

Innehållsförteckning

Inledning	2
Information om den här bruksanvisningen	2
Föreskriven användning	2
Varningar	2
Säkerhet	3
Grundläggande säkerhetsanvisningar	3
Leveransens innehåll och transportinspektion	6
Komponenter	7
Användning	8
Information om god hygien vid hantering av livsmedel	8
Före första användningen	9
Kontrollfält	10
Ta produkten i bruk	10
Program	14
Grilltider	15
Ställa in grillposition och grilla livsmedel	16
Övervaka kärntemperaturen	18
Tips och knep	19
Rengöring och skötsel	19
Förvaring	21
Recept	21
Position som kontaktgrill	21
Position som panigrill	23
Position som bordsgrill	26
Kassering	28
Bilaga	29
Tekniska data	29
Åtgärda fel	29
Garanti från Kompernass Handels GmbH	30
Service	31
Importör	31

Inledning

Information om den här bruksanvisningen

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Föreskriven användning

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

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

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:



FARA

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

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

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



VARNING

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

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

- ▶ Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för saksador.

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

- ▶ Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika saksador.

OBSERVERA

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

Säkerhet

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

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

Grundläggande säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.

- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på produkten under garantitiden, annars gäller inte garantin för ev. senare skador.
- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- Se till så att produkten står stadigt.

RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämna med angivelserna på produktens typskylt.
- ▶ Lämna omedelbart in anslutningsledningarna resp. produkter som inte fungerar som de ska till kundtjänst för reparation eller utbyte.
- ▶ Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning.
- ▶ Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
- ▶ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar nästa gång produkten används.

RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Fatta bara tag i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget. Dra inte i själva kabeln och ta inte heller i den med våta händer, det kan orsaka kortslutning och elchocker.
- ▶ Ställ varken produkten eller möbler o dyl på anslutningskabeln och akta så att den inte kläms fast någonstans.
- ▶ Du får inte öppna produktens hölje och inte heller själv försöka reparera eller förändra produkten. Om höljet har öppnats eller om du gör förändringar på produkten finns det risk för livsfarliga elchocker. Dessutom upphör garantin att gälla.
- ▶ Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Ställ därför inga vätskefyllda kärl (t ex blomvaser) på eller bredvid produkten.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du tar pauser i arbetet, när du använt produkten klart samt innan den rengörs.

RISK FÖR BRÄNSKADOR!



Akta! Het yta!

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

OBSERVERA

- ▶ Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Leveransens innehåll och transportinspektion

VARNING

Kvävningsrisk!

- ▶ Förpackningsmaterial är inga leksaker.
- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
 - 2) Ta bort allt förpackningsmaterial, ev. skyddsfolie och klistermärken från produkten.

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador. Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår Service Hotline.

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Kontaktgrill
- Grilltermometer
- Fettuppsamlingskål
- Rengöringsskrapa
- Bruksanvisning

Komponenter

(se bilder på den uppfällbara sidan)

Bild A:

- 1 Stödfötter
- 2 Säkerhetspär
- 3 Upplåsningsknapp 180°
- 4 Fäste för grilltermometer
- 5 Anslutning för grilltermometer
- 6 På/Av-knapp 
- 7 Kontrollfält
- 8 RELEASE-knapp (undre värmeplatta)
- 9 Fettuppsamlingskål
- 10 Fettutlopp
- 11 Värmeplattor
- 12 RELEASE-knapp (övre värmeplatta)

Bild B:

- 13 Rengöringsskrapa

Bild C:

- 14 Grilltermometer

Användning

VARNING

Risk för brännskador!

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

AKTA

Produkten kan skadas!

- ▶ Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du tar ut det du har grillat. Om du gör det kan värmeplattornas **11** yta bli helt förstörd!

OBSERVERA

- ▶ Varje fungerande knapptryckning bekräftas med en akustisk signal.
- ▶ Med knappen **F** kan man när som helst växla temperaturenhet från °C till °F och sedan tillbaka.
- ▶ Håll någon av knapparna +/- **G** intryckt för att snabbare gå igenom de olika alternativen.


Information om god hygien vid hantering av livsmedel

- Förvara alltid livsmedel som t ex kött, mjölkprodukter och fisk som lätt blir förstörda i kylskåpet och tillaga och ät upp dem så snart som möjligt.
- Kontrollera att de köksredskap som används är rena, t ex skärbrädor, knivar osv.
- Tvätta händerna, särskilt innan du hanterar rått fågelkött eller köttfärs!
- Rengör alla ytor, köksredskap och kokkärl som använts noga när du tillagat rått fågelkött och köttfärs.
- För att risken för bakteriebildning ska vara så liten som möjligt bör rätter av köttfärs ha en kärntemperatur på minst 75 °C. Den här produkten har många inställningsmöjligheter och man kan också ställa in en högre eller en lägre kärntemperatur om man vill. I princip ska köttfärs emellertid vara helt genomstekt när man äter det.
- Det är extra viktigt att fågelkött blir helt genomstekt, annars kan det bildas salmonella och andra bakterier i det. Därför ska fågelkött ha en kärntemperatur på minst 75 °C eller högre. Kontrollera att allt kött har en ljus färg. Den här produkten har många inställningsmöjligheter och man kan också ställa in en högre eller en lägre kärntemperatur om man vill. I princip ska fågelkött emellertid vara helt genomstekt när man äter det.

Djupfrysta livsmedel


- Tina helst upp djupfrysta livsmedel i kylskåpet. Det är skonsamt och risken för bakteriebildning minskar.
- Upptiningsvätska från kött, fågel eller fisk kan innehålla bakterier. Akta därför andra livsmedel så att de inte kommer i kontakt med det som tinas och ha god hygien när du häller ut vätskan.
- Frys aldrig in upptinade livsmedel igen!
- Tillaga upptinade livsmedel samma dag som de tinas.

Före första användningen

- 1) Rengör produkten och alla tillbehör enligt beskrivningen i kapitel **Rengöring och skötsel** för att få bort eventuella rester från tillverkningsprocessen.
- 2) Ställ upp produkten enligt säkerhetsanvisningarna.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Det hörs en signal och **OFF** kommer upp på displayen. Produkten står nu på standby.
- 4) Tryck på På/Av-knappen  **6** och ställ in maxtemperaturen 240 °C med knapparna +/- **6**. Låt produkten värmas upp i ca 15 minuter.

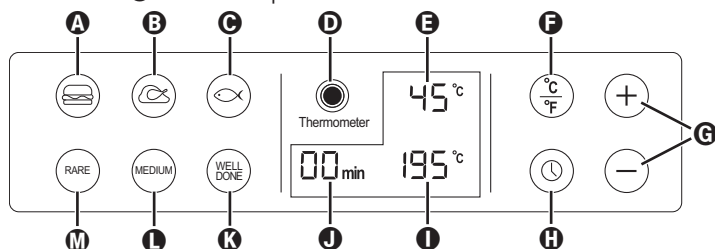
OBSERVERA

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

- 5) Tryck på På/Av-knappen  **6**, dra ut kontakten och låt produkten kallna.
- 6) Rengör produkten med en fuktig trasa och torka sedan av den.

Kontrollfält

Kontrollfältet **7** består av följande delar:



- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | Programknapp Burgare | H | Timerknapp |
| B | Programknapp Fågel | I | Temperaturvisare för värmeplattor 11 |
| C | Programknapp Fisk | J | Tidvisare |
| D | Termometerknapp för inställning av kärntemperatur | K | Programknapp Kött (WELL DONE/genomstekt) |
| E | Termometervisare (kärntemperatur) | L | Programknapp Kött (MEDIUM/halvgenomstekt) |
| F | Knapp för att växla enhet (Celsius/Fahrenheit) | M | Programknapp Kött (RARE/blodigt) |
| G | Knappar +/- för att öka/minska det inställda värdet | | |

Ta produkten i bruk

OBSERVERA

- Förvärm alltid produkten med stängt lock. Då kommer den snabbare upp i rätt temperatur och det går åt mindre energi.

- 1) Stäng locket med handtaget.
- 2) Sätt kontakten i eluttaget. Det hörs en signal och *OFF* kommer upp på displayen. Produkten står nu på standby.
- 3) Tryck på På/Av-knappen **6**. Tidvisaren **1** står på *00*, i temperaturvisaren **1** blinkar temperaturen *200*°C som ställts in för värmeplattorna **11**. Om man nu inte trycker på fler knappar hörs en signal efter några sekunder och grillen börjar värmas upp till *200*°C. I temperaturvisaren **1** blinkar den aktuella temperaturen som stiger med *5*°C i taget. Så snart grillen kommit upp i den temperatur som ställts in hörs flera signaler och temperaturvisaren **1** börjar lysa med fast sken.

OBSERVERA

- ▶ Om man inte trycker på några knappar under 60 minuter går produkten automatiskt över till standbyläget.

4) Du kan när som helst göra olika inställningar:

Ställa in grilltemperaturen manuellt:

- ◆ Med knapparna +/- **G** ställer du in temperaturen mellan 80 och 240°C. Efter några sekunder hörs en signal och grillen börjar värmas upp till den inställda temperaturen. Temperaturvisaren **1** visar åter värmeplattornas **11** aktuella temperatur. Så snart grillen kommit upp i den temperatur som ställts in hörs flera signaler och temperaturvisaren **1** börjar lysa med fast sken.

Ställa in timern manuellt:

OBSERVERA

- ▶ Timerfunktionen och grilltermometern **14** kan inte användas samtidigt.

- ◆ Tryck på timerknappen **H** och ställ in grilltiden mellan 1 och 60 minuter med knapparna +/- **G**.

OBSERVERA

- ▶ Tryck på timerknappen **H** igen eller vänta tills signalen hörs för att anpassa grilltemperaturen.

Efter några sekunder hörs en signal och grillen börjar värmas upp. Timern startar inte förrän grillen kommit upp i den inställda temperaturen. Den tid som återstår räknas ned i tidvisaren **1**. Så snart tiden är slut hörs ihållande signaler. Tryck på valfri knapp för att stänga av larmsignalerna.

OBSERVERA

- ▶ När endast 1 minut återstår av timertiden räknas den ned med en sekund i taget.
- ▶ Grillen stängs inte av automatiskt när timertiden är slut, utan fortsätter fungera som vanligt. På så sätt kan man grilla olika typer av livsmedel samtidigt, utan att avbryta.

Ställa in kärntemperaturen manuellt:

AKTA

Produkten kan skadas!

- Lägg aldrig grilltermometern **14** på de heta värmeplattorna **11**. Då kan grilltermometerns **14** kabel och handtag bli helt förstörda!

OBSERVERA

- Termometerknappen **D** fungerar bara om grilltermometern **14** är rätt ansluten. Annars hörs flera signaler och felkoden **E-3** kommer upp på displayen. Anslut grilltermometern **14** eller stäng av grillen och koppla sedan på den igen för att komma ut ur felläget.
- Timerfunktionen och grilltermometern **14** kan inte användas samtidigt.

- ◆ Tryck på termometerknappen **D**. Termometerknappen **D** börjar lysa och termometervisaren **E** visar den inställda kärntemperaturen. Om man trycker på termometerknappen **D** igen börjar den kärntemperatur som visas av termometervisaren **E** att blinka. Med knapparna +/- **G** ställer du in kärntemperaturen mellan 45 och 75°C.

OBSERVERA

- Tryck på termometerknappen **D** igen eller vänta tills signalen hörs för att anpassa grilltemperaturen.

Efter några sekunder hörs en signal, termometervisaren **E** växlar till att visa den aktuella kärntemperaturen och grillen börjar värmas upp. Om du vill ha en annan kärntemperatur trycker du två gånger på termometerknappen **D** och ställer in den kärntemperatur du vill ha med knapparna +/- **G**.

De aktuella värdena blinkar i temperaturvisaren **1** och termometervisaren **E**.

Så snart grillen kommit upp i den inställda grilltemperaturen hörs flera signaler och temperaturvisaren **1** börjar lysa med fast sken.

När det som grillas har rätt kärntemperatur hörs ihållande signaler. Tryck på valfri knapp för att stänga av larmsignalerna.

OBSERVERA

- Grillen stängs inte av automatiskt när kärntemperaturen uppnåtts, utan fortsätter fungera som vanligt. På så sätt kan man grilla olika typer av livsmedel samtidigt, utan att avbryta.

OBSERVERA

- ▶ Om grilltermometern **14** inte tas bort fortsätter termometervisaren **E** att visa den aktuella kärntemperaturen. Så snart kärntemperaturen är ca 180°C kommer $E-4$ upp på displayen. Det hörs flera signaler, grillen går över till standbyläget och OFF kommer upp på displayen. Koppla på grillen igen om du vill fortsätta grilla.

Ställa in program:

OBSERVERA

- ▶ Om grilltermometern **14** inte är rätt ansluten när man trycker på termometerknappen **D** eller väljer ett av programmen RARE **M**, MEDIUM **L** eller WELL DONE **K** hörs flera signaler och felkoden $E-3$ kommer upp på displayen. Anslut grilltermometern **14** eller stäng av grillen och koppla sedan på den igen för att komma ut ur felläget.

- ◆ Välj det program du vill ha med programknapparna. För att ångra ditt val trycker du på samma knapp en gång till eller på en annan programknapp. I temperaturvisaren **1** blinkar den temperatur som ställts in för värmeplattorna **11**, oavsett vilket program som valts. Om det behövs kan du anpassa temperaturen med knapparna +/- **G**.
- ◆ I programmen Burgare **A**, Fågel **B** och Fisk **C** visar tidvisaren **J** den förinställda timertiden. Om du hellre vill använda grilltermometern **14** än timern trycker du två gånger på termometerknappen **D** och ställer in den kärntemperatur du vill ha.
- ◆ I programmen RARE **M**, MEDIUM **L** och WELL DONE **K** visar termometervisaren **E** den förinställda kärntemperaturen. Om du hellre vill använda timern än grilltermometern **14** trycker du på timerknappen **H** och ställer in den grilltid du vill ha.
- ◆ Om man inte trycker på några fler knappar hörs en signal efter några sekunder och programmet startar automatiskt.
- ◆ Du kan alltid anpassa grilltemperaturen, timertiden och kärntemperaturen så som beskrivits tidigare.
 - 5) Låt grillen värmas upp med locket stängt tills det hörs flera signaler och den inställda grilltemperaturen uppnåtts.


Program

VARNING


Hälsorisker! Observera följande anvisningar:

- ▶ Var noga med att behandla rått fågelkött med god hygien: rengör samtliga skaft och ytor av produkten som kommer i kontakt med rått fågelkött och den vätska som bildas när det tinas upp mycket noga med varmt vatten och diskmedel. Tvätta händerna noga med tvål och varmt vatten mellan de olika tillagningsmomenten.
- ▶ Fågelkött måste vara helt genomstekt, annars kan det bildas salmonella och andra bakterier i det.

OBSERVERA




- ▶ Du kan använda antingen timern **eller** grilltermometern  i alla program.
- ▶ Du kan alltid anpassa grilltemperaturen, timertiden och kärntemperaturen så som beskrivits tidigare.

Du kan välja mellan sex program:







Burgare : Passar för att göra t ex köttbullar, färsbiffar eller hamburgare samt för halvfabrikat mellan brödskivor eller hamburgerbröd som t ex panini, sandwichar eller baguetter. Den förinställda tiden gäller för hamburgare och måste ev. anpassas för andra maträtter.

Fågel : Passar för alla sorters fågelkött, t ex kyckling, anka och kalkon

Fisk : Passar för fisk och skaldjur

Kött   : Passar för bitar av t ex nöt-, gris- eller lammkött

De förinställda värdena är bara riktvärden för optimal grilltemperatur, grilltid eller kärntemperatur för det livsmedel som ska grillas. Den perfekta inställningen beror emellertid på flera andra faktorer som t ex livsmedlets beskaffenhet och personlig smak. Anpassa värdena efter din egen smak om det behövs.

Symbol	Program	Förinställningar		
		Grilltemperatur	Timer (minuter)	Kärntemperatur
	Burgare A	230°C	4	60°C
	Fågel B	230°C	13	75°C
	Fisk C	210°C	7	60°C
	Kött RARE M	240°C	–	45°C
	Kött MEDIUM L	240°C	–	55°C
	Kött WELL DONE K	240°C	–	60°C

Grilltider

Följande angivelser är grova riktvärden för att grilla i kontaktgrillspositionen. Be- roende på livsmedlets beskaffenhet eller din personliga smak kan värdena dock varieras och anpassas efter dina behov.


