същевременно повдигнете долната нагревателна плоча **11**.
 - Дръжте стабилно горната нагревателна плоча **11**, за да не падне, и натиснете бутона „RELEASE“ **12**. Горната нагревателна плоча **11** се отделя от уреда.
- Почистете свалените нагревателни плочи **11** в топла вода с малко миеш препарат. При силни загаряния оставете нагревателните плочи **11** да се накиснат за кратко в миешия разтвор. След почистването изплакнете нагревателните плочи **11** с чиста вода, за да отстраните остатъци от миешия препарат. Подсушете добре всичко. Нагревателните плочи **11** трябва да са сухи, преди да ги монтирате отново в уреда!

УКАЗАНИЕ



Нагревателните плочи **11** са годни за миене в съдомиялна машина. За щадящо почистване препоръчваме ръчно измиване съгласно описанието.

За да монтирате отново нагревателните плочи **11**, ги поставете на основата така, че двата прореза встрани от улея за изтичане на мазнината **10** да се захванат в куките на основата. След това натиснете предната част на нагревателната плоча **11** надолу, така че да се фиксира с щракване. Постъпете по същия начин с втората нагревателна плоча **11**.

- Избършете външните повърхности на уреда с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата и след това избършете с навлажнена само с вода кърпа, за да отстраните остатъци от миещия препарат. Преди да използвате отново уреда, се уверете, че всички части са напълно сухи.
- Избършете термометъра за грил **14** с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата и след това избършете с навлажнена само с вода кърпа, за да отстраните остатъци от миещия препарат. След това подсушете термометъра за грил **14** добре.
- Измийте шпатулата за почистване **13** в топла вода с малко миещ препарат. Отстранете остатъците от миещия препарат с чиста вода.

УКАЗАНИЕ



Шпатулата за почистване **13** е подходяща за миене в съдомиялна машина. За щадящо почистване препоръчваме ръчно измиване съгласно описанието.


- Измийте изпразнената тавичка за събиране на мазнината **9** с топла вода и миещ препарат. Отстранете остатъци от миещия препарат с чиста вода и подсушете. Поставете тавичката за събиране на мазнината **9** отново в уреда.

УКАЗАНИЕ



Тавичката за събиране на мазнината **9** е подходяща за миене в съдомиялна машина. За щадящо почистване препоръчваме ръчно измиване съгласно описанието.

Съхранение

- 1) Поставете щепсела на термометъра за грил **14** в буксата **5**, навийте кабела на термометъра за грил **14** по посока на часовника на мястото за навиване на кабела и поставете пръчката на термометъра за грил **14** странично в държача **4**.
- 2) Блокирайте уреда, като преместите предпазната блокировка **2** на позиция .
- 3) Съхранявайте почищения уред на сухо място.

Рецепти

УКАЗАНИЕ

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

Позиция „Контактен грил“

Бургер Мексико

500 g говежда кайма (парчета по 125 g)

6 с.л. барбекю сос

6 с.л. ситно накълцан лук

3 с.л. прясна или готова салца

1/2 ч.л. чили на прах

4 питки за хамбургер

- 1) Смесете в голяма купа каймата, лука, салцата, чилито на прах и барбекю соса.
- 2) Оформете от каймяната смес четири бургер кюфтета с еднакъв размер.
- 3) Изберете програмата „Бургер“ **A** и оставете уреда да загрее до достигане на настроената температура.
- 4) Поставете бургер кюфтетата в контактния грил и ги оставете да се гриловат в контактна позиция до изтичане на времето.
- 5) След това сервирайте бургер кюфтетата в питките за хамбургер заедно с продукти и подправки по Ваш избор.

Рамстек със сос от зелен лук и подправки

500 g нетлъст рамстек (парчета по 125 g)

120 g маргарин

1 ч.л. сос уорчестър

1 ситно накълцана скилидка чесън

4 с.л. ситно накълцан магданоз

4 ситно накълцани стръка зелен лук

- 1) В малка купа смесете маргарина и соса уорчестър и прибавете чесъна, магданоза и зеления лук.
- 2) Настройте температурата на 240°C и таймера на 3 минути.
- 3) Оставете уреда да загрее и гриловайте стека.
- 4) След изтичане на времето редуцирайте температурата на 160°C, намажете стека със соса от пресен лук и подправки, и го оставете да се готви още 4 минути на контактен грил.

Риба тон с филийки портокал

(4 порции)

4 пресни стека от риба тон (по 170 g)

1 портокал

1 с.л. ситно накълцан магданоз

сол

черен пипер

- 1) Обелете портокала и го нарежете на филийки с около 5 mm дебелина.
- 2) Изберете програмата „Риба“ **C** и оставете уреда да загрее до достигане на настроената температура.
- 3) Поставете стеките от риба тон върху предварително загрения грил, поръсете с магданоза и подправете със сол и черен пипер. Накрая върху стеките от риба тон поставете филийките от портокал.
- 4) Грилованите филийки портокал се отстраняват преди сервиране.

