



CONTACT GRILL SKGE 2000 D3

(HU)

KONTAKTGRILL

Rövid útmutató

(SK)

KONTAKTNÝ GRIL

Krátky návod

(CZ)

KONTAKTNÍ GRIL

Stručný návod

(DE)

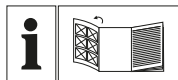
(AT)

(CH)

KONTAKTGRILL

Kurzanleitung

IAN 437395_2307



HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

CZ

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

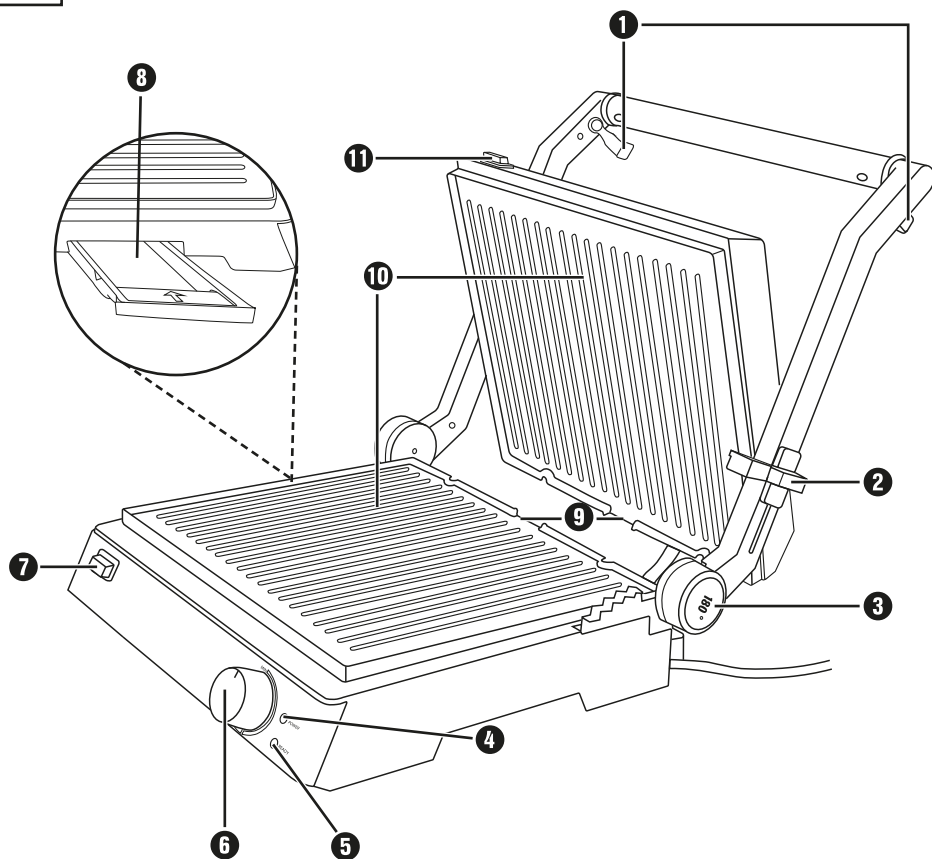
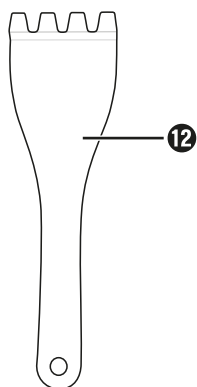
SK

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

DE **AT** **CH**

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

HU	Rövid útmutató	Oldal	1
CZ	Stručný návod	Strana	25
SK	Krátky návod	Strana	47
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	71

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
Figyelmeztetések	2
Biztonság	3
Alapvető biztonsági figyelmeztetések	3
Kezelőelemek	7
Kicsomagolás és csatlakoztatás	7
Biztonsági utasítások	7
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	8
Kicsomagolás	8
Kezelés és üzemeltetés	8
Az első használat előtt	8
Hőfokszabályzó	9
Használat	10
"Kontakt grill" helyzet	10
"Panini grill" helyzet	11
"Asztali grill" helyzet	12
Sütési táblázat	13
Ötletek és fogások	14
Tisztítás és ápolás	14
Biztonsági utasítások	14
Receptek	16
"Kontakt grill" helyzet	16
"Panini grill" helyzet	18
"Asztali grill" helyzet	20
Ártalmatlanítás	23
A készülék ártalmatlanítása	23
A csomagolás ártalmatlanítása	23
Függelék	24
Műszaki adatok	24
Szerviz	24
Gyártja	24

Bevezető

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 437395_2307 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

FIGYELMEZTETÉS!