Livsmedel	Tjocklek (ca)	Temperatur (ca)	Minuter (ca)
Hamburgare/ Färsbiffar	2 cm	230°C	4
Oxfile (medium)	3–4 cm	240°C	5–7
Rostbiff, T-benstek	2–3 cm	240°C	5
Kalvkotlett, kalvschnitzel	2 cm	230°C	4–5
Fläskkotlett, fläkschnitzel	1–2 cm	230°C	7–9
Stekfläsk/Bacon	–	230°C	1–2
Korvar	2–3 cm	200°C	7–8
Kycklingbröst	1–2 cm	230°C	8–9
Kalkonbröst	1–2 cm	230°C	4
Laxfile	2–3 cm	210°C	7–9

Ställa in grillposition och grilla livsmedel


Den här grillen kan användas på 3 olika sätt:

- Helt öppen, så att båda värmeplattorna **1** kan användas som en bordsgrill.
- Som kontaktgrill med den övre värmeplattan **1** rörlig, så att t ex kött grillas på båda sidorna.
- Som paninigrill med den övre värmeplattan **1** låst så att t ex baguetter grillas med övervärme.

Position som kontaktgrill

- 1) Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre värmeplattan **1**.
- 2) Stäng locket med handtaget.
- 3) Eftersom den övre värmeplattan **1** är rörlig ligger den alltid parallellt mot den undre värmeplattan **1**, även när man grillar tjockare bitar.
- 4) På så sätt får man alltid ett perfekt grillresultat.
- 5) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund eller när timern stannat. Öppna då locket med handtaget.
- 6) Om du är nöjd med resultatet kan du ta ut det du grillat.
- 7) Tryck på På/Av-knappen  **6**, dra ut kontakten och låt produkten kallna.

Position som paninigrill

- 1) Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre värmeplattan **1**.
- 2) Stäng den övre värmeplattan **1** och lås den i önskad höjd genom att föra säkerhetsspärren **2** bakåt (läge MIN, II, III, IV, V). Lyft värmeplattan **1** en aning när du justerar säkerhetsspärren **2**. Ju längre säkerhetsspärren **2** flyttas bakåt, desto större blir avståndet mellan värmeplattorna **1**.
- 3) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund eller när timern stannat. Öppna då locket med handtaget.
- 4) Om du är nöjd med resultatet kan du ta ut det du grillat.
- 5) Tryck på På/Av-knappen  **6**, dra ut kontakten och låt produkten kallna.

Position som bordsgrill

- 1) Fäll ut de båda stödfötterna **1** (bild 1).
- 2) Tryck på upplåsningsknappen 180° **3** (bild 1) och öppna locket så att båda värmeplattorna **1** kan användas som bordsgrill.

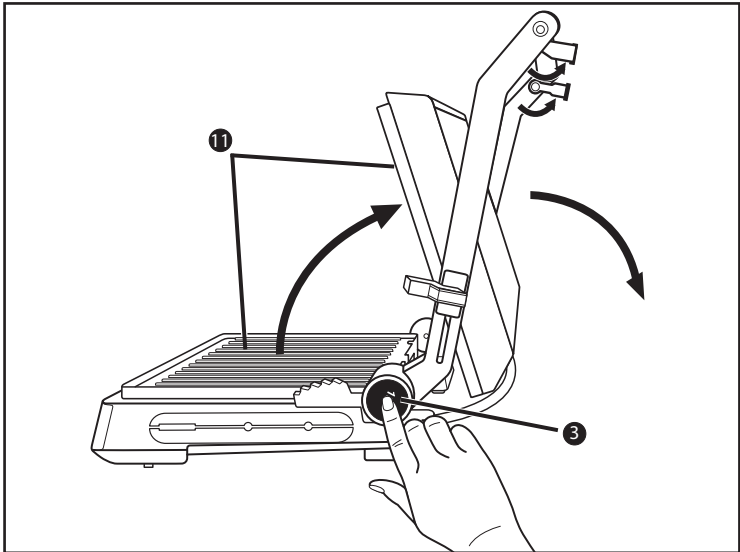


Bild 1

- 3) Värmeplattorna **11** ligger nu bredvid varandra och produkten kan användas som bordsgrill (bild 2).

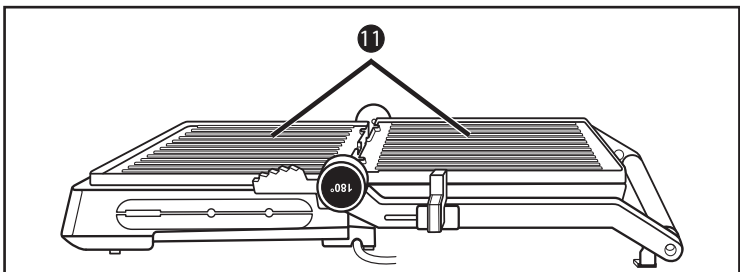


Bild 2

- 4) Lägg de livsmedel som ska grillas på värmeplattorna **11**.
- 5) Vänd på det som ska grillas då och då och ta bort de färdiggrillade bitarna från värmeplattorna **11**.
- 6) Tryck på På/Av-knappen **6**, dra ut kontakten och låt produkten kallna.

OBSERVERA

- Om man inte trycker på några knappar under 60 minuter går produkten automatiskt över till standbyläget.

Övervaka kärntemperaturen

AKTA

Produkten kan skadas!

- ▶ Lägg aldrig grilltermometern **14** på de heta värmeplattorna **11**. Då kan grilltermometerns **14** kabel och handtag bli helt förstörda!

OBSERVERA

- ▶ Förvara den rena grilltermometern **14** i fästet **4** till höger om anslutningen **5**.
- ▶ Lägg den använda grilltermometern **14** bredvid grillen. Du kan till exempel ställa en skål eller ett fat som tål värme bredvid grillen och lägga grilltermometern **14** där när den används.

- 1) Stick in grilltermometerns **14** kontakt i anslutningen **5**.
- 2) Välj ett program eller ställ in kärntemperaturen manuellt så som beskrivs i kapitel **Ta produkten i bruk**.
- 3) Låt ev. grillen först värmas upp tills värmeplattorna **11** kommit upp i den inställda temperaturen.
- 4) Stick in grilltermometerns **14** spets så nära mitten som möjligt i de livsmedel där kärntemperaturen ska mätas. Kontrollera att grilltermometern **14** inte kommer i kontakt med något ben, eftersom temperaturen i benet stiger fortare än i det kött som ska grillas.
- 5) Kärntemperaturen stiger gradvis när man grillar. Aktuell temperatur visas i termometervisaren **E**.
När det som grillas har rätt kärntemperatur hörs ihållande signaler. Tryck på valfri knapp för att stänga av larmsignalerna.

OBSERVERA

- ▶ Grillen stängs inte av automatiskt när kärntemperaturen uppnåtts, utan fortsätter fungera som vanligt. På så sätt kan man grilla olika typer av livsmedel samtidigt, utan att avbryta.
 - ▶ Om grilltermometern **14** inte tas bort fortsätter termometervisaren **E** att visa den aktuella kärntemperaturen.
Så snart grilltermometern **14** uppmätt en kärntemperatur på ca 180°C kommer **E-4** upp på displayen. Det hörs flera signaler, grillen går över till standbyläget och OFF kommer upp på displayen.
Ta ut grilltermometern **14** ur det som grillats eller från värmekällan och koppla på grillen igen om du vill fortsätta använda den.
- 6) Dra försiktigt ut grilltermometern **14** ur det som har grillats och lägg den bredvid grillen.
 - 7) Om du inte tänker grilla något mer trycker du på På/Av-knappen **⏻** **6**, drar ut kontakten och låter produkten kallna innan du rengör den.

Tips och knep

- Du kan förkorta grilltiden och göra köttet mjörcare genom att marinera det innan du grillar. Som bas kan du t ex använda gräddfil, rödvin, vinäger, kärnmjök eller färsk juice från papaya eller ananas. Tillsätt örter och kryddor efter smak. Använd inte salt, eftersom det drar ut vatten ur köttet så att det blir hårt. Lägg köttet så att det täcks av marinaden och täck över skålen. Låt det helst stå och dra över natten.
- Värmeplattorna ① har en nonstickbeläggning, därför behövs inget extra fett. Om du ändå vill använda lite fett måste det vara ett matfett eller en olja som lämpar sig för stekning, t ex rapsolja.
- Grilla helst med locket stängt då förkortas grilltiden och det går åt mindre energi.

Rengöring och skötsel

VARNING! LIVSFARLIG ELEKTRISK STRÖM!

Risk för personskador när produkten rengörs!

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

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

AKTA

Produkten kan skadas!

- ▶ Försäkra dig om att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs, annars kan den bli totalt förstörd.
- ▶ Använd inga starka, slipande eller kemiska medel och inte heller några spetsiga eller vassa föremål som repar ytorna när de rengörs.
- Dra rengöringsskrapan ⑬ över de kalla värmeplattorna ① för att samla ihop fett och andra rester och för ner det i fettuppsamlingskålen ⑨.
- Torka av värmeplattorna ① med en fuktig trasa. Använd inga starka rengöringsmedel, grova rengöringsvampar eller spetsiga föremål som skadar nonstickbeläggningen när du rengör produkten. Om smutsen är svår att få bort eller rester har bränt fast kan värmeplattorna qtas loss:
 - Öppna grillen.
 - Tryck på RELEASE-knappen ⑧ och lyft samtidigt av den undre värmeplattan ①.

- Håll fast den övre värmeplattan **11** så att den inte faller ner och tryck på RELEASE-knappen **12**. Den övre värmeplattan **11** lossnar från produkten.

Rengör de borttagna värmeplattorna **11** i varmt vatten med lite diskmedel. Värmeplattorna **11** kan läggas ner i diskvattnet för att lösa upp rester som sitter mycket hårt. Skölj sedan värmeplattorna **11** noga i rent vatten för att få bort alla rester av diskmedlet. Torka alla delar ordentligt. Värmeplattorna **11** måste vara helt torra innan de sätts tillbaka på grillen!

OBSERVERA



Värmeplattorna **11** kan diskas i maskin. Vi rekommenderar att diska den för hand enligt beskrivningen, eftersom det är mer skonsamt.

För att sätta tillbaka värmeplattorna **11** igen sätter du dem på basplattan så att de båda urtagen intill fettutloppet **10** fastnar i haken på basplattan. Tryck sedan värmeplattans **11** främre del nedåt så att det hörs att den låser fast. Gör likadant med den andra värmeplattan **11**.

- Torka av produktens utsida med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med bara rent vatten så att alla rester av diskmedlet försvinner. Kontrollera att alla delar är helt torra innan du använder produkten igen.
- Torka av grilltermometern **14** med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med bara rent vatten så att alla rester av diskmedlet försvinner. Torka sedan grilltermometern **14** ordentligt.
- Diska rengöringsskrapan **13** i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj bort rester av diskmedlet med rent vatten.

OBSERVERA



Rengöringsskrapan **13** kan också diskas i maskin. Vi rekommenderar att diska den för hand enligt beskrivningen, eftersom det är mer skonsamt.


- Diska den tomma fettuppsamlingskålen **9** i varmt vatten med diskmedel. Skölj bort rester av diskmedel med rent vatten och torka ordentligt. Sätt in fettuppsamlingskålen **9** i produkten igen.

OBSERVERA



Fettuppsamlingskålen **9** kan diskas i maskin. Vi rekommenderar att diska den för hand enligt beskrivningen, eftersom det är mer skonsamt.

Förvaring

- 1) Stick in grilltermometerns 14 kontakt i anslutningen 5, linda grilltermometerns 14 kabel medsols kring kabelhållaren och stick in grilltermometerns 14 stav från sidan i fästet 4.
- 2) Lås produkten genom att flytta säkerhetspärren 2 till läge .
- 3) Förvara den rengjorda produkten på ett rent och torrt ställe.

Recept

OBSERVERA

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

Position som kontaktgrill

Mexikansk burgare

500 g nötfärs (i skivor på 125 g)


6 msk barbecuesås

6 msk finhackad lök

3 msk färsk eller färdigjord salsa

1/2 tsk chilipulver

4 hamburgerbröd

- 1) Blanda ihop köttfärs, lök, salsa, chilipulver och barbecuesås i en stor skål.
- 2) Forma smeten till fyra lika stora hamburgare.
- 3) Välj program Burgare  och låt grillen värmas upp till den inställda temperaturen.
- 4) Lägg burgarna på grillen och grilla i kontaktposition tills den inställda tiden är slut.
- 5) Servera burgarna i hamburgerbröden tillsammans med de tillbehör och kryddor du vill ha.

Rostbiff med salladslök i kryddsås

500 g mager rostbiff (i skivor på 125 g)

120 g margarin

1 tsk worcestershiresås

1 finhackad vitlöksklyfta

4 msk finhackad persilja

4 finhackade salladslökar

- 1) Blanda margarin och worcestershiresås i en liten bunke och tillsätt vitlök, persilja och salladslök.
- 2) Ställ in temperaturen på 240°C och timern på 3 minuter.
- 3) Låt grillen bli varm och grilla köttbitarna.
- 4) Sänk temperaturen till ca 160°C efter tre minuter, stryk såsen med salladslök och örtekryddor över köttet och grilla i ytterligare 4 minuter på kontaktgrillen.

Tonfisk med apelsinskivor

(4 personer)


4 färska tonfiskfiléer (170 g vardera)

1 apelsin

1 msk finhackad persilja

salt

peppar

- 1) Skala apelsinen och skär den i ca 5 mm tjocka skivor.
- 2) Välj program Fisk  och låt grillen värmas upp till den inställda temperaturen.
- 3) Lägg tonfiskbitarna på grillen, strö persilja över dem och krydda med salt och peppar. Avsluta med att lägga apelsinskivorna på tonfisken.
- 4) Ta bort de grillade apelsinskivorna före servering.

Position som paninigrill

Panini med spenat och ost

- 250 g bladspenat
- 1 lök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 msk olja
- 2 tsk citronsaft
- 1 nypa salt (och peppar)
- 4 skivor rostbröd/vitt bröd
- 40 g örtsmör
- 75 g mozzarella
- 20 g pinjenötter

- 1) Rensa och skölj bladspenaten.
- 2) Skala löken och vitlöksklyftan, hacka dem fint och låt dem stekas glansiga i het olja. Tillsätt spenaten. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
- 3) Bred örtsmör på brödskivorna.
- 4) Skär mozzarellan i skivor.
- 5) Fördela mozzarellan och den avrunna spenaten på 2 brödskivor och strö över pinjenötterna.
- 6) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.
- 7) Välj program Burgare **A**, ställ in timern på 6 minuter och låt grillen värmas upp till den inställda temperaturen.
- 8) Lägg försiktigt paninin på den undre värmeplattan **1**, ställ in avståndet för den övre värmeplattan **1** med säkerhetsspärren **2** och stäng locket.
- 9) Vänta tills timertiden är slut och ta sedan försiktigt ut paninin från grillen. Paninin ska vara gyllenbrun.

Panini med kycklingfilé

- 400 g kycklingbröst
- 20 g smör
- peppar, salt, paprikapulver
- 120 g bacon, strimlad
- 6 skivor rostbröd/vitt bröd
- 3 msk salladsdressing (yoghurt)
- 30 g isbergssallad
- 2 tomater
- 1 avokado
- 1 tsk citronsaft
- 50 g slanggurka

- 1) Skölj kycklingfiléerna snabbt under rinnande vatten och torka av dem med hushållspapper.
- 2) Välj program Fågel **B** och låt grillen värmas upp till den inställda temperaturen.
- 3) Grilla kycklingköttet i kontaktpositionen tills programmet är slut. Krydda sedan köttet med salt, peppar och paprikapulver och lägg det åt sidan.
- 4) Stek baconstrimlorna knapriga i en stekpanna.
- 5) Fördela yoghurt dressing på 3 ljusa brödskivor, lägg på isbergssallad, skiva och krydda tomaterna och lägg på dem.
- 6) Skär kycklingbröstfiléerna på längden och lägg dem ovanpå tomaterna.
- 7) Lägg baconskivorna ovanpå kycklingfiléerna.
- 8) Dela avocadon på längden och vrid isär halvorna för att ta bort kärnan. Skala avocadon och skär den i skivor. Droppa citronsaft på avocadon så att den inte blir brun. Lägg skivorna på paninin.
- 9) Skär gurkan i skivor och lägg dem på avocadoskivorna.
- 10) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.
- 11) Välj program Burgare **A**, ställ in timern på 6 minuter och låt grillen värmas upp till den inställda temperaturen.
- 12) Lägg försiktigt paninin på den undre värmeplattan **1**, ställ in avståndet för den övre värmeplattan **1** med säkerhetsspärren **2** och stäng locket.
- 13) Vänta tills timertiden är slut och ta sedan försiktigt ut paninin från grillen. Paninin ska vara gyllenbrun.