Позиция „Панини грил“

Панини със спанак и сирене

- 250 g спанак
- 1 глава лук
- 1 скилидка чесън
- 1 с.л. олио
- 2 ч.л. лимонов сок
- 1 щипка сол (и черен пипер)
- 4 филии хляб за препичане/бял хляб
- 40 g масло със зелени подправки
- 75 g сирене моцарела
- 20 g кедрови ядки

- 1) Почистете и измийте спанака.
- 2) Обелете лука и чесъна, накълцайте на ситно и задушете в горещо олио, докато станат прозрачни. Добавете спанака. Подправете с лимонов сок, сол и черен пипер.
- 3) Намажете хляба за препичане с масло със зелени подправки.
- 4) Нарезете моцарелата на филийки.
- 5) Разпределете моцарелата и отцедения спанак върху 2 филии хляб за препичане и поръсете с кедрови ядки.
- 6) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 7) Изберете програмата „Бургер“ **A**, настройте таймера на 6 минути и оставете уреда да загрее до достигане на настроената температура.
- 8) Внимателно поставете панините върху долната нагревателна плоча **1**, с предпазната блокировка **2** настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча **1** и затворете капака.
- 9) Изчакайте таймерът да свърши и внимателно извадете панините от уреда. Трябва да са опечени до златистокафяв цвят.

Панини с пилешки гърди

- 400 g филе от пилешки гърди
- 20 g масло
- черен пипер, сол, млян червен пипер
- 120 g бекон, на ленти
- 6 филии бял хляб/хляб за препичане

3 с.л. салатен дресинг (кисело мляко)

30 g салата айсберг

2 домата

1 авокадо

1 ч.л. лимонов сок

50 g салатна краставица

- 1) Измийте за кратко филето от пилешки гърди под течаща вода и подсушете с потупвания с кухненска хартия.
- 2) Изберете програмата „Птиче месо“ **B** и оставете уреда да загрее до достигане на настроената температура.
- 3) Гриловайте филето от пилешки гърди в контактна позиция до края на програмата. След това ги овкусете със сол, черен и червен пипер и ги оставете настрана.
- 4) В тиган изпържете до хрупкаво лентите бекон.
- 5) Разпределете дресинга с кисело мляко върху 3 филии хляб за препичане/бял хляб, поставете отгоре салатата айсберг, подправете нарязаните на филийки домати и ги поставете отгоре.
- 6) Разрежете надлъжно филетата от пилешки гърди и ги поставете върху домати.
- 7) Поставете лентите бекон върху филетата от пилешки гърди.
- 8) Разрежете надлъжно авокадото и отделете ядката със завъртащо движение. Обелете и нарежете авокадото на филийки. Напръскайте авокадото с лимонов сок, за да не потъмнее. Поставете филийките върху панините.
- 9) Нарежете салатната краставица на кръгчета и ги поставете върху авокадото.
- 10) Покрийте панините с втора филия хляб за препичане.
- 11) Изберете програмата „Бургер“ **A**, настройте таймера на 6 минути и, ако не е загрят, оставете уреда да загрее до достигане на настроената температура.
- 12) Внимателно поставете панините върху долната нагревателна плоча **11**, с предпазната блокировка **2** настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча **11** и затворете капака.
- 13) Изчакайте таймерът да свърши и внимателно извадете панините от уреда. Трябва да са опечени до златистокафяв цвят.

Багета с горчица

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

- 1) Направете напречни разрези на багетата на разстояние 2–3 сантиметра, без да я разрязвате напълно.
- 2) Обелете и чукайте чесъна, нарежете краставичките на много дребни кубчета и настържете пекориното.
- 3) Разбъркайте лютивата и сладката горчица с размекнатото масло, чесъна, краставичките, пекориното и дивия лук и овкусете със сол и пипер.
- 4) Напълнете разрезите на багетата със сместа и увийте багетите в алуминиево фолио.
- 5) Изберете програмата „Бургер“ **A** и оставете уреда да загрее до достигане на настроената температура.
- 6) Внимателно поставете багетите върху долната нагревателна плоча **11**, с предпазната блокировка **2** настройте желаното разстояние на горната нагревателна плоча **11** и затворете капака.
- 7) Изчакайте таймерът да свърши и внимателно извадете багетата от уреда. Трябва да е изпечена до златистокафяво.

Позиция „Настолен грил“

Пилешки/Пуешки гърди

200 г пилешки/пуешки гърди

малко брашно

- 1) Сипете малко количество подходящо за печене масло върху нагревателните плочи **1**.
- 2) Изберете програмата „Птиче месо“ **B** и оставете уреда да загрее до достигане на настроената температура.
- 3) Нарезжете 200 г пилешки/пуешки гърди на филийки и ги оваляйте леко в брашното.
- 4) Печете около 4 минути от едната страна, след това обърнете, посолете леко и печете втората страна около 4 минути.