Senapsbaguette

- 1 baguette
- 1 vitlöksklyfta
- 50 g inlagd senapsgurka
- 40 g pecorino
- 1 msk stark senap
- 2 msk söt senap
- 50 g smör
- 2 msk klippt gräslök
- salt, peppar

- 1) Skär sneda hack i baguetten med ca 2–3 cm mellanrum. Akta så att du inte skär helt igenom.
- 2) Skala och krossa vitlöksklyftan, skär senapsgurkan i små tärningar och riv pecorinon.
- 3) Blanda den starka och den söta senapen med det mjuka smöret, vitlöken, gurkan, pecorinon och gräslöken. Smaka av med salt och peppar.
- 4) Fyll baguettesnittet med senapssmöret och rulla in baguetten i aluminiumfolie.
- 5) Välj program Burgare **A** och låt grillen värmas upp till den inställda temperaturen.
- 6) Lägg försiktigt paninin på den undre värmeplattan **1**, ställ in avståndet för den övre värmeplattan **1** med säkerhetsspärren **2** och stäng locket.
- 7) Vänta tills timertiden är slut och ta sedan försiktigt ut baguetten från grillen. Den ska vara gyllenbrun.

Position som bordsgrill

Kyckling/Kalkonbröst

200 g kyckling- eller kalkonbröst

lite mjöl

- 1) Häll lite matolja som lämpar sig för stekning på värmeplattorna **1**.
- 2) Välj program Fågel **3** och låt grillen värmas upp till den inställda temperaturen.
- 3) Skär 200 g kyckling- eller kalkonbröst i skivor och vänd dem i lite mjöl.
- 4) Grilla dem i ca 4 minuter på ena sidan, vänd dem sedan, salta lite och grilla ca 4 minuter på den andra sidan.

Grillade grönsaker

2 paprikor

1 zucchini

1 aubergine

olivolja

salt

peppar

provencalska örtekryddor (kryddblandning)

- 1) Skölj grönsakerna noga. Halvera paprikorna, kärna ur dem och skär dem i strimlor. Halvera auberginen och zucchini på längden och skär dem sedan i ca 0,5 cm stora bitar.
- 2) Pensla grönsakerna med olivolja.
- 3) Värm upp grillen till ca 160°C.
- 4) Lägg grönsakerna på värmeplattorna **1** och grilla i 8 - 10 minuter på båda sidor till de fått en ljusbrun färg.
- 5) Krydda grönsakerna med salt, peppar och provencalska örter efter smak.

Skaldjur med kokos och curry

100 g röd currypasta
50 ml kokosmjölk
400 g skaldjur (räkor eller krabba)
200 g sockerärter
2 paprikor
2 lökar
2 vitlöksklyftor
salt och peppar
aluminiumfolie

- 1) Blanda currypasta och kokosmjölk.
- 2) Skölj skaldjur, sockerärter och paprikor.
- 3) Skala löken och vitlöksklyftorna.
- 4) Skär lök, vitlöksklyftor och paprika i mindre bitar.
- 5) Fördela skaldjur och grönsaker jämnt på 4 bitar aluminiumfolie. Bitarna av aluminiumfolie måste vara så stora att ingredienserna får plats i dem och att de sedan kan vecklas ihop till små paket. Häll kokos- och currysåsen över ingredienserna och krydda till sist med salt och peppar.
- 6) Förslut paketen noga så att ingen vätska kan tränga ut.
- 7) Välj program Fisk **🐟** och låt grillen värmas upp till den inställda temperaturen.
- 8) Lägg de fyllda paketen på de förvärmade värmeplattorna **1** och grilla tills programmet är slut.
- 9) Vänd paketen och starta program Fisk **🐟** igen.

Grillade majscolvar

2 colvar sockermajs

100 g örtsmör

vitlökssalt

salt

peppar

aluminiumfolie

- 1) Smörj en bit aluminiumfolie med örtsmöret.
- 2) Salta majscolvarna och linda in dem i aluminiumfolien.
- 3) Ställ in temperaturen på 180°C och timern på 15 minuter.
- 4) Låt grillen bli varm och placera paketet på värmeplattorna ①.
- 5) Vänd dem efter 15 minuter, ställ in timern på 15 minuter igen och fortsätt grilla.
- 6) Krydda majscolvarna med vitlökssalt och peppar.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den utjänta produkten till återvinning.



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




Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:








1-7: plast, 20-22: papper och kartong, 80-98: komposit.

Bilaga

Tekniska data

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

Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är skadad.	Kontakta kundservice.
	Du har glömt att trycka på På/Av-knappen  6.	Tryck på På/Av-knappen  6.
Felkoden Er 1 kommer upp på displayen och det hörs flera signaler.	En kortslutning uppstod och produkten är skadad.	Dra ur kontakten ur uttaget och kontakta kundtjänst.
Felkoden Er 2 kommer upp på displayen och det hörs flera signaler.	Överhettningsskyddet har aktiverats.	Dra ut kontakten och vänta tills produkten svalnat. Om produkten inte fungerar när den svalnat ska du vända dig till vår kundtjänst.
Felkoden Er 3 kommer upp på displayen och det hörs flera signaler.	Grilltermometern  14 är inte rätt ansluten.	Tryck på termometerknappen  1 igen eller anslut grilltermometern  14 för att komma ut ur felläget.
Felkoden Er 4 kommer upp på displayen och det hörs flera signaler. Sedan går grillen över till standbyläget och OFF kommer upp på displayen.	Grilltermometern  14 har uppmätt en kärntemperatur på över 180 °C.	Ta ut grilltermometern  14 ur det som grillats eller värme-källan och koppla på grillen igen om du vill fortsätta använda den.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Garanti från Kompennass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 362245_2101 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan på telefon eller med e-post.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 362245_2101.

Service

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

FI **Service Suomi**
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 362245_2101

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	34
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	34
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	34
Ostrzeżenia	34
Bezpieczeństwo	35
Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	35
Zakres dostawy i przegląd po transporcie	39
Elementy urządzenia	40
Obsługa	40
Wskazówki dotyczące higienicznego obchodzenia się z żywnością	41
Przed pierwszym użyciem	42
Panel sterowania	43
Uruchamianie urządzenia	44
Programy	47
Czasy gotowania	49
Ustawianie pozycji grillowania i grillowanie potraw	49
Monitorowanie temperatury wewnętrznej	52
Wskazówki i porady	53
Czyszczenie i pielęgnacja	53
Przechowywanie	55
Przepisy	56
Pozycja „grill stykowy”	56
Pozycja „grill do panini”	58
Pozycja „grill stołowy”	60
Utylizacja	63
Załącznik	64
Dane techniczne	64
Usuwanie usterek	64
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	65
Serwis	66
Importer	66

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

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

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

OSTRZEŻENIE

Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

UWAGA**Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkody materialnej.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Bezpieczeństwo

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

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

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Zakres dostawy i przegląd po transporcie

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy.
- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
 - 2) Wyjmij z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne oraz naklejki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem bądź transportem, skontaktuj się z infolinią serwisową.


Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Grill kontaktowy
- Termometr do grilla
- Tacka ociekowa na tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

Elementy urządzenia

(Ilustracje – patrz rozkładana okładka)

Rysunek A:

- ❶ Nóżki
- ❷ Zamek bezpieczeństwa
- ❸ Przycisk odblokowujący 180°
- ❹ Uchwyt do termometru do grilla
- ❺ Gniazdo przyłączeniowe do termometru do grilla
- ❻ Przycisk włącznika/wyłącznika 
- ❼ Panel sterowania
- ❽ Przycisk odblokowujący RELEASE (dolna płyta grzewcza)
- ❾ Tacka ociekowa na tłuszcz
- ❿ Odpływ tłuszczu
- ⓫ Płyty grzewcze
- ⓬ Przycisk odblokowujący RELEASE (górna płyta grzewcza)

Rysunek B:

- ⓭ Skrobak do czyszczenia

Rysunek C:

- ⓮ Termometr do grilla

Obsługa

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- ▶ Powierzchnia urządzenia w czasie pracy staje się bardzo gorąca. Dlatego należy dotykać tylko uchwytów urządzenia.

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Każde prawidłowe naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.
- ▶ Za pomocą przycisku **F** można w każdej chwili zmienić jednostkę temperatury z °C na °F i z powrotem.
- ▶ Naciśnij i przytrzymaj odpowiednio przyciski +/- **G**, aby aktywować szybką zmianę wartości.



Wskazówki dotyczące higienicznego obchodzenia się z żywnością

- Łatwo psującą żywność, jak mięso, nabiał lub ryby, zawsze należy zawsze w lodówce i przetwarzać/spożywać ją tak szybko, jak to możliwe.
- Należy dbać o czystość przyborów kuchennych, takich jak deski do krojenia, noże itp., używanych do przygotowywania posiłków.
- Należy myć ręce, szczególnie przed obróbką surowego drobiu lub mięsa mielonego oraz po jej zakończeniu!
- Po przygotowaniu surowego drobiu i mięsa mielonego należy dokładnie oczyścić wszystkie powierzchnie oraz przybory kuchenne.
- Aby w maksymalnym stopniu zminimalizować powstawanie mikroorganizmów chorobotwórczych, temperatura wewnętrzna mięsa mielonego powinna wynosić co najmniej 75 °C.
Jednakże możliwość wyboru różnych ustawień tego urządzenia pozwala na ustawienie wyższych lub niższych temperatur wewnętrznych w zależności od własnych upodobań. Zasadniczo jednak mięso mielone zawsze należy spożywać dobrze ugotowane.
- W przypadku drobiu szczególnie ważne jest bardzo długie i powolne gotowanie mięsa, ponieważ istnieje zwiększone ryzyko zakażenia salmonellą i innymi bakteriami. Dlatego też temperatura wewnętrzna drobiu powinna wynosić co najmniej 75 °C i więcej. Należy upewnić, że mięso ma białawy kolor na całej powierzchni. Możliwość wyboru różnych ustawień tego urządzenia pozwala na ustawienie wyższych lub niższych temperatur wewnętrznych w zależności od własnych upodobań. Zasadniczo jednak drób zawsze należy spożywać dobrze ugotowany.

W przypadku żywności głęboko mrożonej


- Żywność głęboko mrożoną najlepiej należy rozmrażać w lodówce. Jest to delikatny sposób ograniczający powstawanie mikroorganizmów chorobotwórczych.
- Płyn z rozmrożonego mięsa, drobiu lub rozmrożonych ryb może być skażony mikroorganizmami. Należy uważać, aby podczas rozmrażania nie doszło do kontaktu z innymi artykułami spożywczymi, a wodę z rozmrażania należy zutylizować w sposób higieniczny.
- Po rozmrożeniu żywności nie należy zamrażać ponownie!
- Rozmrożoną żywność należy przetwarzać tego samego dnia.

Przed pierwszym użyciem

- 1) Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w rozdziale „**Czyszczenie i pielęgnacja**”, by usunąć możliwe pozostałości poprodukcyjne.
- 2) Ustawić urządzenie zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa.
- 3) Podłączyć wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Urządzenie jest teraz w trybie gotowości.
- 4) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  i ustaw przyciskami +/-  maksymalną temperaturę 240°C. Nagrzewaj urządzenie przez około 15 minut.

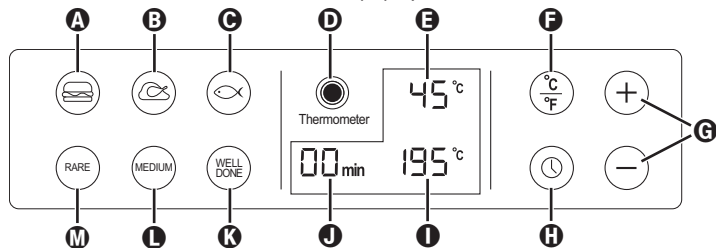
WSKAZÓWKA

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

- 5) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  i odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- 6) Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką i wysusz je.

Panel sterowania







Panel sterowania **7** składa się z następujących elementów:



- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| A | Przycisk programu Burger | H | Przycisk minutnika |
| B | Przycisk programu Drób | I | Wyświetlacz temperatury płyt grzewczych I |
| C | Przycisk programu Ryba | J | Wyświetlacz czasu |
| D | Przycisk termometru do ustawiania temperatury wewnętrznej | K | Przycisk programu Mięso (WELL DONE/dobrze wysmażone) |
| E | Wyświetlacz termometru (temperatura wewnętrzna) | L | Przycisk programu Mięso (MEDIUM/średnio wysmażone) |
| F | Przycisk do przestawiania jednostek (stopnie Celsjusza/Fahrenheit) | M | Przycisk programu Mięso (RARE/surowe wewnątrz) |
| G | Przyciski +/- do zwiększania/zmniejszania wybranej wartości | | |

Uruchamianie urządzenia

WSKAZÓWKA





- ▶ Urządzenie należy zawsze rozgrzewać przy zamkniętej pokrywie. W ten sposób ustawiona temperatura jest osiągana szybciej i przy mniejszym zużyciu energii.
- 1) Zamknij pokrywę urządzenia, korzystając z uchwytu.
 - 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Urządzenie jest teraz w trybie gotowości.
 - 3) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  **6**. Wyświetlacz czasu  **1** wskazuje 00, na wyświetlaczu temperatury  **1** miga ustawiona domyślnie dla płyt grzewczych  **1** temperatura wynosząca 200 °C. Jeśli teraz nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie zacznie się nagrzewać do 200 °C. Na wyświetlaczu temperatury  **1** miga aktualna temperatura i rośnie w krokach co 5 °C. Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz temperatury  **1** będzie świecił się cały czas.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli przez 60 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości.




- 4) W każdej chwili można dokonać różnych ustawień:

Ręczne ustawianie temperatury grillowania:

- ◆ Ustaw przyciskami +/-  **6** temperaturę w zakresie od 80 do 240 °C. Po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie zacznie się nagrzewać do ustawionej temperatury. Wyświetlacz temperatury  **1** ponownie wskazuje aktualną temperaturę płyt grzewczych  **1**. Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz temperatury  **1** będzie świecił się cały czas.

Ręczne ustawianie minutnika:

WSKAZÓWKA

- ▶ Funkcja minutnika nie może być używana jednocześnie z termometrem do grilla  **14**.
- ◆ Naciśnij przycisk minutnika  **1** i ustaw przyciskami +/-  **6** czas grillowania wynoszący od 1 do 60 minut.

WSKAZÓWKA

- ▶ Aby wyregulować temperaturę grillowania, ponownie naciśnij przycisk minutnika **H** lub poczekaj, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie zacznie się nagrzewać.

Minutnik uruchamia się dopiero, gdy urządzenie rozgrzeje się do ustawionej temperatury grillowania. Pozostały czas grillowania jest pokazywany jako odliczanie na wyświetlaczu czasu **I**.

Po upływie czasu na minutniku rozlegną się sygnały dźwiękowe w sposób ciągły. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

WSKAZÓWKA

- ▶ Od czasu poniżej 1 minuty odliczanie jest wyświetlane w krokach co sekundę.
- ▶ Urządzenie nie jest automatycznie wyłączane po upływie czasu odliczanego minutnikiem i pracuje dalej bez zmian. Dzięki temu można bez przerwy grillować różne rodzaje potraw w tym samym czasie.

Ręczne ustawianie temperatury wewnętrznej:

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Nigdy nie odkładaj termometru do grilla **14** na gorące płyty grzewcze **11**. Kabel i uchwyty termometru do grilla **14** mogłyby zostać bezpowrotnie uszkodzone!

WSKAZÓWKA

- ▶ Przycisk termometru **D** działa tylko wtedy, gdy termometr do grilla **14** jest prawidłowo podłączony. W przeciwnym razie rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu „Er 3”. Podłącz termometr do grilla **14** lub wyłącz i włącz ponownie urządzenie, aby wyjść z trybu błędu.
- ▶ Termometr do grilla **14** nie może być używany jednocześnie z funkcją minutnika.