Гриловани зеленчуци

2 чушки

1 тиквичка

1 патладжан

зехтин

сол

черен пипер

провансалски подправки (смес от подправки)

- 1) Измийте старателно зеленчуците. Разполовете чушките, почистете ги от семенниците и ги нарежете на ивици. Разрежете надлъжно патладжана и тиквичката на две половини и след това на парчета с размер около 0,5 cm.
- 2) Намазнете зеленчуците със зехтин.
- 3) Предварително загрейте уреда на около 160°C.
- 4) Поставете зеленчуците върху предварително загрятата нагревателна плоча **1** и ги гриловайте от двете страни по около 8–10 минути, докато придобият светлокафяв цвят.
- 5) Поръсете зеленчуците със сол, черен пипер и провансалски подправки на вкус.

Скариди с кокос и къри

100 g червена къри паста
50 ml кокосово мляко
400 g скариди (или раци)
200 g захарен грах
2 чушки
2 глави лук
2 скилидки чесън
сол и черен пипер
алуминиево фолио

- 1) Смесете къри пастата и кокосовото мляко.
- 2) Измийте скаридите, захарния грах и чушките.
- 3) Обелете лука и скилидките чесън.
- 4) Нарезжете лука, скилидките чесън и чушките на малки парчета.
- 5) Разпределете равномерно скаридите и зеленчуците върху 4 парчета алуминиево фолио. Алуминиевото фолио трябва да е с такива размери, че продуктите да могат да се завият в него като в пакетче. Накапете със сос от къри и кокос и подправете всичко със сол и черен пипер.
- 6) Затворете добре пакетчетата, така че от тях да не може да изтича течност.
- 7) Изберете програмата „Риба“ **C** и оставете уреда да загрее до достигане на настроената температура.
- 8) Поставете пълните пакетчета върху предварително загрените нагревателни плочи **H** и ги оставете да се готвят до изтичане на програмата.
- 9) Обърнете пакетчетата и стартирайте програмата „Риба“ **C** отново.

Гриловани царевични кочани

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

- 1) Намазнете парче алуминиево фолио с маслото със зелени подправки.
- 2) Посолете царевичните кочани и ги увийте в алуминиевото фолио.
- 3) Настройте температурата на 180°C и таймера на 15 минути.
- 4) Оставете уреда да загрее и поставете пакетчето върху нагревателните плочи **II**.
- 5) След 15 минути обърнете, отново поставете таймера на 15 минути и оставете царевичните кочани да се изпекат докрай.
- 6) Подправете царевичните кочани с чеснова сол и черен пипер.

Предаване за отпадъци



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

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



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.



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




Изхвърлете опаковката по екологосъобразен начин.

Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.

Приложение

Технически данни

Захранване с напрежение	220-240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Консумация на мощност	2000 W
	Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Отстраняване на неизправности

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ВЪЗМОЖНО РЕШЕНИЕ
Уредът не функционира.	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
	Бутонът за включване/изключване  не е натиснат.	Натиснете бутона за включване/изключване  .
Дисплеят показва код на грешка „E1“ и прозвучават звукови сигнали.	Имало е късо съединение. Уредът е повреден.	Изключете щепсела от контакта и се обърнете към сервиза.
Дисплеят показва код на грешка „E2“ и прозвучават звукови сигнали.	Защитата от прегряване се е задействала.	Изключете щепсела от контакта и изчакайте, докато се охлади уредът. Ако уредът продължава да не функционира и след охлаждане, се обърнете се към сервиза.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ВЪЗМОЖНО РЕШЕНИЕ
Дисплеят показва код на грешка „EГ 3“ и прозвучават звукови сигнали.	Термометърът за грил 14 не е свързан правилно.	Натиснете бутона за термометър D отново или свържете термометъра за грил 14, за да излезете от режима на грешката.
Дисплеят показва код на грешка „EГ 4“ и прозвучават звукови сигнали. След това уредът превключва в режим на готовност и на дисплея се показва „OFF“.	Термометърът за грил 14 е измерил температура на центъра над 180°C.	Извадете термометъра за грил 14 от грилования продукт или източника на горещина и включете уреда отново, ако желаете да продължите да го ползвате.

Ако неизправностите не могат да се отстранят с посочените по-горе решения или ако установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз за обслужване на клиенти.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

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

Гаранционни условия

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

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

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

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 362245_2101) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompnass@lidl.bg

IAN 362245_2101

Вносител

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ГЕРМАНИЯ
www.kompnass.com

* Чл. 112.

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

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

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

Чл. 115.

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	38
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Warnhinweise	38
Sicherheit	39
Grundlegende Sicherheitshinweise	39
Lieferumfang und Transportinspektion	42
Geräteelemente	43
Bedienung	44
Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln	44
Vor dem ersten Gebrauch	45
Bedienfeld	46
Gerät in Betrieb nehmen	46
Programme	50
Garzeiten	51
Grillposition einstellen und Lebensmittel grillen	52
Kerntemperatur überwachen	54
Tipps und Tricks	55
Reinigen und Pflegen	55
Aufbewahren	57
Rezepte	58
Position „Kontaktgrill“	58
Position „Paninig grill“	59
Position „Tischgrill“	62
Entsorgung	64
Anhang	65
Technische Daten	65
Fehlerbehebung	65
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	66
Service	68
Importeur	68

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 vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

 GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.

- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Kontaktgrill
- Grillthermometer
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

Geräteelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:


- 1 Stützfüße
- 2 Sicherheitsverschluss
- 3 Entriegelungstaste 180°
- 4 Aufnahme für das Grillthermometer
- 5 Anschlussbuchse für das Grillthermometer
- 6 Ein-/Aus-Taste 
- 7 Bedienfeld
- 8 Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- 9 Fettauffangschale
- 10 Fettauslauf
- 11 Heizplatten
- 12 Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- 13 Reinigungsschaber

Abbildung C:

- 14 Grillthermometer

Bedienung

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

HINWEIS

- ▶ Jeder erfolgreiche Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- ▶ Mit der Taste **F** können Sie die Temperatureinheit jederzeit von °C auf °F und zurück wechseln.
- ▶ Halten Sie die Tasten +/- **G** jeweils gedrückt, um den Schnelldurchlauf zu aktivieren.

Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln


- Bewahren Sie leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Milchprodukte oder Fisch stets im Kühlschrank auf und verarbeiten/verbrauchen Sie diese möglichst schnell.
- Achten Sie auf saubere Kochutensilien, die bei der Zubereitung benutzt werden, wie Schneidebrettchen, Messer usw...
- Waschen Sie sich die Hände, insbesondere vor und nach dem Umgang mit rohem Geflügel oder Hackfleisch!
- Reinigen Sie alle Oberflächen und Kochutensilien sorgfältig nach der Zubereitung von rohem Geflügel und Hackfleisch.
- Um die Keimbelastung zu minimieren, sollte Hackfleisch zum Verzehr eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C haben.
Die Einstellungsmöglichkeiten bei diesem Gerät sind jedoch variabel, so dass man, je nach eigenem Geschmack, andere Kerntemperaturen einstellen kann. Grundsätzlich sollte Hackfleisch jedoch immer gut durchgegart verzehrt werden.

- Bei Geflügel ist es besonders wichtig, das Fleisch gut durchzugaren, weil ansonsten eine erhöhte Gefahr von Salmonellen und anderen Bakterien besteht. Daher sollte Geflügel mindestens eine Kerntemperatur von 75 °C oder höher haben. Achten Sie darauf, dass das Fleisch eine durchgehend weißliche Farbe hat. Die Einstellungsmöglichkeiten bei diesem Gerät sind variabel, so dass man, je nach eigenem Geschmack, auch höhere oder niedrigere Kerntemperaturen einstellen kann. Grundsätzlich sollte Geflügel jedoch immer gut durchgegart verzehrt werden.

Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln


- Tauen Sie tiefgefrorene Lebensmittel am besten im Kühlschrank auf. Dies ist schonend und reduziert die Keimbildung.
- Die Taupflüssigkeit von Fleisch, Geflügel oder Fisch kann mit Keimen belastet sein. Achten Sie darauf, während des Auftauens Kontakt mit anderen Lebensmitteln zu vermeiden und das Tauwasser hygienisch zu entsorgen.
- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein!
- Verarbeiten Sie aufgetaute Lebensmittel noch am gleichen Tag.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie das Gerät und sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben, um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen.
- 2) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt „OFF“. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
- 4) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6** und stellen Sie mit den Tasten +/- **6** die maximale Temperatur von 240 °C ein. Lassen Sie das Gerät für ca. 15 Minuten heizen.

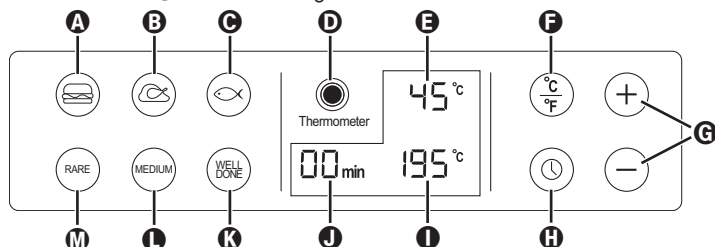
HINWEIS

- 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.

- 5) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 6) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es.

Bedienfeld

Das Bedienfeld **7** besteht aus folgenden Elementen:



- | | |
|---|--|
| A Programmtaste Burger | H Timer-Taste |
| B Programmtaste Geflügel | I Temperaturanzeige der Heizplatten 11 |
| C Programmtaste Fisch | J Zeitanzeige |
| D Thermometertaste zur Einstellung der Kerntemperatur | K Programmtaste Fleisch (WELL DONE/durchgebraten) |
| E Thermometeranzeige (Kerntemperatur) | L Programmtaste Fleisch (MEDIUM/halb durchgebraten) |
| F Taste zum Umstellen der Einheit (Celsius/Fahrenheit) | M Programmtaste Fleisch (RARE/roher Kern) |
| G Tasten +/- zur Erhöhung/Verringerung des ausgewählten Wertes | |

Gerät in Betrieb nehmen

HINWEIS

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel vorheizen. So wird die eingestellte Temperatur schneller und energiesparender erreicht.