- ◆ Naciśnij przycisk termometru **D**, przycisk termometru **D** zaświeci się, a na wyświetlaczu termometru **E** pojawi się ustawiona temperatura wewnętrzna. Ponownie naciśnij przycisk termometru **D**, temperatura wewnętrzna pokazana na wyświetlaczu termometru **E** miga. Ustaw przyciskami +/- **G** temperaturę wewnętrzną w zakresie od 45 do 75 °C.

WSKAZÓWKA

- ▶ Aby wyregulować temperaturę grillowania, ponownie naciśnij przycisk termometru **D** lub poczekaj, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wyświetlacz termometru **E** wskaże aktualną temperaturę wewnętrzną, a urządzenie rozpocznie proces nagrzewania.

Jeżeli chcesz wybrać inną temperaturę wewnętrzną, naciśnij ponownie dwukrotnie przycisk termometru **D** i ustaw żądaną wartość za pomocą przycisków +/- **G**.

Aktualne wartości migają na wyświetlaczu temperatury **I** oraz wyświetlaczu termometru **E**.

Gdy tylko ustawiona temperatura grillowania zostanie osiągnięta, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz temperatury **I** będzie świecił się cały czas.

Gdy tylko ustawiona temperatura wewnętrzna zostanie osiągnięta, rozlegną się ciągłe sygnały dźwiękowe. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie nie wyłącza się automatycznie po osiągnięciu temperatury wewnętrznej i pracuje dalej bez zmian. Dzięki temu można bez przerwy grillować różne rodzaje potraw w tym samym czasie.
- ▶ Jeśli termometr do grilla **14** nie zostanie wyjęty, wyświetlacz termometru **E** nadal pokazuje aktualną temperaturę wewnętrzną. Gdy tylko temperatura wewnętrzna osiągnie ok. 180°C, na wyświetlaczu pojawi się „E-4”. Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, urządzenie przełączy się w tryb gotowości, a na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”.
Jeśli chcesz kontynuować korzystanie z urządzenia, włącz je ponownie.

Ustawianie programu:

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli termometr do grilla **14** nie jest prawidłowo podłączony, gdy wciśnięty jest przycisk termometru **D** lub wybrane są programy RARE **M**, MEDIUM **L** i WELL DONE **K**, rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu „E-3”. Podłącz termometr do grilla **14** lub wyłącz i włącz ponownie urządzenie, aby wyjść z trybu błędu.

- ◆ Za pomocą przycisków programów wybierz żądany program. Aby usunąć zaznaczenie, ponownie naciśnij ten sam przycisk lub naciśnij inny przycisk programu.

Na wyświetlaczu temperatury **I** miga dla wszystkich programów odpowiednio ustawiona temperatura płyt grzewczych **11**. Za pomocą przycisków +/- **G** możesz dopasować temperaturę do potrzeb.

- ◆ W programach Burger **A**, Drób **B** i Ryba **C** wyświetlacz czasu **U** pokazuje zaprogramowany minutnik.
Jeśli wolisz używać termometru do grilla **14** zamiast minutnika, naciśnij dwukrotnie przycisk termometru **D** i ustaw żądaną temperaturę wewnętrzną.
 - ◆ W programach RARE **M**, MEDIUM **L** i WELL DONE **K** wyświetlacz termometru **E** pokazuje ustawioną temperaturę wewnętrzną.
Jeśli wolisz używać minutnika zamiast termometru do grilla **14**, naciśnij przycisk minutnika **H** i ustaw żądany czas grillowania.
 - ◆ Jeśli nie zostaną naciśnięte żadne inne przyciski, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a program rozpocznie się automatycznie.
 - ◆ W każdej chwili można odpowiednio ustawić temperaturę grillowania, minutnik i temperaturę wewnętrzną w sposób opisany powyżej.
- 5) Pozwól urządzeniu rozgrzać się przy zamkniętej pokrywie, aż rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i zostanie osiągnięta ustawiona temperatura grillowania.

Programy

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia dla zdrowia! Przestrzegaj następujących wskazówek:

- ▶ Zwróć uwagę na higieniczne obchodzenie się z surowym mięsem drobiowym: przed dalszym użyciem dokładnie umyj ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń wszystkie urządzenia i powierzchnie, które miały kontakt z surowym mięsem drobiowym lub wodą z rozmrażania. Pomiędzy kolejnymi etapami przygotowania myj dokładnie ręce ciepłą wodą z mydłem.
- ▶ Drób powinien być całkowicie ugotowany, gdyż w przeciwnym razie istnieje zwiększone ryzyko zakażenia salmonellą i innymi bakteriami.

WSKAZÓWKA

- ▶ We wszystkich programach można używać zarówno minutnika, jak i termometru do grilla **14**.
- ▶ W każdej chwili można odpowiednio ustawić temperaturę grillowania, minutnik i temperaturę wewnętrzną w sposób opisany powyżej.

Dostępnych jest sześć programów:







Burger A: odpowiedni do kotletów lub kotletów do hamburgerów oraz do wstępnie ugotowanych potraw pomiędzy dwiema połówkami chleba lub bułki, takich jak panini, kanapki lub bagietki. Ustawiony czas jest przeznaczony dla kotletów do burgerów, dla innych potraw z grilla może być konieczna korekta czasu grillowania.

Drób B: nadaje się do wszelkiego rodzaju drobiu, np. kurczaka, kaczki, indyka

Ryba C: nadaje się do ryb i owoców morza

Mięso K L M: nadaje się do mięs w kawałku, np. wołowiny, wieprzowiny lub jagnięciny

Domyślnie ustawione wartości dostarczają wskazówek dotyczących optymalnej temperatury i czasu trwania grillowania lub temperatury wewnętrznej danej potrawy. Idealne ustawienie zależy jednak od wielu czynników, takich jak właściwości potraw czy osobiste preferencje. W razie potrzeby dostosuj wartości do swoich potrzeb.

Symbol	Program	Ustawienia domyślne		
		Temperatura grillowania	Minutnik (minuty)	Temperatura wewnętrzna
	Burger A	230°C	4	60°C
	Drób B	230°C	13	75°C
	Ryba C	210°C	7	60°C
	Mięso RARE M	240°C	–	45°C
	Mięso MEDIUM L	240°C	–	55°C
	Mięso WELL DONE K	240°C	–	60°C

Czasy gotowania

Poniższe dane są orientacyjnymi wskazówkami dotyczącymi grillowania w pozycji grilla stykowego. Jednak w zależności od właściwości żywności lub osobistych preferencji, wartości te mogą się różnić. W razie potrzeby dostosuj je do swoich potrzeb.


Artykuł spożywczy	Grubość (ok.)	Temperatura (ok.)	Minuty (ok.)
Kotlety do burgerów	2 cm	230°C	4
Filet wołowy (medium)	3-4 cm	240°C	5-7
Rumsztyk, T-Bone-Steak	2-3 cm	240°C	5
Stek cielęcy	2 cm	230°C	4-5
Stek wieprzowy	1-2 cm	230°C	7-9
Paski boczku/bekon	-	230°C	1-2
Kiełbaski	2-3 cm	200°C	7-8
Filet z piersi kurczaka	1-2 cm	230°C	8-9
Filet z piersi indyka	1-2 cm	230°C	4
Filet z łososia	2-3 cm	210°C	7-9

Ustawianie pozycji grillowania i grillowanie potraw


Z tego grilla można korzystać na 3 różne sposoby:

- kompletnie rozłożony tak, że z obu płyt grzewczych **1** można korzystać jak z grilla stołowego.
- z ruchomą górną płytą grzewczą **1** jako grillem stykowym tak, że można np. grillować mięso z obu stron;
- z ustawioną na stałe górną płytą grzewczą **1** jako grill do panini, co umożliwia np. zapiekanie bagietek.

Pozycja „grill stykowy”

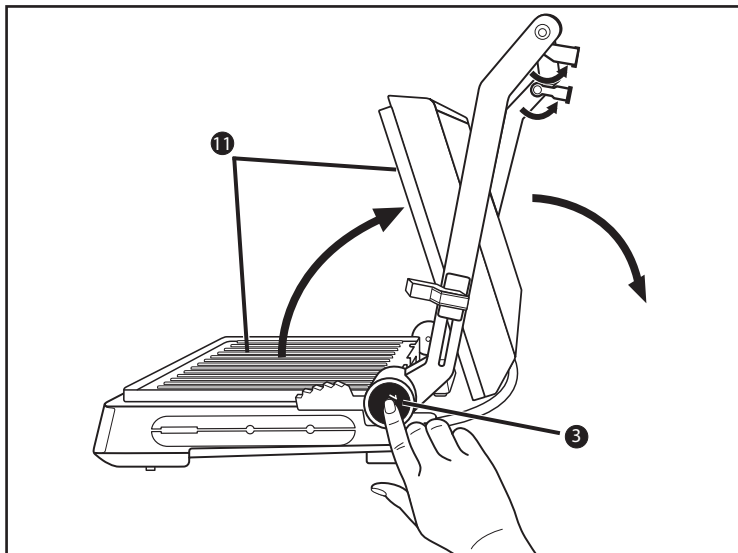
- 1) Otwórz pokrywę urządzenia i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej ❶.
- 2) Zamknij pokrywę urządzenia, korzystając z uchwytu.
- 3) Dzięki ruchomemu zamocowaniu górnej płyty grzewczej ❶ nawet przy grubszych grillowanych produktach jest ona ustawiona równolegle do dolnej płyty grzewczej ❶. Zapewnia to optymalny wynik grillowania.
- 4) Sprawdź po pewnym czasie lub po upływie czasu ustawionego minutnikiem przyrumienienie grillowanych potraw. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
- 5) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.
- 6) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  ❸, odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Pozycja „grill do panini”

- 1) Otwórz pokrywę urządzenia i połóż przeznaczone do opiekania/grillowania produkty na dolnej płycie grzewczej ❶.
- 2) Zamknij górną płytę grzewczą ❶ i zamocuj ją na żądanej wysokości, naciskając do tyłu zamek bezpieczeństwa ❷ (pozycja MIN, II, III, IV, V). Podczas regulacji zamka bezpieczeństwa ❷ podnieś lekko płytę grzewczą ❶. Im dalej do tyłu naciśniesz zamek bezpieczeństwa ❷, tym większy będzie odstęp między płytami grzewczymi ❶.
- 3) Sprawdź po pewnym czasie lub po upływie czasu ustawionego minutnikiem przyrumienienie grillowanych potraw. Otwórz pokrywę urządzenia za pomocą uchwytu.
- 4) Jeżeli stopień zrumienienia jest odpowiedni, wyjmij produkty.
- 5) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  ❸, odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

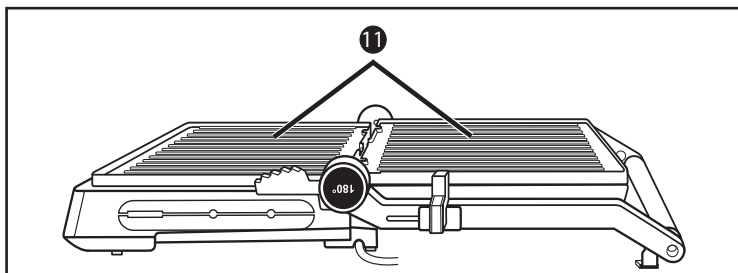
Pozycja „grill stołowy”

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



Rys. 1

- 3) Płyty grzewcze **11** znajdują się teraz obok siebie i można z nich korzystać jak z grilla stołowego (rys. 2).



Rys. 2

- 4) Ułóż produkty do grillowania na płytach grzewczych **11**.
- 5) W trakcie grillowania obracaj produkty i zdejmij je z płyt grzewczych **11**, gdy będą gotowe.
- 6) Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika **5**, odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

WSKAZÓWKA

- Jeśli przez 60 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

Monitorowanie temperatury wewnętrznej

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Nigdy nie odkładaj termometru do grilla 14 na gorące płyty grzewcze 11. Kabel i uchwyt termometru do grilla 14 mogłyby zostać bezpowrotnie uszkodzone!

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeszcze czysty termometr do grilla 14 przechowuj w uchwycie 4 po prawej stronie gniazda przyłączeniowego 5.
- ▶ Odłóż użyty termometr do grilla 14 obok urządzenia. Na przykład obok urządzenia postaw odporną na wysokie temperatury miskę, do której można odłożyć użyty termometr do grilla 14.

- 1) Włóż wtyczkę termometru grilla 14 do gniazda przyłączeniowego 5.
- 2) Wybierz program lub ręcznie ustaw żądaną temperaturę wewnętrzną, jak opisano w rozdziale „**Uruchomienie urządzenia**”.
- 3) Jeśli to konieczne, wstępnie podgrzej urządzenie, aż płyty grzewcze 11 osiągną ustawioną temperaturę.
- 4) Jeśli to możliwe, wsuń końcówkę termometru do grilla 14 możliwie w środek produktu spożywczego, którego temperaturę wewnętrzną chcesz monitorować. Upewnij się, że termometr do grilla 14 nie dotyka kości, ponieważ temperatura kości wzrasta szybciej podczas gotowania w porównaniu z temperaturą mięsa.
- 5) Temperatura wewnętrzna wzrasta stopniowo podczas procesu grillowania. Aktualna temperatura jest pokazywana na wyświetlaczu termometru E. Gdy tylko ustawiona temperatura wewnętrzna zostanie osiągnięta, rozlegną się ciągłe sygnały dźwiękowe. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie nie wyłącza się automatycznie po osiągnięciu temperatury wewnętrznej i pracuje dalej bez zmian. Dzięki temu można bez przerwy grillować różne rodzaje potraw w tym samym czasie.
- ▶ Jeśli termometr do grilla 14 nie zostanie wyjęty, wyświetlacz termometru E nadal pokazuje aktualną temperaturę wewnętrzną. Jak tylko termometr do grilla 14 zmierzy temperaturę wewnętrzną ok. 180°C, na wyświetlaczu pojawi się „Er 4”. Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, urządzenie przełączy się w tryb gotowości, a na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”. Wyjmij termometr do grilla 14 z grillowanego produktu lub ze źródła ciepła i włącz ponownie urządzenie, jeśli chcesz dalej z niego korzystać.

- 6) Ostrożnie wyciągnij termometr do grilla **14** z produktu spożywczego i odłóż go obok urządzenia.
- 7) Gdy nie chcesz grillować kolejnych produktów, naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika **15**, odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia, zanim je wyczyścisz.

Wskazówki i porady

- Aby mięso było bardziej delikatne, a czas grillowania krótszy, mięso można wcześniej zamarynować. Podstawą marynaty może być np. kwaśna śmietana, czerwone wino, ocet, maślanka lub świeży sok z owoców papai lub ananasa. Do smaku można dodać zioła i przyprawy. Nie należy dodawać soli, gdyż wyciąga ona soki z mięsa i powoduje jego twardnienie. Mięso należy w całości przykryć marynatą i zamknąć naczynie. Najlepiej marynować mięso przez noc.
- Płyty grzewcze **11** są pokryte powłoką zapobiegającą przyleganiu, dzięki czemu do przyrządzania potraw nie trzeba używać dodatkowo tłuszczu. Jeżeli jednak chcesz używać tłuszczu do smażenia, upewnij się, że tłuszcz/olej nadaje się do smażenia, np. olej rzepakowy.
- Jeśli to możliwe, grilluj zawsze z zamkniętą pokrywą, aby skrócić czas pieczenia i zaoszczędzić energię.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE! ŚMIERTELNE NIEBEZPIECZEŃSTWO WSKUTEK PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Podczas czyszczenia zwróć uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni nie wolno używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych lub powodujących zadrapania przedmiotów.

- Użyj skrobaka do czyszczenia ⑬ na schłodzonych płytach grzewczych ⑩, aby zsunąć tłuszcz i resztki i zsuń je do tacki ociekowej na tłuszcz ⑨.
- Wytrzyj płyty grzewcze ⑩ wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu. W razie uporczywych zanieczyszczeń lub zapieczonych resztek produktów zdejmij obie płyty grzewcze ⑩:
 - Otwórz urządzenie.
 - Naciśnij przycisk odblokowujący RELEASE ⑧, unosząc jednocześnie dolną płytę grzewczą ⑩.
 - Przytrzymaj górną płytę grzewczą ⑩, by nie spadła i naciśnij przycisk odblokowujący RELEASE ⑩. Górna płyta grzewcza ⑩ odłączy się od urządzenia.

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

WSKAZÓWKA



Płyty grzewcze ⑩ są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń. W celu delikatnego czyszczenia zalecamy płukanie ręczne zgodnie z opisem.