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt „OFF“. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
- 3) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **6**. Die Zeitanzeige **J** zeigt **00**, in der Temperaturanzeige **I** blinkt die für die Heizplatten **11** voreingestellte Temperatur von **200** °C. Werden jetzt keine Tasten bedient, ertönt nach wenigen Sekunden ein Signalton und das Gerät beginnt auf **200** °C aufzuheizen. In der Temperaturanzeige **I** blinkt die aktuelle Temperatur und steigt in **5** °C-Schritten. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **I** leuchtet durchgehend.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie 60 Minuten keine Taste betätigen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

4) Sie können jederzeit verschiedene Einstellungen vornehmen:

Grilltemperatur manuell einstellen:

- ◆ Stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Temperatur zwischen 80 und 240 °C ein. Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen. Die Temperaturanzeige **I** zeigt wieder die aktuelle Temperatur der Heizplatten **I** an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **I** leuchtet durchgehend.

Timer manuell einstellen:

HINWEIS

- ▶ Die Timerfunktion kann nicht gleichzeitig mit dem Grillthermometer **14** verwendet werden.
- ◆ Drücken Sie die Timer-Taste **H** und stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Grilledauer zwischen 1 und 60 Minuten ein.

HINWEIS

- ▶ Um die Grilltemperatur anzupassen, drücken Sie erneut die Timer-Taste **H** oder warten Sie, bis der Signalton ertönt.

Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang.

Der Timer startet erst, sobald das Gerät auf die eingestellte Grilltemperatur aufgeheizt hat. Die verbleibende Grilledauer wird als Countdown in der Zeitanzeige **I** angezeigt.

Sobald der Timer abgelaufen ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

HINWEIS

- ▶ Ab unter 1 Minute wird der Countdown in Sekunden-Schritten angezeigt.
- ▶ Das Gerät wird nach Ablauf des Timers nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.

Kerntemperatur manuell einstellen:

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Legen Sie das Grillthermometer **14** niemals auf den heißen Heizplatten **11** ab. Kabel und Griff des Grillthermometers **14** könnten irreparabel beschädigt werden!

HINWEIS

- ▶ Die Thermometertaste **D** funktioniert nur, wenn das Grillthermometer **14** korrekt angeschlossen ist. Andernfalls ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt den Fehlercode „E-3“ an. Schließen Sie das Grillthermometer **14** an oder schalten Sie das Gerät einmal aus und wieder ein, um den Fehler-Modus zu verlassen.
- ▶ Das Grillthermometer **14** kann nicht gleichzeitig mit der Timerfunktion verwendet werden.

- ◆ Drücken Sie die Thermometertaste **D**, die Thermometertaste **D** leuchtet und die Thermometeranzeige **E** zeigt die voreingestellte Kerntemperatur an. Drücken Sie die Thermometertaste **D** erneut, blinkt die in der Thermometeranzeige **E** angezeigte Kerntemperatur. Stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Kerntemperatur zwischen 45 und 75 °C ein.

HINWEIS

- ▶ Um die Grilltemperatur anzupassen, drücken Sie erneut die Thermometertaste **D** oder warten Sie, bis der Signalton ertönt.

Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton, die Thermometeranzeige **E** springt um auf die aktuelle Kerntemperatur und das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang.

Wenn Sie eine andere Kerntemperatur wählen wollen, drücken Sie die Thermometertaste **D** erneut zweimal und stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten +/- **G** ein.

In der Temperaturanzeige **1** und Thermometeranzeige **E** blinken die aktuellen Werte.

Sobald die eingestellte Grilltemperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **1** leuchtet durchgehend.

Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät wird durch das Erreichen der Kerntemperatur nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.

HINWEIS

- ▶ Wird das Grillthermometer **14** nicht entfernt, zeigt die Thermometeranzeige **E** weiterhin die aktuelle Kerntemperatur an. Sobald die Kerntemperatur ca. 180 °C erreicht, zeigt das Display „E-4“. Es ertönen mehrere Signaltöne, das Gerät schaltet in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“ an. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn Sie es weiterhin benutzen wollen.

Programm einstellen:

HINWEIS

- ▶ Ist das Grillthermometer **14** bei Drücken der Thermometertaste **D** bzw. Auswahl der Programme RARE **M**, MEDIUM **L** und WELL DONE **K** nicht korrekt angeschlossen, ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt den Fehlercode „E-3“ an. Schließen Sie das Grillthermometer **14** an oder schalten Sie das Gerät einmal aus und wieder ein, um den Fehler-Modus zu verlassen.
- ◆ Wählen Sie mit den Programmtasten das gewünschte Programm aus. Um die Auswahl zu löschen, drücken Sie dieselbe Taste erneut oder drücken Sie eine andere Programmtaste.
In der Temperaturanzeige **1** blinkt bei allen Programmen die jeweils voreingestellte Temperatur der Heizplatten **11**. Mit den Tasten +/- **G** können Sie die Temperatur bei Bedarf anpassen.
 - ◆ Bei den Programmen Burger **A**, Geflügel **B** und Fisch **C** zeigt die Zeitanzeige **1** den voreingestellten Timer an.
Wenn Sie statt des Timers lieber das Grillthermometer **14** verwenden möchten, drücken Sie zweimal die Thermometertaste **D** und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
 - ◆ Bei den Programmen RARE **M**, MEDIUM **L** und WELL DONE **K** zeigt die Thermometeranzeige **E** die voreingestellte Kerntemperatur an.
Wenn Sie statt des Grillthermometers **14** lieber den Timer verwenden möchten, drücken Sie die Timer-Taste **H** und stellen Sie die gewünschte Grilldauer ein.
 - ◆ Werden keine weiteren Tasten bedient, ertönt nach wenigen Sekunden ein Signalton und das Programm startet automatisch.
 - ◆ Sie können die Grilltemperatur, den Timer und die Kerntemperatur jederzeit wie oben beschrieben anpassen.
- 5) Lassen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel aufheizen, bis mehrere Signaltöne ertönen und die eingestellte Grilltemperatur erreicht ist.