Aby ponownie zamontować płyty grzewcze ⑩, umieść je w podstawie tak, by oba wycięcia obok odpływu tłuszczu ⑩ zaczepiły się za haki w podstawie. Następnie naciśnij przednią część płyty grzewczej ⑩ w dół, by słyszalnie się zatrzasnęła.

Z drugą płytą grzewczą ⑩ postąp tak samo.

- Przetrzyj zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną szmatką. W razie potrzeby nanieś na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń i przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń. Należy dopilnować, by przed ponownym użyciem urządzenia wszystkie części były całkowicie suche.
- Termometr do grilla ⑭ czyść zwilżoną szmatką. W przypadku trudniejszych do usunięcia zabrudzeń nanieś na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń i przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń. Następnie dobrze wysusz termometr do grilla ⑭.

- Umyj skrobak do czyszczenia 13 ciepłą wodą z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń usuń czystą wodą.

WSKAZÓWKA



Skrobak do czyszczenia 13 jest przystosowany do zmywania w zmywarce do naczyń. W celu delikatnego czyszczenia zalecamy płukanie ręczne zgodnie z opisem.


- Opróżnioną tackę ociekową na tłuszcz 9 myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą, a następnie osusz. Wsuń tackę ociekową na tłuszcz 9 ponownie do urządzenia.

WSKAZÓWKA



Tacka ociekowa na tłuszcz 9 jest przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń. W celu delikatnego czyszczenia zalecamy płukanie ręczne zgodnie z opisem.

Przechowywanie

- 1) Włóż wtyczkę termometru do grilla 14 do gniazda przyłączeniowego 5, owiń kabel termometru do grilla 14 w prawo wokół nawijaka kabla i włóż pręt termometru do grilla 14 bokiem w uchwyt 4.
- 2) Zarygluj urządzenie, ustawiając zamek bezpieczeństwa 2 w położeniu .
- 3) Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Przepisy

WSKAZÓWKA

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

Pozycja „grill stykowy”

Burger meksykański

500 g mielonego mięsa wołowego (po 125 g)

6 łyżek stołowych sosu barbecue

6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli

3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy

1/2 łyżeczki chili w proszku

4 bułki do burgerów

- 1) Wymieszaj mielone mięso, cebulę, salsę, chili w proszku i sos barbecue w dużej misce.
- 2) Uformuj masę z mięsa mielonego do postaci czterech jednakowo dużych kotletów do burgerów.
- 3) Wybierz program do burgerów **A** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 4) Umieść kotlety do burgerów w grillu stykowym i grilluj w pozycji stykowej aż do upływu czasu.
- 5) Następnie podaj kotlety do burgerów z dodatkami i przyprawami wedle wyboru w bułkach do burgerów.

Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

500 g chudego rumsztyku (po 125 g)

120 g margaryny

1 łyżka stołowa sosu Worcestershire

1 drobno posiekany ząbek czosnku

4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

4 drobno posiekane szalotki

- 1) Wymieszaj margarynę i sos Worcestershire w małej misce, dodaj czosnek, pietruszkę i szalotki, wymieszaj.
- 2) Ustaw temperaturę 240°C i minutnik na 3 minuty.
- 3) Pozwól, aby urządzenie się rozgrzało i rozpocznij grillowanie steku.
- 4) Po upływie czasu zmniejsz temperaturę do ok. 160°C, posmaruj stek sosem z szalotki i ziół i piecz na grillu stykowym przez kolejne 4 minuty.

Tuńczyk z plastrami pomarańczy

Ilość dla 4 osób


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

1 pomarańcza

1 łyżka stołowa drobno posiekanej natki pietruszki

sól

pieprz

- 1) Obierz pomarańczę i pokrój w plastry o grubości około 5 mm.
- 2) Wybierz program Ryba  i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 3) Umieść steki z tuńczyka na grillu, posyp pietruszką i dopraw solą i pieprzem. Na koniec ułóż plastry pomarańczy na wierzchu steków z tuńczyka.
- 4) Przed podaniem zdejmij upieczone plastry pomarańczy.

Pozycja „grill do panini”

Panini ze szpinakiem i serem

- 250 g liści szpinaku
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka stołowa oleju
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 szczypta soli i pieprzu
- 4 kromki białego chleba tostowego
- 40 g masła ziołowego
- 75 g mozzarelli
- 20 g orzeszków piniowych

- 1) Przebierz i umyj liście szpinaku.
- 2) Cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj, zeszklij na gorącym oleju. Dodaj szpinak. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- 3) Posmaruj tosty masłem ziołowym.
- 4) Pokrój mozzarellę w plasterki.
- 5) Rozłóż mozzarellę i odsączony szpinak na dwóch tostach i posyp orzeszkami piniowymi.
- 6) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 7) Wybierz program Burger **A**, ustaw minutnik na 6 minut i pozostaw urządzenie do nagrzewania do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.
- 8) Połóż panini na dolną płytę grzewczą **1**, zamkiem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **1** i zamknij pokrywę.
- 9) Poczekaj, aż minutnik się wyłączy i ostrożnie wyjmij panini z urządzenia. Powinny być upieczone na złoty kolor.

Panini z piersią kurczaka

- 400 g filetów z piersi kurczaka
- 20 g masła
- Pieprz, sól, papryka w proszku
- 120 g plastrów bekonu
- 6 kromek białego chleba tostowego
- 3 łyżki jogurtowego dressingu do sałatek
- 30 g sałaty lodowej
- 2 pomidory
- 1 awokado
- 1 łyżeczka soku z limonki
- 50 g ogórka sałatkowego

- 1) Filety z piersi kurczaka krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem kuchennym.
- 2) Wybierz program Drób **B** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 3) Grilluj filet z piersi kurczaka w pozycji stykowej do końca programu. Po upieczeniu dopraw solą, pieprzem i papryką, zdejmij z patelni i odłóż na bok.
- 4) Paski bekonu podsmaż na chrupko na patelni.
- 5) 3 kromki tostów / białego chleba posmaruj dressingiem jogurtowym, następnie ułóż na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plastry; dopraw.
- 6) Filety pokrój wzdłuż na plastry i ułóż na pomidorach.
- 7) Ułóż paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
- 8) Awokado przetnij dokoła i ruchem obrotowym oddziel od pestki. Obierz ze skórki i pokrój w plastry. Skrop sokiem z limonki, by nie zbrązowiły. Plastry ułóż na panini.
- 9) Ogórki pokrój w plastry i ułóż na awokado.
- 10) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 11) Wybierz program Burger **A**, ustaw minutnik na 6 minut i ewentualnie pozostaw urządzenie do nagrzewania do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.
- 12) Połóż panini na dolną płytę grzewczą **1**, zamkiem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **1** i zamknij pokrywę.
- 13) Poczekaj, aż minutnik się wyłączy i ostrożnie wyjmij panini z urządzenia. Powinny być upieczone na złoty kolor.

Bagietka z musztardą

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

- 1) Bagietkę natnij w poprzek co 2–3 cm, ale nie przecinaj jej.
- 2) Czosnek obierz i zmiażdż, ogórki konserwowe drobno posiekaj, ser pecorino utrzyj na tarce.
- 3) Ostłą i słodką musztardę wymieszaj z miękkim masłem, czosnkiem, posiekanym ogórkiem, serem pecorino i dopraw szczyptą soli i pieprzu.
- 4) Mieszanicę wetrzaj w bagietkę; bagietkę zawiń w folię aluminiową.
- 5) Wybierz program do burgerów **A** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 6) Połóż bagietki na dolną płytę grzewczą **1**, zamkiem bezpieczeństwa **2** ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej **1** i zamknij pokrywę.
- 7) Poczekaj, aż minutnik się wyłączy i ostrożnie wyjmij bagietkę z urządzenia. Bagietka powinna być upieczona na kolor złoto-brązowy.

Pozycja „grill stołowy”

Piers z kurczaka/indyka

- 200 g piersi z kurczaka/indyka
- niewiele mąki

- 1) Na płycie grzewczej **1** dodaj niewiele oleju nadającego się do smażenia.
- 2) Wybierz program Drób **B** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 3) 200 g piersi z kurczaka/indyka pokrój w plastry i lekko oprósź mąką.
- 4) Smaż przez ok. 4 minuty z jednej strony, następnie odwróć, lekko posól i smaż na drugiej stronie przez kolejne ok. 4 minuty.

Grillowane warzywa

- 2 papryki
- 1 cukinia
- 1 bakłażan
- oliwa
- sól
- pieprz
- zioła prowansalskie (mieszanka ziół)

- 1) Umyj warzywa dokładnie. Pokrój papryki na pół, usuń pestki i potnij na paski. Przekrój bakłażana i cukinię wzdłuż na dwie połowy i następnie na kawałki po ok. 0,5 cm.
- 2) Posmaruj warzywa oliwą.
- 3) Rozgrzej urządzenie do temperatury ok. 160°C.
- 4) Ułóż warzywa na rozgrzanych płytach grzewczych **II** i grilluj z obu stron odpowiednio przez ok. 8 - 10 minut, aż uzyskają jasnobrązowy kolor.
- 5) Posyp warzywa solą, pieprzem i według uznania ziołami prowansalskimi.

Krewetki curry z kokosem

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

- 1) Wymieszaj pastę curry i mleczko kokosowe.
- 2) Umyj krewetki, groszek cukrowy i paprykę.
- 3) Obierz cebulę i ząbki czosnku.
- 4) Pokrój cebulę, czosnek i paprykę na małe kawałki.
- 5) Rozłóż krewetki i warzywa równomiernie na 4 kawałkach folii aluminiowej. Folia powinna być tak duża, aby można było w nią zawinąć składniki, jak paczkę. Polej je sosem curry z kokosem oraz dopraw solą i pieprzem.

- 6) Zawiń paczuski dobrze, aby nie mogła się z nich wydostać ciecz.
- 7) Wybierz program Ryba **C** i włącz urządzenie, aż nagrzej się do ustawionej temperatury.
- 8) Umieść napełnione paczki na rozgrzanych płytach grzewczych **11** i pozostaw do zakończenia programu.
- 9) Odwróć paczki i ponownie uruchom program Ryba **C**.

Grillowane kolby kukurydzy

2 kolby kukurydzy cukrowej

100 g masła ziołowego

sól czosnkowa

sól

pieprz

folia aluminiowa

- 1) Posmaruj kawałek folii aluminiowej masłem ziołowym.
- 2) Posól kolby kukurydzy i zawiń je w folię aluminiową.
- 3) Ustaw temperaturę ok. 180°C i minutnik na 15 minut.
- 4) Rozgrzej urządzenie i umieść paczkę na płytach grzewczych **11**.
- 5) Po 15 minutach odwróć, ponownie ustaw minutnik na 15 minut i dokończ pieczenie kolb kukurydzy.
- 6) Przypraw kolby kukurydzy solą czosnkową i pieprzem.

Utylizacja



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

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



Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.




Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.




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

Załącznik

Dane techniczne

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

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Nie naciśnięto przycisku włącznika/wyłącznika  6.	Naciśnij przycisk włącznika/wyłącznika  6.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Er 1” i rozlegają się sygnały dźwiękowe.	Doszło do zwarcia, urządzenie jest uszkodzone.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Er 2” i rozlegają się sygnały dźwiękowe.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i odczekaj do schłodzenia się urządzenia. Jeśli po schłodzeniu urządzenie nadal nie będzie działało, zwróć się do serwisu.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Er 3” i rozlegają się sygnały dźwiękowe.	Termometr do grilla  14 jest nieprawidłowo podłączony.	Naciśnij ponownie przycisk termometru  D lub podłącz termometr do grilla  14, aby wyjść z trybu błędu.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Er 4” i rozlegają się sygnały dźwiękowe. Urządzenie przetoczy się następnie w tryb gotowości, a na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”.	Termometr do grilla  14 zmierzył temperaturę powyżej 180°C.	Wymij termometr do grilla  14 z grillowanego produktu lub ze źródła ciepła i włącz ponownie urządzenie, jeśli chcesz dalej z niego korzystać.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterek lub gdy występują inne rodzaje usterek, należy zwrócić się do naszego serwisu.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 niemieckiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 362245_2101 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 362245_2101.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 362245_2101

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Ivadas	68
Informacija apie šią naudojimo instrukciją	68
Naudojimas pagal paskirtį	68
Įspėjamieji nurodymai	68
Sauga	69
Pagrindiniai saugos nurodymai	69
Tiekiamas rinkinys ir patikra pristatius	72
Prietaiso elementai	73
Naudojimas	74
Informacija, kaip higieniškai tvarkyti maisto produktus	74
Prieš naudojant pirmą kartą	75
Valdymo laukas	76
Prietaiso naudojimo pradžia	76
Programos	80
Gaminimo trukmė	81
Kepimo padėties nustatymas ir maisto produktų kepimas	82
Vidinės temperatūros kontroliavimas	84
Patarimai ir gudrybės	85
Valymas ir priežiūra	85
Laikymas	87
Receptai	87
Padėtis „Keptuvas“	87
Padėtis „Sumušinių keptuvas“	89
Padėtis „Stalo keptuvas“	92
Šalinimas	94
Priedas	95
Techniniai duomenys	95
Trikčių šalinimas	95
Kompernaß Handels GmbH garantija	96
Priežiūra	97
Importuotojas	97

Įvadas

Informacija apie šią naudojimo instrukciją

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Įspėjamieji nurodymai

Šioje naudojimo instrukcijoje aprašyti tolesni įspėjamieji nurodymai.



PAVOJUS

Šio pavojaus laipsnio įspėjamoju nurodymu žymima gresianti pavojinga situacija.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galima mirtis arba sunkūs sužalojimai.

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



ISPĖJIMAS

Šio pavojaus laipsnio įspėjamoju nurodymu žymima galima pavojinga situacija.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galimi sužalojimai.

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

DĖMESIO

Šio pavojaus laipsnio įspėjamoju nurodymu žymima galima materialinė žala.

Jei situacijos neišvengiama, gali būti patirta materialinės žalos.

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

NURODYMAS

- ▶ Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.

Sauga

Šiame skyriuje pateikta svarbių prietaiso naudojimo saugos nurodymų.

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

Pagrindiniai saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės šių saugos nurodymų.

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba nukrito.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliojusiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat ribotus fizinius, jautrius arba protinius gebėjimus turintys asmenys arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų ar vyresni ir prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir prijungimo laido.

- Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai sutaisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- Garantiniu laikotarpiu prietaisą gali taisyti tik įgaliota gamintojo klientų aptarnavimo tarnyba, nes kitaip paskesnių pažeidimų atveju nebebus taikoma garantija.
- Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- Apsaugokite maitinimo laidą taip, kad jis nesiliestų su karštomis prietaiso dalimis. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, kaitvietės arba įkaitusios orkaitės.
- Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį valydami visada palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!
- Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.



ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prietaisą prijunkite tik prie tinkamai įrengto ir įžeminto elektros lizdo. Tinklo įtampa turi atitikti įtampą, nurodytą prietaiso duomenų lentelėje.
- ▶ Netinkamai veikiančius ar apgadintus prijungimo laidus ir (arba) prietaisus turi nedelsiant sutaisyti arba pakeisti klientų aptarnavimo tarnyba.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo lietaus ir niekada nenaudokite jo drėgnoje ar šlapioje aplinkoje.
- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso įtampingųjų dalių, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.
- ▶ Maitinimo laidą visada imkite už kištuko. Netempkite už paties laido, maitinimo laido niekada nelieskite šlapiomis rankomis, nes gali įvykti trumpasis jungimas arba galite patirti elektros smūgį.
- ▶ Nedėkite prietaiso, baldų ir pan. ant maitinimo laido ir įsitinkinkite, kad laidas nepripaustas.
- ▶ Draudžiama atidaryti prietaiso korpusą, prietaisą taisyti ar pakeisti. Atidarius korpusą ar savavališkai pakeitus prietaisą, kyla elektros smūgio pavojus gyvybei ir prarandama garantija.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo vandens lašų ir pusrslų. Todėl ant prietaiso arba greta jo nestatykite indų su skysčiais (pvz., vazų).
- ▶ Pertraukę darbą, baigę naudoti ar prieš valydami prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

⚠ PAVOJUS NUSIDEGINTI!

Dėmesio! Karštas paviršius!

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

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

NURODYMAS

- ▶ Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ir 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50 Hz, ir prie 60 Hz.

Tiekiamas rinkinys ir patikra pristatčius

ĮSPĖJIMAS

Pavojus uždusti!

- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.
- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
 - 2) Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas bei apsaugines plėveles ir lipdukus, jei jų yra.