Programme

WARNUNG


Gefährdungen für die Gesundheit! Beachten Sie die folgenden Hinweise:

- ▶ Achten Sie auf einen hygienischen Umgang mit rohem Geflügelfleisch: Reinigen Sie sämtliche Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohem Geflügelfleisch oder dessen Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie Ihre Hände zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten gründlich mit warmem Wasser und Seife.
- ▶ Geflügel sollte vollständig durchgegart werden, da ansonsten eine erhöhte Gefahr von Salmonellen und anderen Bakterien besteht.

HINWEIS

- ▶ Sie können bei allen Programmen entweder den Timer **oder** das Grillthermometer  verwenden.
- ▶ Sie können die Grilltemperatur, den Timer und die Kerntemperatur jederzeit wie oben beschrieben anpassen.

Es stehen Ihnen sechs Programme zur Verfügung:







Burger : geeignet für Frikadellen bzw. Burger-Patties und für vorgegarte Lebensmittel zwischen zwei Brot- oder Brötchenhälften wie Paninis, Sandwiches oder Baguettes. Die voreingestellte Zeit ist für Burger-Patties ausgelegt, für anderes Grillgut muss die Grilledauer ggf. angepasst werden.

Geflügel : geeignet für Geflügel aller Art, z. B. Huhn, Ente, Pute

Fisch : geeignet für Fisch und Meeresfrüchte

Fleisch   : geeignet für feste Fleischsorten, z. B. vom Rind, Schwein oder Lamm

Die voreingestellten Werte liefern Ihnen Anhaltspunkte für die optimale Grilltemperatur und -dauer bzw. Kerntemperatur der jeweiligen Lebensmittel. Die perfekte Einstellung hängt jedoch von verschiedenen Faktoren, wie z. B. der Beschaffenheit der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben ab. Passen Sie die Werte bei Bedarf an Ihre Bedürfnisse an.

Symbol	Programm	Voreinstellungen		
		Grilltemperatur	Timer (Minuten)	Kerntemperatur
	Burger A	230 °C	4	60 °C
	Geflügel B	230 °C	13	75 °C
	Fisch C	210 °C	7	60 °C
	Fleisch RARE M	240 °C	–	45 °C
	Fleisch MEDIUM L	240 °C	–	55 °C
	Fleisch WELL DONE K	240 °C	–	60 °C

Garzeiten

Bei den folgenden Angaben handelt es sich um grobe Richtwerte für das Grillen in Kontaktgrill-Position. Abhängig von der Beschaffenheit der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben können die Werte jedoch variieren, passen Sie diese bei Bedarf an Ihre Bedürfnisse an.


Lebensmittel	Dicke (ca.)	Temperatur (ca.)	Minuten (ca.)
Burger-Patties	2 cm	230 °C	4
Rinderfilet (medium)	3-4 cm	240 °C	5-7
Rumpsteak, T-Bone-Steak	2-3 cm	240 °C	5
Kalbssteak	2 cm	230 °C	4-5
Schweinesteak	1-2 cm	230 °C	7-9
Speckstreifen/Bacon	-	230 °C	1-2
Würstchen	2-3 cm	200 °C	7-8
Hähnchenbrustfilet	1-2 cm	230 °C	8-9
Putenbrustfilet	1-2 cm	230 °C	4
Lachsfilet	2-3 cm	210 °C	7-9

Grillposition einstellen und Lebensmittel grillen


Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten **1** als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte **1** als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte **1** als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

Position „Kontaktgrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **1**.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte **1** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **1**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit bzw. nach Ablauf des Timers die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.
- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.
- 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Position „Paninigill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **1**.
- 2) Schließen Sie die obere Heizplatte **1** und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses **2** die Heizplatte **1** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten **1**.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit bzw. nach Ablauf des Timers die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.
- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.
- 5) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Position „Tischgrill“