NURODYMAS

- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų. Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, karštąja linija kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.


Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Kontaktinis grilis
- Kepimo termometras
- Riebalų surinkimo indas
- Grandiklis
- Naudojimo instrukcija

Prietaiso elementai

(paveikslėlius žr. išskleidžiamajame puslapyje)

A paveikslėlis

- ➊ Atraminės kojelės
- ➋ Saugos užraktas
- ➌ 180° atblokavimo mygtukas
- ➍ Kepimo termometro laikiklis
- ➎ Kepimo termometro jungiamasis lizdas
- ➏ Įjungimo / išjungimo mygtukas 
- ➐ Valdymo laukas
- ➑ Mygtukas RELEASE (apatinei kepimo plokštei atlaisvinti)
- ➒ Riebalų surinkimo indas
- ➓ Riebalų nuotakas
- ➔ Kepimo plokštės
- ➕ Mygtukas RELEASE (viršutinei kepimo plokštei atlaisvinti)

B paveikslėlis

- ➓ Grandiklis

C paveikslėlis

- ➓ Kepimo termometras

Naudojimas


ĮSPĖJIMAS

Pavojus nusideginti!



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

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

- ▶ Nenaudokite smailių ar aštrių daiktų kepamiems produktams išimti. Jie gali nepataisomai sugadinti kepimo plokščių  paviršius!

NURODYMAS

- ▶ Kas kartą sėkmingai paspaudus mygtuką, tai patvirtinama garsiniu signalu.
- ▶  mygtuku temperatūros matavimo vienetą °C bet kada galite pakeisti °F ir atvirkščiai.
- ▶ Spartųjį nustatymą aktyvinsite laikydami nuspaustus +/-  mygtukus.


Informacija, kaip higieniškai tvarkyti maisto produktus

- Greitai gendančius maisto produktus, pvz., mėsą, pieno produktus ar žuvis, visada laikykite šaldytuve ir juos kuo greičiau apdorokite ar suvartokite.
- Pasirūpinkite, kad gaminant maistą naudojami virtuvės reikmenys, pvz., pjaustymo lentelės, peiliai ir t. t. būtų švarūs.
- Nusiplaukite rankas, ypač prieš tvarkydami ir sutvarkę žalią paukštieną ar maltą mėsą!
- Paruošę žalią paukštieną ir maltą mėsą, kruopščiai nuvalykite visus paviršius ir virtuvės reikmenis.
- Kad gaminant bakterijų susidarytų kuo mažiau, maltos mėsos vidinė temperatūra turėtų būti ne žemesnė nei 75 °C.
Tačiau šio prietaiso nuostatos yra kaitomos, todėl priklausomai nuo asmeninio skonio, galima nustatyti ir aukštesnę, ir žemesnę vidinę temperatūrą. Paprastai maltą mėsą visada reikėtų valgyti gerai iškeptą.
- Ruošiant paukštieną, labai svarbu gerai iškepti mėsą, nes salmonelės ir kitos bakterijos kelia didesnę pavojų sveikatai. Todėl paukštienos vidinė temperatūra turėtų būti bent 75 °C ar aukštesnė. Įsitinkinkite, kad visa mėsa yra balkšvos spalvos. Šio prietaiso nuostatos yra kaitomos, todėl priklausomai nuo asmeninio skonio, galima nustatyti ir aukštesnę, ir žemesnę vidinę temperatūrą. Paprastai paukštieną visada reikėtų valgyti gerai iškeptą.


Ruošiant šaldytus maisto produktus

- Geriausia, jei šaldytus maisto produktus atitirpinsite šaldytuve. Taip tausojami juos atitirpinsite ir susidarys mažiau bakterijų.
- Atitirpinant mėsą, paukštieną ar žuvį susidaranciam skystyje gali būti bakterijų. Stebėkite, kad atitirpinami maisto produktai nesiliestų prie kitų maisto produktų, o atitirpinant susidariusį skystį pašalinkite, laikydamiesi higienos reikalavimų.
- Atitirpintų maisto produktų pakartotinai neužšaldykite!
- Atitirpintus maisto produktus apdorokite dar tą pačią dieną.

Prieš naudojant pirmą kartą

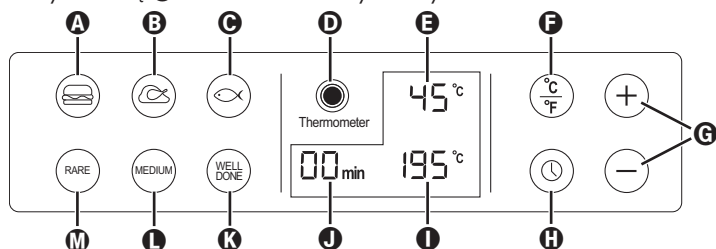
- 1) Nuvalykite prietaisą ir visus priedus, kaip aprašyta skyriuje **Valymas ir priežiūra**, kad pašalintumėte gamybos medžiagų likučius, kurių gali būti.
- 2) Pastatykite prietaisą laikydamiesi saugos nurodymų.
- 3) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Pasigirs garsinis signalas ir ekrane bus matomas rodmuo **OFF**. Dabar prietaisas veikia parengties režimu.
- 4) Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **6** ir mygtukais +/- **6** nustatykite aukščiausią 240 °C temperatūrą. Kaitinkite prietaisą apie 15 minučių.

NURODYMAS

- ▶ Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojiinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.
- 5) Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **6**, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.
 - 6) Prietaisą nuvalykite drėgna šluoste ir nusausinkite.

Valdymo laukas

Valdymo lauką 7 sudaro toliau nurodytos dalys:



- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | Programos mygtukas „Suvožtinis“ | H | Laikmačio mygtukas |
| B | Programos mygtukas „Paukštiena“ | I | Kepimo plokščių temperatūros rodmuo |
| C | Programos mygtukas „Žuvis“ | J | Laiko rodmuo |
| D | Termometro mygtukas vidinei temperatūrai nustatyti | K | Programos mygtukas „Mėsa“ (WELL DONE/iškepta) |
| E | Termometro rodmuo (vidinė temperatūra) | L | Programos mygtukas „Mėsa“ (MEDIUM/vidutiniškai iškepta) |
| F | Temperatūros matavimo vieneto perjungimo mygtukas (Celsijaus / Fahrenheito laipsniai) | M | Programos mygtukas „Mėsa“ (RARE/pusžalė) |
| G | +/- mygtukai pasirinktai vertei padidinti arba sumažinti | | |

Prietaiso naudojimo pradžia

NURODYMAS

► Prietaisą visada įkaitinkite uždarę dangtį. Taip greičiau pasieksite nustatytą temperatūrą ir sutaupysite energijos.

- 1) Uždenkite prietaisą dangčiu suėmę už rankenos.
- 2) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką. Pasigirs garsinis signalas ir ekrane bus matomas rodmuo *OFF*. Dabar prietaisas veikia parengties režimu.

- 3) Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **⏻** **Ⓜ**. Laiko rodmuo **Ⓜ** rodo **00**, temperatūros rodmuo **Ⓜ** – mirksinti kepimo plokštėms **11** iš anksto nustatyta **200 °C** temperatūra. Jei dabar jokie mygtuko nepaspausite, po keleto sekundžių pasigirs garsinis signalas ir prietaisas ims kaisti iki **200 °C** temperatūros.

Temperatūros rodmuo **Ⓜ** – mirksinti esama temperatūra, kylanti **5 °C** intervalais. Pasiekus iš anksto nustatytą temperatūrą, pasigirsta keletas garsinių signalų ir temperatūros rodmuo **Ⓜ** ima šviesti nuolat.

NURODYMAS

- ▶ Jei 60 minučių nepaspausite jokio mygtuko, prietaisas automatiškai persijungs į parengties režimą.

- 4) Bet kada galite parinkti įvairias nuostatas.

Kepimo temperatūros nustatymas rankomis

- ◆ Mygtukais +/- **Ⓜ** nustatykite nuo **80** iki **240 °C** laipsnių temperatūrą. Po kelių sekundžių suskamba garsinis signalas ir prietaisas ima kaisti iki nustatytosios temperatūros. Temperatūros rodmuo **Ⓜ** vėl rodo esamą kepimo plokščių **11** temperatūrą. Pasiekus nustatytąją temperatūrą, pasigirsta keletas garsinių signalų ir temperatūros rodmuo **Ⓜ** ima šviesti nuolat.

Laikmačio nustatymas rankomis

NURODYMAS

- ▶ Laikmačio funkcijos ir kepimo termometro **14** tuo pat metu naudoti negalima.

- ◆ Paspauskite laikmačio mygtuką **Ⓜ** ir mygtukais +/- **Ⓜ** nustatykite nuo **1** iki **60** minučių kepimo trukmę.

NURODYMAS

- ▶ Norėdami priderinti kepimo temperatūrą, iš naujo paspauskite laikmačio mygtuką **Ⓜ** arba palaukite, kol pasigirs garsinis signalas.

Po kelių sekundžių suskamba garsinis signalas ir prietaisas ima kaisti. Laikmatis įsijungia tik tada, kai prietaisas įkaista iki nustatytos kepimo temperatūros. Laiko rodmuo **Ⓜ** – atgal skaičiuojama likusi kepimo trukmė.

Praėjus laikmačio laikui, pasigirsta iššininiai garsiniai signalai. Signalą išjungsite paspaudę bet kurį mygtuką.

NURODYMAS

- ▶ Likus mažiau nei 1 minutei, atgal skaičiuojamas laikas rodomas sekundėmis.
- ▶ Praėjus laikmačio laikui, prietaisas automatiškai neišsijungia, o veikia toliau, kaip buvo nustatytas. Todėl įvairių rūšių maisto produktus nepertraukiamai galite kepti tuo pačiu metu.

Vidinės temperatūros nustatymas rankomis

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

- ▶ Kepimo termometro **14** niekada nedėkite ant karštų kepimo plokščių **11**. Taip galima nepataisomai sugadinti kepimo termometro **14** laidą ir rankeną!

NURODYMAS

- ▶ Termometro mygtukas **D** veikia tik tinkamai prijungus kepimo termometrą **14**. Antraip pasigirsta keletas garsinių signalų ir ekrane rodomas klaidos kodas *Er3*. Klaidų režimą išjungsite prijungę kepimo termometrą **14** arba prietaisą vieną kartą išjungę ir vėl įjungę.
- ▶ Kepimo termometro **14** ir laikmačio funkcijos tuo pat metu naudoti negalima.

- ◆ Paspauskite termometro mygtuką **D**: termometro mygtukas **D** ima šviesti, o termometro rodmuo **E** – rodyti iš anksto nustatytą vidinę temperatūrą. Dar kartą paspaudus termometro mygtuką **D**, kaip termometro rodmuo **E** rodoma vidinė mirksinti temperatūra. Mygtukais +/- **G** nustatykite nuo 45 iki 75 °C vidinę temperatūrą.

NURODYMAS

- ▶ Norėdami priderinti kepimo temperatūrą, iš naujo paspauskite termometro mygtuką **D** arba palaukite, kol pasigirs garsinis signalas.

Po kelių sekundžių pasigirsta garsinis signalas, termometro rodmuo **E** ima rodyti dabartinę vidinę temperatūrą, o prietaisas – kaisti.

Jei norite pasirinkti kitą vidinę temperatūrą, iš naujo du kartus paspauskite termometro mygtuką **D** ir mygtukais +/- **G** nustatykite norimą vertę. Temperatūros rodmuo **1** ir termometro rodmuo **E** – mirksinčios esamos vertės.

Pasiekus nustatytąją kepimo temperatūrą, pasigirsta keletas garsinių signalų ir temperatūros rodmuo **1** ima šviesti nuolat.

Pasiekus nustatytąją vidinę temperatūrą, pasigirsta ištiniai garsiniai signalai. Signalą išjungsite paspaudę bet kurį mygtuką.

NURODYMAS

- ▶ Kai pasiekama vidinė temperatūra, prietaisas automatiškai neišsijungia, o veikia toliau, kaip buvo nustatytas. Todėl įvairių rūšių maisto produktus nepertraukiamai galite kepti tuo pačiu metu.
- ▶ Neatjungus kepimo termometro **14**, termometro rodmuo **E** ir toliau rodo esamą vidinę temperatūrą.
Pasiekus maždaug 180 °C vidinę temperatūrą, ekrane matomas rodmuo E-4. Pasigirsta keletas garsinių signalų, prietaisas persijungia į parengties režimą ir ekrane matomas rodmuo OFF.
Vėl įjunkite prietaisą, jei norite jį naudoti toliau.

Programos nustatymas

NURODYMAS

- ▶ Jei kepimo termometras **14** paspaudus termometro mygtuką **D** arba pasirinkus RARE **M**, MEDIUM **L** ir WELL DONE **K** programas netaisyklingai prijungtas, pasigirsta keletas garsinių signalų ir ekrane rodomas klaidos kodas E-3. Klaidų režimą išjungsitė prijungę kepimo termometrą **14** arba prietaisą vieną kartą išjungę ir vėl įjungę.
- ◆ Programų mygtukais pasirinkite norimą programą. Jei parinktį norite pašalinti, dar kartą paspauskite tą patį arba kitą programos mygtuką. Pasirinkus bet kurią programą, kaip temperatūros rodmuo **1** ima mirksėti atitinkamai iš anksto nustatyta kepimo plokščių **11** temperatūra. Prireikus mygtukais +/- **G** galite priderinti temperatūrą.
 - ◆ Pasirinkus programas „Suvožtinis“ **A**, „Paukštiena“ **B** ir „Žuvis“ **C**, kaip laiko rodmuo **1** rodomas iš anksto nustatytas laikmačio laikas. Jei vietoj laikmačio mieliau naudotumėte kepimo termometrą **14**, du kartus paspauskite termometro mygtuką **D** ir nustatykite norimą vidinę temperatūrą.
 - ◆ Pasirinkus programas RARE **M**, MEDIUM **L** ir WELL DONE **K**, termometro rodmuo **E** rodo iš anksto nustatytą vidinę temperatūrą. Jei vietoj kepimo termometro **14** mieliau naudotumėte laikmatį, paspauskite laikmačio mygtuką **H** ir nustatykite norimą kepimo trukmę.
 - ◆ Jei kitų mygtukų nebespausite, po kelių sekundžių pasigirs garsinis signalas ir programa išsijungs automatiškai.
 - ◆ Kepimo temperatūrą, laikmatį ir vidinę temperatūrą galite bet kada priderinti, kaip aprašyta pirmiau.
5) Kaitinkite prietaisą su uždarytu dangčiu, kol pasigirs keletas garsinių signalų ir bus pasiekta nustatyta kepimo temperatūra.


Programos

ĮSPĖJIMAS







Pavojai sveikatai! Atsižvelkite į toliau pateiktą informaciją

- ▶ Žalią paukštieną tvarkykite laikydamiesi higienos reikalavimų: prieš vėl naudodami, šiltu vandeniu ir plovikliu kruopščiai nuplaukite visus reikmenis ir paviršius, prie kurių lietsi žalia paukštiena arba ant kurių pateko atšildant paukštieną susidaręs vanduo. Tarp gaminimo etapų šiltu vandeniu ir muilu kruopščiai nusiplaukite rankas.
- ▶ Paukštiena turėtų būti visiškai iškepusi, antraip dėl salmonelių ir kitų bakterijų padidės pavojus sveikatai.




NURODYMAS

- ▶ Visoms programoms galite naudoti laikmatį arba kepimo termometrą .
- ▶ Kepimo temperatūrą, laikmatį ir vidinę temperatūrą galite bet kada priderinti, kaip aprašyta pirmiau.

Galite naudotis šešiomis programomis:

- „Suvožtinis“ . Tinka kukuliukams, pvz., mėsainių paplotėliams ir jau pagamintiems maisto produktams, dedamiems tarp dviejų duonos ar bandelių pusių, pvz., sumuštiniams, suvožtiniams arba prancūziškiems batonams. Iš anksto nustatytas laikas priderintas mėsainių paplotėliams kepti, kitiems kepamiems produktams kepimo trukmę prirėikus reikia priderinti.
- „Paukštiena“ . Tinka visų rūšių paukštienai, pvz., vištienai, antienai, kalakutienai.
- „Žuvis“ . Tinka žuviai ir jūros gėrybėms.
- „Mėsa“   . Tinka kietesnių rūšių mėsai, pvz., jautienai, kiaulienai ar ėrienai.

Iš anksto nustatytos vertės yra atitinkamų maisto produktų orientacinės tinkamiausios kepimo temperatūros bei trukmės arba vidinės temperatūros vertės. Tačiau pati tinkamiausia nuostata priklauso nuo įvairių veiksnių, pvz., maisto produktų savybių arba jūsų asmeninio skonio. Prirėikus vertes priderinkite pagal pageidavimą.

Ženklas	Programa	Išankstinės nuostatos		
		Kepimo temperatūra	Laikmatis (minutės)	Vidinė temperatūra
	„Suvožtinis“ A	230 °C	4	60 °C
	„Paukščiena“ B	230 °C	13	75 °C
	„Žuvis“ C	210 °C	7	60 °C
	„Mėsa RARE“ M	240 °C	–	45 °C
	„Mėsa MEDIUM“ L	240 °C	–	55 °C
	„Mėsa WELL DONE“ K	240 °C	–	60 °C

Gaminimo trukmė

Toliau pateikta informacija – tai labai apytikslės kepimo keptuve orientacinės vertės. Šios vertės gali skirtis – priklauso nuo maisto produktų savybių ar jūsų asmeninio skonio, todėl pririnkite jas pagal pageidavimą.


Maisto produktas	Apytikslis storis	Apytikslė temperatūra	Apytikslė trukmė minutėmis
Mėsainių paplotėliai	2 cm	230 °C	4
Jautienos filė (MEDIUM)	3–4 cm	240 °C	5–7
Jautienos kepsnys, jautienos nugarinės kepsnys su kaulu	2–3 cm	240 °C	5
Veršienos kepsnys	2 cm	230 °C	4–5
Kiaulienos kepsnys	1–2 cm	230 °C	7–9
Šoninės juostelės / kumpis	–	230 °C	1–2
Dešrelės	2–3 cm	200 °C	7–8
Viščiuko krūtinėlės filė	1–2 cm	230 °C	8–9
Kalakuto krūtinėlės filė	1–2 cm	230 °C	4
Lašišos filė	2–3 cm	210 °C	7–9

Kepimo padėties nustatymas ir maisto produktų kepimas


Šį keptuvą galite naudoti 3 skirtingais būdais:

- visiškai atidarytą – abi kepimo plokštės ❶ naudojamos kaip stalo keptuvas;
- kaip keptuvą su kilnojama viršutine kepimo plokšte ❶, pvz., mėsai iš abiejų pusių kepti;
- kaip sumuštinį keptuvą su užfiksuota viršutine kepimo plokšte ❶, pvz., prancūziškiems batonams apkepti.

Padėtis „Keptuvas“

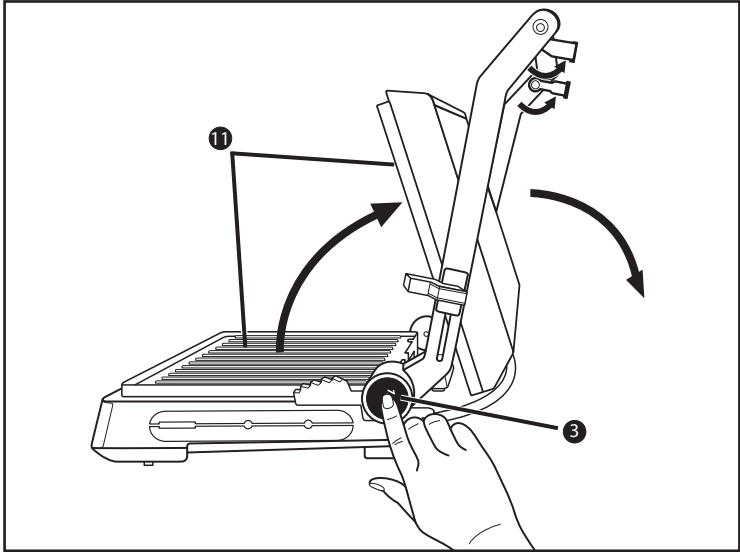
- 1) Pakelkite prietaiso dangtį ir sudėkite kepamus maisto produktus ant apatinės kepimo plokštės ❶.
- 2) Uždenkite prietaisą dangčiu suėmę už rankenos.
- 3) Net kepant storesnius maisto produktus, judamoji viršutinė kepimo plokštė ❶ visada yra lygiagrečiai su apatine kepimo plokšte ❶. Todėl produktai tinkamai iškepami.
- 4) Po kurio laiko arba praėjus laikmačio laikui, patikrinkite kepamų produktų apskrudimą. Tam, suėmę už rankenos, pakelkite prietaiso dangtį.
- 5) Jei produktai apskrudę taip, kaip norite, kepamus produktus išimkite.
- 6) Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  ❸, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.

Padėtis „Sumuštinį keptuvas“

- 1) Pakelkite prietaiso dangtį ir sudėkite kepamus maisto produktus ant apatinės kepimo plokštės ❶.
- 2) Uždenkite viršutinę kepimo plokštę ❶ ir įtvirtinkite ją norimame aukštyje, saugos užraktą ❷ paspausdami atgal (padėtis MIN, II, III, IV, V). Nustatydami saugos užraktą ❷, šiek tiek pakelkite kepimo plokštę ❶. Kuo toliau atgal spaudžiate saugos užraktą ❷, tuo didesnis atstumas tarp kepimo plokščių ❶.
- 3) Po kurio laiko arba praėjus laikmačio laikui, patikrinkite kepamų produktų apskrudimą. Tam, suėmę už rankenos, pakelkite prietaiso dangtį.
- 4) Jei produktai apskrudę taip, kaip norite, kepamus produktus išimkite.
- 5) Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  ❸, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.

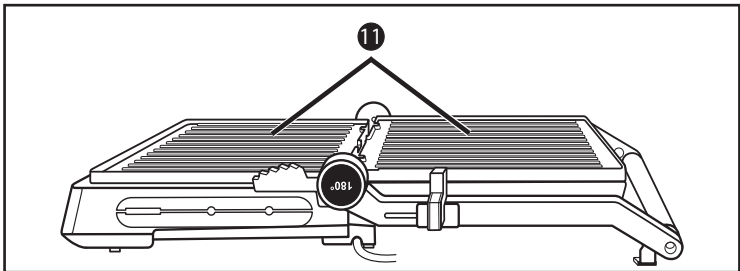
Padėtis „Stalo keptuvas“

- 1) Atlenkite abi atramines kojeles ❶ (1 pav.).
- 2) Paspauskite 180° atblokovimo mygtuką ❸ (1 pav.) ir prietaiso dangtį pakelkite tiek, kad abi kepimo plokštės ❶ būtų galima naudoti kaip stalo keptuvą.



1 pav.

- 3) Dabar kepimo plokštės **11** ištiestos viena šalia kitos, ir jas galima naudoti kaip stalo keptuvą (2 pav.).



2 pav.

- 4) Sudėkite kepamus maisto produktus ant kepimo plokščių **11**.
- 5) Kepamus maisto produktus retsykiais apverskite ir nuimkite nuo kepimo plokščių **11**, kai tik jie bus iškepę.
- 6) Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **6**, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.

NURODYMAS

- Jei 60 minučių nepaspausite jokio mygtuko, prietaisas automatiškai persijungs į parengties režimą.

Vidinės temperatūros kontroliavimas

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

- ▶ Kepimo termometro 14 niekada nedėkite ant karštų kepinio plokščių 11. Taip galima nepataisomai sugadinti kepinio termometro 14 laidą ir rankeną!


NURODYMAS

- ▶ Dar švarų kepinio termometrą 14 laikykite dėšinėje pusėje šalia jungiamojo lizdo 5 esančiame laikiklyje 4.
- ▶ Naudoat kepinio termometrą 14 padėkite šalia prietaiso. Padėkite šalia prietaiso, pvz., karščiui atsparų indą, ir naudoat kepinio termometrą 14 padėkite ant jo.

- 1) Kepimo termometro 14 kištuką įkiškite į jungiamąjį lizdą 5.
- 2) Pasirinkite programą arba rankomis nustatykite norimą vidinę temperatūrą, kaip aprašyta skyriuje **Prietaiso naudojimo pradžia**.
- 3) Prireikus palaukite, kol prietaisas įkais ir kepinio plokštės 11 pasieks nustatytą temperatūrą.
- 4) Kepimo termometro 14 galiuką pasistenkite įkišti iki maisto produkto, kurio vidinę temperatūrą norite kontroliuoti, vidurio. Stebėkite, kad kepinio termometras 14 nesiliestų prie kaulų, nes kepanat kaulas, palyginti su mėsa, įkaista greičiau.
- 5) Kepant vidinė temperatūra pamažu kyla. Esamą temperatūrą rodo termometro rodmuo E. Pasiekus nustatytą vidinę temperatūrą, pasigirsta iššisiniai garsiniai signalai. Signalą išjungsitate paspaudę bet kurį mygtuką.

NURODYMAS

- ▶ Kai pasiekama vidinė temperatūra, prietaisas automatiškai neišsijungia, o veikia toliau, kaip buvo nustatytas. Todėl įvairių rūšių maisto produktus nepertraukiamai galite kepti tuo pačiu metu.
 - ▶ Neatjungus kepinio termometro 14, termometro rodmuo E ir toliau rodo esamą vidinę temperatūrą. Kai tik kepinio termometras 14 išmatuoja apie 180 °C vidinę temperatūrą, ekrane matomas rodmuo Er 4. Pasigirsta keletas garsinių signalų, prietaisas persijungia į parengties režimą ir ekrane matomas rodmuo OFF. Ištraukite kepinio termometrą 14 iš kepinio produkto arba iš karščio šaltnio ir vėl įjunkite prietaisą, jei norite jį naudoti toliau.
- 6) Kepimo termometrą 14 atsargiai ištraukite iš maisto produkto ir padėkite šalia prietaiso.

- 7) Jei maisto produktų kepti nebenorite, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **6**, ištraukite tinklo kištuką ir prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės.

Patarimai ir gudrybės

- Kad mėsa būtų minkštesnė ir greičiau iškeptų, ją prieš tai galite pamarinuoti. Marinato pagrindas gali būti, pvz., grietinė, raudonasis vynas, actas, pasukos, šviežios papajos ar ananasų sultys. Į jį pagal skonį įdėkite žolelių ir prieskonių. Tačiau nedėkite druskos, nes ji dehidratuoja mėsą ir ši tampa kieta. Mėsą į marinatą sudėkite taip, kad ji būtų visiškai apsemta, o indą uždenkite. Geriausia marinuoti per naktį, kad marinatas įsigertų.
- Kepimo plokštės **11** padengtos nelimpančia danga, todėl papildomai jų tepti riebalais nereikia. Tačiau, jei vis dėlto norėtumėte naudoti riebalų, įsitikinkite, kad riebalai ar aliejus tinka maistui kepti, pvz., rapsų aliejus.
- Visada stenkitės kepti uždare dangtį – taip sutrumpinsite kepimo trukmę ir sutaupsite energijos.

Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS GYVYBEI!

Valant prietaisą gali nukentėti žmonės!

Kad išvengtumėte pavojų, laikykitės toliau pateikiamų saugos nurodymų:

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

DĖMESIO

Prietaiso sugadinimas!

- ▶ Pasirūpinkite, kad į valomą prietaisą nepatektų drėgmės ir prietaisas nebūtų nepataisomai sugadintas.
- ▶ Paviršių nevalykite aštriomis šveitimo ar cheminėmis valymo priemonėmis, smailiais ar braižančiais daiktais.
- Grandikliu **13** braukdami per atvėsusias kepimo plokštes **11**, riebalus ir likučius surinkite į vieną vietą ir nustumkite juos į riebalų surinkimo indą **9**.
- Kepimo plokštės **11** nuvalykite drėgna šluoste. Nevalykite aštriomis valymo priemonėmis, šiurkščiomis kempinėmis ar smailiais daiktais, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos.
Jei nešvarumai prikibę tvirtiau ar yra prikepusių likučių, kepimo plokštės **11** nuimkite:

- Atidenkite prietaisą.
- Spausdami mygtuką RELEASE **8** tuo pat metu nukelkite apatinę kepimo plokštę **11**.
- Tvirtai laikykite viršutinę kepimo plokštę **11**, kad ji nenukristų, ir paspauskite mygtuką RELEASE **12**. Viršutinė kepimo plokštė **11** atsilaivina nuo prietaiso.

Nuimtas kepimo plokštės **11** plaukite šiltu vandeniu, įpylę šiek tiek ploviklio. Jei yra smarkiai prikėpusių maisto likučių, kepimo plokštės **11** trumpai pamirkykite vandenyje su plovikliu. Išvalę kepimo plokštės **11**, ploviklio likučius nuo jų nuplaukite švarių vandeniu. Viską gerai nusausinkite. Prieš vėl įdėdami kepimo plokštės **11** į prietaisą, pasirūpinkite, kad jos būtų sausos!

NURODYMAS



Kepimo plokštės **11** galima plauti indaplovėje. Tačiau norint tausojamai nuvalyti, rekomenduojame plauti rankomis, kaip aprašyta.

Kai kepimo plokštės **11** vėl norite įdėti, jas ant pagrindo uždėkite taip, kad pagrindo kabliai būtų abiejose išėmose šalia riebalų nuotako **10**. Tada kepimo plokštės **11** priekinę dalį spauskite žemyn, kad ji girdimai užsifikuotų. Antrąją kepimo plokštę **11** įdėkite taip pat.

- Prietaiso išorinius paviršius valykite drėgna šluoste. Prireikus ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio, o paskui nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad pašalintumėte visus ploviklio likučius. Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- Kepimo termometrą **14** valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio, o paskui nuvalykite vien vandeniu šiek tiek sudrėkinta šluoste, kad pašalintumėte visus ploviklio likučius. Paskui kepimo termometrą **14** gerai nusausinkite.
- Grandiklį **15** plaukite šiltu vandeniu, įpylę šiek tiek ploviklio. Ploviklio likučius nuplaukite švarių vandeniu.

NURODYMAS



Grandiklį **15** galite plauti indaplovėje. Tačiau, norint nuvalyti tausojamai, rekomenduojame plauti rankomis, kaip aprašyta.


- Ištuštintą riebalų surinkimo indą **9** plaukite šiltu vandeniu su plovikliu. Ploviklio likučius nuplaukite švarių vandeniu ir nusausinkite indą. Riebalų surinkimo indą **9** vėl įkiškite į prietaisą.

NURODYMAS



Riebalų surinkimo indą **9** galima plauti indaplovėje. Tačiau norint tausojamai nuvalyti, rekomenduojame plauti rankomis, kaip aprašyta.

Laikymas

- 1) Kepimo termometro **14** kištuką įkiškite į jungiamąjį lizdą **5**, kepinimo termometro **14** laidą pagal laikrodžio rodyklę užvyniokite ant laido ritės, o kepinimo termometro **14** strypą įdėkite į šoninį laikiklį **4**.
- 2) Užblokuokite prietaisą, saugos užraktą **2** pastumdami į padėtį .
- 3) Išvalytą prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Receptai

NURODYMAS

Atsižvelgiant į produktų savybes, receptuose nurodyta temperatūra ar ruošimo trukmė gali skirtis!

Padėtis „Keptuvas“

Meksikietiškas mėšainis

500 g jautienos faršo (po 125 g)

6 v. š. kepsnių padažo

6 v. š. smulkiai pjaustyty svogūnų

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

1/2 a. š. aitriųjų paprikų miltelių

4 mėšainių bandelės

- 1) Dideliame dubenyje sumaišykite mėsos faršą, svogūnus, „Salsa“ padažą, aitriųjų paprikų miltelius ir kepsnių padažą.
- 2) Iš faršo masės suformuokite keturis vienodo dydžio mėšainių paplotėlius.
- 3) Pasirinkite programą „Suvožtinis“ **A** ir įkaitinkite prietaisą iki nustatytosios temperatūros.
- 4) Mėšainių paplotėlius sudėkite į keptuvą ir kepkite padėtyje „Keptuvas“, kol praeis laikas.
- 5) Galiausiai patiekite mėšainių paplotėlius, juos su norimais priedais ir prieskoniais sudėję į mėšainių bandeles.