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

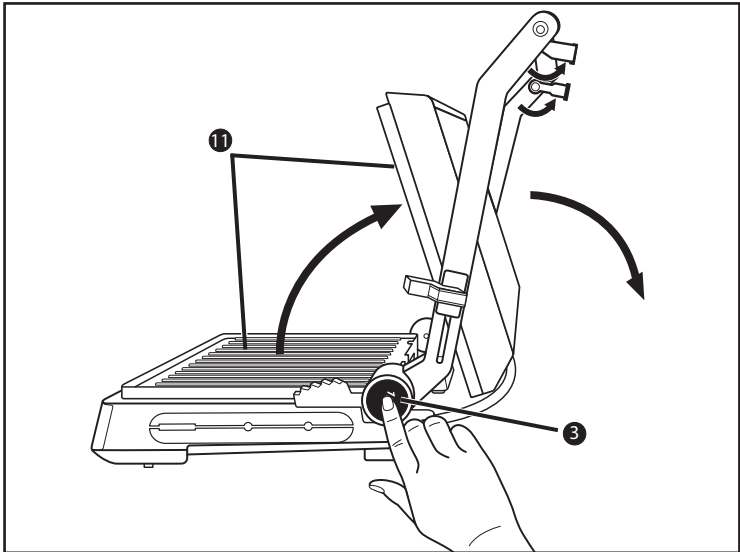


Abb. 1

- 3) Die Heizplatten **1** liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. 2).

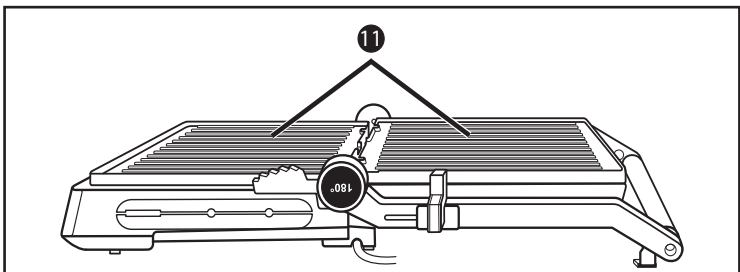


Abb. 2

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Heizplatten **1**.
 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Heizplatten **1**, wenn es gar ist.
 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **3**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS

- Wenn Sie 60 Minuten keine Taste betätigen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Kerntemperatur überwachen

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Legen Sie das Grillthermometer **14** niemals auf den heißen Heizplatten **11** ab. Kabel und Griff des Grillthermometers **14** könnten irreparabel beschädigt werden!

HINWEIS

- ▶ Bewahren Sie das noch saubere Grillthermometer **14** in der Aufnahme **4** rechts neben der Anschlussbuchse **5** auf.
- ▶ Legen Sie das benutzte Grillthermometer **14** neben dem Gerät ab. Stellen Sie beispielsweise eine hitzebeständige Schale neben dem Gerät bereit, um das benutzte Grillthermometer **14** darauf abzulegen.

- 1) Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers **14** in die Anschlussbuchse **5**.
- 2) Wählen Sie ein Programm oder stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur manuell ein, wie im Kapitel „**Gerät in Betrieb nehmen**“ beschrieben.
- 3) Lassen Sie das Gerät ggf. vorheizen, bis die Heizplatten **11** die eingestellte Temperatur erreicht haben.
- 4) Schieben Sie die Spitze des Grillthermometers **14** möglichst bis in die Mitte des Lebensmittels, dessen Kerntemperatur Sie überwachen wollen. Achten Sie darauf, dass das Grillthermometer **14** keinen Knochen berührt, denn die Temperatur des Knochens steigt während des Garvorgangs im Vergleich zu der des Fleisches schneller an.
- 5) Die Kerntemperatur steigt während des Grillvorgangs allmählich an. Die aktuelle Temperatur wird in der Thermometeranzeige **E** angezeigt. Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät wird durch das Erreichen der Kerntemperatur nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.
- ▶ Wird das Grillthermometer **14** nicht entfernt, zeigt die Thermometeranzeige **E** weiterhin die aktuelle Kerntemperatur an. Sobald das Grillthermometer **14** eine Kerntemperatur ca. 180 °C misst, zeigt das Display „Er 4“ an. Es ertönen mehrere Signaltöne, das Gerät schaltet in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“. Entfernen Sie das Grillthermometer **14** aus dem Grillgut bzw. von der Hitzequelle und schalten Sie das Gerät wieder ein, falls Sie es weiterhin verwenden wollen.

- 6) Ziehen Sie das Grillthermometer **14** vorsichtig aus dem Lebensmittel und legen Sie es neben dem Gerät ab.
- 7) Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel grillen wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **15**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

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 **11** sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Grillen Sie nach Möglichkeit immer mit geschlossenem Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **13** über die abgekühlten Heizplatten **11**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettaufangschale **9**.

- Wischen Sie die Heizplatten **11** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten **11** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **11** ab.
 - Halten Sie die obere Heizplatte **11** fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE **12**. Die obere Heizplatte **11** löst sich aus dem Gerät.

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

HINWEIS



Die Heizplatten **11** sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

Um die Heizplatten **11** wieder einzubauen, stecken Sie sie so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **10** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte **11** nach unten, dass diese hörbar einrastet.

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

- Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie das Grillthermometer **14** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie das Grillthermometer **14** anschließend gut ab.
- Reinigen Sie den Reinigungsschaber **15** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser.

HINWEIS



Der Reinigungsschaber 13 ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diesen, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

- Spülen Sie die geleerte Fettauffangschale 9 in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab. Schieben Sie die Fettauffangschale 9 wieder in das Gerät.

HINWEIS



Die Fettauffangschale 9 ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

Aufbewahren

- 1) Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers 14 in die Anschlussbuchse 5, wickeln Sie das Kabel des Grillthermometers 14 im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung und stecken Sie den Stab des Grillthermometers 14 seitlich in die Aufnahme 4.
- 2) Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss 2 auf Position 1 schieben.
- 3) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

500 g Rinderhackfleisch (je 125 g)

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 Hamburgerbrötchen

- 1) Das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel vermischen.
- 2) Die Hackfleischmasse zu vier gleich großen Burger-Patties formen.
- 3) Das Programm für Burger **A** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 4) Die Burger-Patties in den Kontaktgrill legen und bis zum Ablauf der Zeit in Kontaktposition grillen.
- 5) Anschließend die Burger-Patties zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
- 2) Eine Temperatur von 240 °C und einen Timer von 3 Minuten einstellen.
- 3) Das Gerät aufheizen lassen und das Steak grillen.

- 4) Nach Ablauf der Zeit die Temperatur auf ca. 160 °C reduzieren, das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce bestreichen und es weitere 4 Minuten im Kontaktgrill garen.

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)


4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1) Die Orange schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 2) Das Programm für Fisch  wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Die Thunfischsteaks auf den Grill legen, die Petersilie darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks geben.
- 4) Vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben entfernen.

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

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

- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und bestreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Das Programm für Burger **A** wählen, den Timer auf 6 Minuten stellen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 8) Die Panini vorsichtig auf die untere Heizplatte **1** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **1** einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und die Panini vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Sie sollten goldbraun geröstet sein.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- 2) Das Programm für Geflügel **B** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Hähnchenbrustfilet in der Kontaktposition bis zum Ende des Programms grillen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 4) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 5) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 6) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 7) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 8) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.

- 9) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 10) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 11) Das Programm für Burger **A** wählen, den Timer auf 6 Minuten stellen und das Gerät ggf. aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 12) Die Panini vorsichtig auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 13) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und die Panini vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Sie sollten goldbraun geröstet sein.

Senf-Baguette

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

- 1) Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Das Programm für Burger **A** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 6) Die Baguettes auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und das Baguette vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Es sollte gold-braun geröstet sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten **1** geben.
- 2) Das Programm für Geflügel **3** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 4) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie sie in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
- 3) Das Gerät auf ca. 160 °C vorheizen.
- 4) Das Gemüse auf die Heizplatten **1** legen und das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8–10 Minuten grillen, bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

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

- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
- 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
- 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.
- 4) Schneiden Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Paprika in kleine Stücke.
- 5) Verteilen Sie die Garnelen und das Gemüse gleichmäßig auf 4 Stücke Alufolie. Die Alufolie muss so groß sein, dass man die Zutaten darin einwickeln kann, wie ein Päckchen. Träufeln Sie die Curry-Kokos-Sauce darüber und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
- 6) Verschließen Sie die Päckchen gut, so dass keine Flüssigkeit austreten kann.
- 7) Das Programm für Fisch **G** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 8) Die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten **II** legen und bis zum Ablauf des Programms garen lassen.
- 9) Die Päckchen wenden und das Programm für Fisch **G** erneut starten.

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie die Maiskolben und wickeln diese in die Alufolie.
- 3) Eine Temperatur von ca. 180 °C und einen Timer von 15 Minuten einstellen.
- 4) Das Gerät aufheizen lassen und das Päckchen auf die Heizplatten **1** legen.
- 5) Nach 15 Minuten wenden, den Timer erneut auf 15 Minuten stellen und die Maiskolben zu Ende garen.
- 6) Die Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.

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).

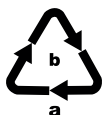
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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




Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.






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



Anhang

Technische Daten

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

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
	Die Ein-/Aus-Taste  6 wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste  6 .
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 1“ an und es ertönen Signaltöne.	Es gab einen Kurzschluss, das Gerät ist beschädigt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 2“ an und es ertönen Signaltöne.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat. Sollte das Gerät auch nach dem Abkühlen nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 3“ an und es ertönen Signaltöne.	Das Grillthermometer  14 ist nicht korrekt angeschlossen.	Drücken Sie die Thermometertaste  D erneut oder schließen Sie das Grillthermometer  14 an, um den Fehler-Modus zu verlassen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 4“ an und es ertönen Signaltöne. Anschließend schaltet das Gerät in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“.	Das Grillthermometer  hat eine Kerntemperatur von über 180 °C gemessen.	Entfernen Sie das Grillthermometer  aus dem Grillgut bzw. von der Hitzequelle und schalten Sie das Gerät wieder ein, falls Sie es weiterhin verwenden möchten.

Sollten sich die Störungen mit oben stehenden Fehlerbehebungen nicht beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

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 Servicenederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer IAN 362245_2101 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 362245_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 362245_2101

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.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

07/2021 · Ident.-No.: SKGET2000A1-022021-3

IAN 362245_2101