Jautienos kepsnys su svogūnlaiškių ir žolelių padažu

500 g liesos jautienos kepsnių (po 125 g)

120 g margarino

1 a. š. Vusterio padažo

1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė

4 v. š. smulkintų petražolių

4 smulkiai pjaustyti svogūnlaiškiai

- 1) Nedideliame dubenėlyje sumaišykite margariną ir Vusterio padažą, įmaišykite česnaką, petražoles ir svogūnlaiškius.
- 2) Nustatykite 240 °C temperatūrą, o laikmatį – 3 minutėms.
- 3) Įkaitinkite prietaisą ir iškepkite kepsnį.
- 4) Praėjus nustatytam laikui, temperatūrą sumažinkite iki 160 °C, ant kepsnio užtepkite svogūnlaiškių ir žolelių padažo ir kepsnį keptuve kepkite dar 4 minutes.

Tunas su apelsinų griežinėliais

(4 asmenims)


4 šviežio tuno kepsniai (po 170 g)

1 apelsinas

1 v. š. smulkintų petražolių

Druskos

Pipirų

- 1) Nulupkite apelsiną ir supjaustykite maždaug 5 mm storio griežinėliais.
- 2) Pasirinkite programą „Žuvis“  ir įkaitinkite prietaisą iki nustatytosios temperatūros.
- 3) Sudėkite tuno kepsnius ant keptuvo, apibarstykite petražolėmis ir pagardinkite druska bei pipirais. Galiausiai ant tuno kepsnių sudėkite apelsino griežinėlius.
- 4) Prieš patiekdami, keptus apelsinų griežinėlius nuimkite.

Padėtis „Sumuštinį keptuvas“

Keptas sumuštinis su špinatais ir sūriu

250 g špinatų lapų

1 svogūnas

1 česnako skiltelė

1 v. š. aliejaus

2 a. š. citrinos sulčių

1 žiupsnelis druskos (ir pipirų)

4 riekelės skrudinimo / baltos duonos

40 g žolelių sviesto

75 g mocarelos sūrio

20 g kedrinių pinių

- 1) Perrinkite ir nuplaukite špinatų lapus.
- 2) Svogūną ir česnako skiltelę nulupkite ir smulkiai supjaustykite, patroškinkite karštame aliejuje iki skaidrumo. Sudėkite špinatus. Pagardinkite citrinos sultimis, druska ir pipirais.
- 3) Ant skrudinimo duonos riekelių užtepkite žolelių sviesto.
- 4) Mocarelos sūrį supjaustykite griežinėliais.
- 5) Uždėkite mocarelos griežinėlius ir nuvarvintus špinatus ant 2 riekelių skrudinimo duonos ir pabarstykite kedrinėmis pinijomis.
- 6) Sumuštinis uždenkite kita riekele skrudinimo duonos.
- 7) Pasirinkite programą „Suvožtinis“ **A**, laikmatį nustatykite 6 minutėms ir įkaitinkite prietaisą iki nustatytosios temperatūros.
- 8) Sumuštinis atsargiai sudėkite ant apatinės kepimo plokštės **1**, saugos užraktu **2** nustatykite norimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės **1** ir nuleiskite dangtį.
- 9) Palaukite, kol praeis laikmačiu nustatytas laikas, ir sumuštinis atsargiai išimkite iš prietaiso. Apskrudę sumuštiniai turėtų būti rusvai geltoni.

Keptas sumuštinis su viščiukų krūtinėle

- 400 g viščiukų krūtinėlių filė
- 20 g sviesto
- Pipirų, druskos, paprikos maltelių
- 120 g juostelėmis pjaustyto kumpio
- 6 riekės baltos arba skrudinimo duonos
- 3 v. š. salotų užpilo (jogurto)
- 30 g salotų „Iceberg“
- 2 pomidorai
- 1 avokadas
- 1 a. š. citrinos sulčių
- 50 g salotinių agurkų

- 1) Viščiukų krūtinėlių filė trumpai nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusausinkite virtuviniu popieriumi.
- 2) Pasirinkite programą „Paukštiena“ **B** ir įkaitinkite prietaisą iki nustatytosios temperatūros.
- 3) Viščiukų krūtinėlių filė kepkite padėtyje „Keptuvas“, kol pasibaigs programos veikimas. Paskui pagardinkite druska, pipirais bei paprikos malteliais ir padėkite į šalį.
- 4) Keptuvėje traškiai apskrudinkite kumpio juosteles.
- 5) Ant 3 skrudinimo ar baltos duonos riekelių užtepkite jogurto padažo, uždėkite salotas „Iceberg“, griežinėliais supjaustytus ir prieskoniais pagardintus pomidorus.
- 6) Viščiukų krūtinėlių filė perpjaukite išilgai ir uždėkite ant pomidorų.
- 7) Kumpio juosteles uždėkite ant viščiukų krūtinėlių filė.
- 8) Avokadą perpjaukite išilgai pusiau ir pasukdami puseles išimkite kauliuką. Nulupkite žievę ir supjaustykite avokadą riekelėmis. Avokadą apšlakstykite citrinos sultimis, kad nepatamsėtų. Riekes sudėkite ant sumuštinų.
- 9) Salotinį agurką supjaustykite griežinėliais ir sudėkite ant avokado.
- 10) Sumuštinus uždenkite kita riekele skrudinimo duonos.
- 11) Pasirinkite programą „Suvožtinis“ **A**, laikmatį nustatykite 6 minutėms ir, jei reikia, įkaitinkite prietaisą iki nustatytosios temperatūros.
- 12) Sumuštinus atsargiai sudėkite ant apatinės kepimo plokštės **11**, saugos užraktu **2** nustatykite norimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės **11** ir nuleiskite dangtį.
- 13) Palaukite, kol praeis laikmačiu nustatytas laikas, ir sumuštinus atsargiai išimkite iš prietaiso. Apskrudę sumuštiniai turėtų būti rusvai geltoni.

Prancūziškas batonas su garstyčiomis

- 1 prancūziškas batonas
- 1 skiltelė česnako
- 50 g su garstyčiomis marinuotų agurkų
- 40 g pekorino sūrio
- 1 v. š. aštrių garstyčių
- 2 v. š. saldžių garstyčių
- 50 g sviesto
- 2 v. š. smulkiai supjaustytų laiškinių česnakų
- Druskos, pipirų

- 1) Prancūzišką batoną kas 2–3 cm skersai įpjaukite neperpjaudami iki galo.
- 2) Nulupkite ir sutrinkite česnaką, su garstyčiomis marinuotus agurkus supjaustykite labai smulkiais kubeliais, sutarkuokite pekorino sūrį.
- 3) Aštrius ir saldžius garstyčius sumaišykite su minkštu sviestu, česnaku, agurko kubeliais, pekorino sūriu ir laiškinių česnakais, pagardinkite druska ir pipirais.
- 4) Garstyčių ir sviesto mišiniu užpildykite batono įpjovas ir batoną įvyniokite į aliuminio foliją.
- 5) Pasirinkite programą „Suvožtinis“ **A** ir įkaitinkite prietaisą iki nustatytosios temperatūros.
- 6) Prancūziškus batonus sudėkite ant apatinės kepimo plokštės **11**, saugos užraktu **2** nustatykite norimą atstumą iki viršutinės kepimo plokštės **11** ir nuleiskite dangtį.
- 7) Palaukite, kol praeis laikmačiu nustatytas laikas, ir prancūzišką batoną atsargiai išimkite iš prietaiso. Apskrudęs batonas turėtų būti rusvai auksinis.

Padėtis „Stalo keptuvas“

Vištos / kalakuto krūtinėlė

200 g vištos / kalakuto krūtinėlės

Šiek tiek miltų

- 1) Ant kepimo plokščių **1** užpilkite šiek tiek kepti tinkamo aliejaus.
- 2) Pasirinkite programą „Paukštiena“ **B** ir įkaitinkite prietaisą iki nustatytosios temperatūros.
- 3) 200 g vištos / kalakuto krūtinėlės supjaustykite gabalėliais ir šiek tiek apvoliokite miltuose.
- 4) Maždaug 4 minutes apkepkite vieną pusę, tada apverskite, užberkite šiek tiek druskos ir maždaug 4 minutes kepkite kitą pusę.

Keptos daržovės

2 paprikos

1 cukinija

1 baklažanas

Alyvuogių aliejaus

Druskos

Pipirų

Provanso žolelių mišinio (prieskonių mišinio)

- 1) Kruopščiai nuplaukite daržoves. Perpjaukite paprikas pusiau, išimkite sėklas ir supjaustykite juostelėmis. Baklažaną ir cukiniją perpjaukite išilgai pusiau, o tada kiekvieną dalį supjaustykite maždaug 0,5 cm dydžio gabaliukais.
- 2) Patepkite daržoves alyvuogių aliejumi.
- 3) Prietaisą įkaitinkite iki maždaug 160 °C.
- 4) Sudėkite daržoves ant kepimo plokščių **1** ir kepkite jas iš abiejų pusių maždaug po 8–10 minučių, kol daržovės šiek tiek parus.
- 5) Pabarstykite daržoves druska, pipirais ir Provanso žolelių mišiniu pagal skonį.

Krevetės su kokosais ir kariu

100 g raudonosios kario pastos

50 ml kokosų pieno

400 g krevečių (arba krabų)

200 g saldžiųjų žirnių ankščių




2 paprikos

2 svogūnai

2 skiltelės česnako

Druskos ir pipirų

Aliuminio folijos

- 1) Sumaišykite kario pastą su kokosų pienu.
- 2) Nuplaukite krevetes, saldžiųjų žirnių ankštis ir paprikas.
- 3) Nulupkite svogūnus ir česnakų skilteles.
- 4) Svogūnus, česnakų skilteles ir paprikas supjaustykite mažais gabalėliais.
- 5) Krevetes ir daržoves tolygiai išdėliokite ant 4 lapelių aliuminio folijos. Aliuminio folijos lapelis turi būti tokio dydžio, kad, sudėję ant jo maisto produktus, galėtumėte suvynioti į paketą. Pašlakstykite sudedamąsias dalis kario ir kokosų padažu ir pagardinkite druska bei pipirais.
- 6) Sandariai susukite paketus, kad iš jų neišbėgtų skystis.
- 7) Pasirinkite programą „Žuvis“  ir įkaitinkite prietaisą iki nustatytosios temperatūros.
- 8) Paketus su maisto produktais padėkite ant iš anksto įkaitintų kepimo plokščių  ir kepkite, kol pasibaigs programos veikimas.
- 9) Apverskite paketus ir iš naujo paleiskite programą „Žuvis“ .

Keptos kukurūzų burbuolės

2 jaunų kukurūzų burbuolės

100 g žolelių sviesto

Česnakinės druskos

Druskos

Pipirų

Aliuminio folijos

- 1) Patepkite aliuminio foliją žolelių sviestu.
- 2) Kukurūzų burbuoles apibarstykite druska ir įvyniokite į aliuminio foliją.
- 3) Nustatykite maždaug 180 °C temperatūrą, o laikmatį – 15 minučių.
- 4) Įkaitinkite prietaisą ir paketus padėkite ant kepimo plokščių **11**.
- 5) Po 15 minučių apverskite, laikmatį dar kartą nustatykite 15 minučių ir iki galo iškepkite kukurūzų burbuoles.
- 6) Kukurūzų burbuoles pagardinkite česnakine druska ir pipirais.

Šalinimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU-EEIJA (Waste Electrical and Electronic Equipment) dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kiltų abejonių, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



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



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




Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):


1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Priedas

Techniniai duomenys

Maitinimo įtampa	220-240 V ~ (kintamoji srovė), 50/60 Hz
Galia	2 000 W
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.

Triukščių šalinimas

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	GALIMAS SPRENDIMAS
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Nepaspaudėte įjungimo / išjungimo mygtuko  6 .	Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  6 .
Ekrane rodomas klaidos kodas <i>E-1</i> ir pasigirsta garsiniai signalai.	Įvyko trumpasis jungimas, prietaisas sugedo.	Ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Ekrane rodomas klaidos kodas <i>E-2</i> ir pasigirsta garsiniai signalai.	Suveikė apsaugos nuo perkaitimo jungiklis.	Ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas atvės. Jei ir atvėšęs prietaisas neveikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Ekrane rodomas klaidos kodas <i>E-3</i> ir pasigirsta garsiniai signalai.	Netaisyklingai prijungtas kepimo termometras 14 .	Kad išjungtumėte klaidų režimą, iš naujo paspauskite termometro mygtuką 14 arba prijunkite kepimo termometrą 14 .
Ekrane rodomas klaidos kodas <i>E-4</i> ir pasigirsta garsiniai signalai. Paskui prietaisas persijungia į parengties režimą ir ekrane matomas rodmuo OFF.	Kepimo termometras 14 išmatavo aukštesnę nei 180 °C vidinę temperatūrą.	Ištraukite kepimo termometrą 14 iš kepamo produkto arba iš karščio šaltinio ir vėl įjunkite prietaisą, jei norite jį toliau naudoti.

Jei triukščių nepavyksta pašalinti pirmiau aprašytais triukščių šalinimo būdais arba yra kitokių triukščių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvintųjų dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 362245_2101.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 362245_2101 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT

Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompennass@lidl.lt

IAN 362245_2101

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	100
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	100
Bestimmungsgemäße Verwendung	100
Warnhinweise	100
Sicherheit	101
Grundlegende Sicherheitshinweise	101
Lieferumfang und Transportinspektion	104
Geräteelemente	105
Bedienung	106
Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln	106
Vor dem ersten Gebrauch	107
Bedienfeld	108
Gerät in Betrieb nehmen	108
Programme	112
Garzeiten	113
Grillposition einstellen und Lebensmittel grillen	114
Kerntemperatur überwachen	116
Tipps und Tricks	117
Reinigen und Pflegen	117
Aufbewahren	119
Rezepte	120
Position „Kontaktgrill“	120
Position „Paninig grill“	121
Position „Tischgrill“	124
Entsorgung	126
Anhang	127
Technische Daten	127
Fehlerbehebung	127
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	128
Service	130
Importeur	130

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

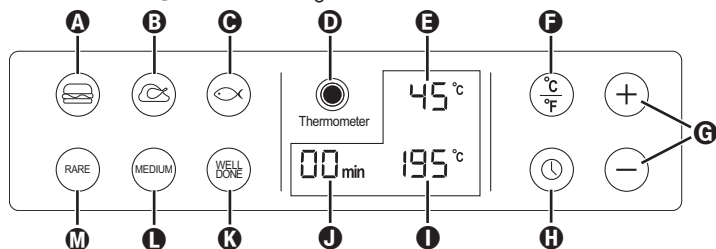
- 1) Reinigen Sie das Gerät und sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben, um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen.
- 2) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton 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 „Panigrill“

- 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.

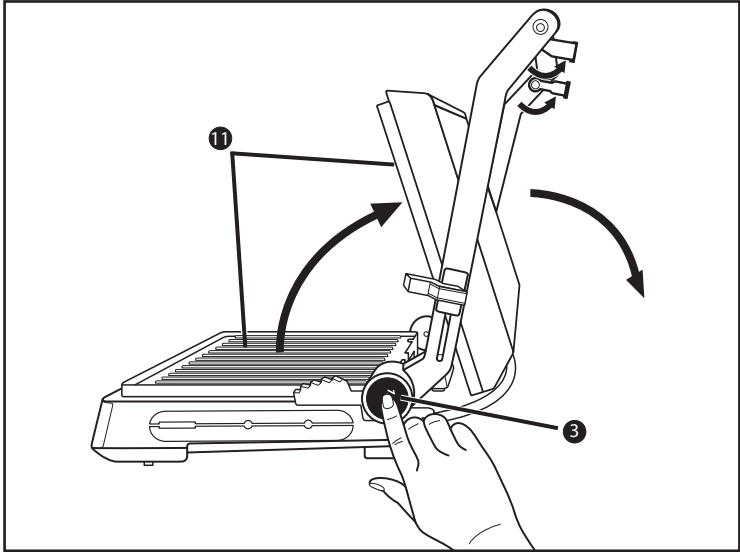


Abb. 1

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

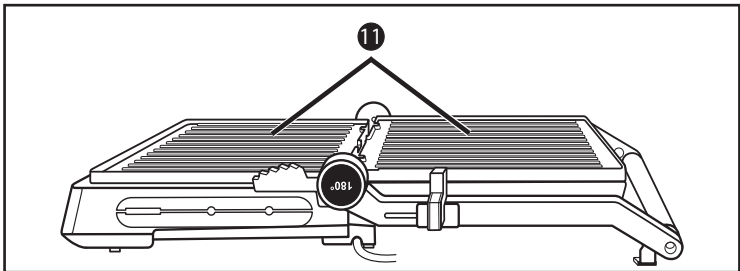


Abb. 2

- 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 **6**, 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 Fettauffangschale **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  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