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek grillezésére szolgál belső térben. Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésellenesnek minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra.

A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Figyelmeztetések

Ebben a rövid használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk:

VESZÉLY

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jele fenyegető veszélyes helyzetet jelöl.

Halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet, ha nem kerül el a veszélyes helyzetet.

- A súlyos, akár halálos személyi sérülések elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzés szerinti utasításokat.

FIGYELMEZTETÉS

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyhelyzetet jelöl.

Sérülést okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a veszélyes helyzeteket.

- A személyi sérülések elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

FIGYELEM

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges anyagi kárt jelöl.

Anyagi kárt okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a helyzeteket.

- Az anyagi kár elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

TUDNIVALÓ

- Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék kezelését.

Biztonság

Ebben a fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerheti meg.

A készülék megfelel a biztonsági előírásoknak. A szakszerűtlen használat személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.
- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó veszélyhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- ▶ A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezeték, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- ▶ Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.
- ▶ Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- ▶ Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!



Figyelem! Forró felület!

- ▶ A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat. A készüléket csak a fogantyúnál fogja meg.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- ▶ Ne használjon szenet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetésére!
- ▶ A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- ▶ A készüléket csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Kezelőelemek

„A” ábra:

- ❶ támasztólábak
- ❷ biztonsági záróelem
- ❸ kireteszelő gomb 180°
- ❹ "Power" piros ellenőrzőlámpa
- ❺ "Ready" zöld ellenőrzőlámpa
- ❻ hőfokszabályzó
- ❼ RELEASE gomb (alsó sütőlap)
- ❽ zsírfelfogó tálca
- ❾ zsírkifolyó
- ❿ sütőlapok
- ⓫ RELEASE gomb (felső sütőlap)

„B” ábra:

- ❿ sütőlap-kaparó

Kicsomagolás és csatlakoztatás

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS

A készülék üzembe helyezése során személyi és anyagi kár keletkezhet!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- Az anyagi károk elkerülése érdekében vegye figyelembe az elektromos bekötéssel kapcsolatos követelményeket.

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk (lásd a kihajtható oldalt):

- kontaktgrill
- zsírfelfogó tálca
- sütőlap-kapará
- rövid útmutató

TUDNIVALÓ

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a Szerviz fejezetet).

Kicsomagolás

- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a rövid használati útmutatót.
- ◆ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges fóliákat és címkéket.

Kezelés és üzemeltetés

Ebben a fejezetben a készülék kezelésére vonatkozó fontos utasításokat ismerheti meg.

Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg az összes tartozékot a "Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint, így teljes egészében eltávolíthatja a gyártásból visszamaradt anyagokat.
- 2) Olvassa el figyelmesen ezt a rövid használati útmutatót.
- 3) Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
- 4) Rendszerelje ki a készüléket a biztonsági záróelem  helyzetbe állításával.
- 5) Nyissa ki a készüléket.
- 6) Törölje le a sütőlapokat  nedves törülközővel.
- 7) Csukja be a készüléket.
- 8) Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a "Műszaki adatok" fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik. Fűtse fel a készüléket kb. 5 percen keresztül a legnagyobb hőfokon olyan módon, hogy a hőfokszabályzót  MAX pozícióba állítja.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

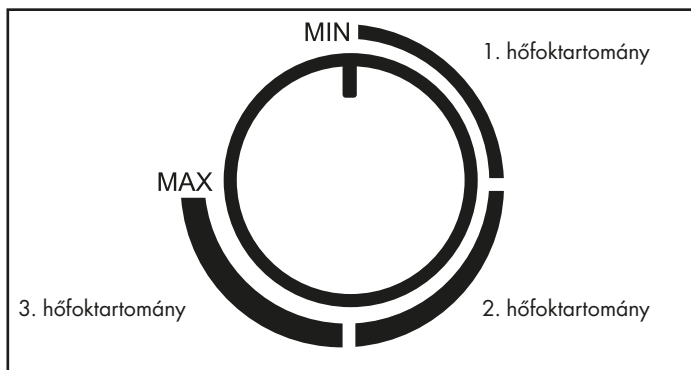
9) Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.

10) Ismét tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel.

Hőfokszabályzó

A hőfokszabályzóval a hőmérséklet ❹ állítható be.

- 1. hőfoktartomány: felfűtési tartomány/alacsony hőmérséklet
- 2. hőfoktartomány: közepes hőmérséklet (pl. zöldség elkészítéséhez)
- 3. hőfoktartomány: magas hőmérséklet (pl. hús sütéséhez)



TUDNIVALÓ

- ▶ A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa ❺ világít, ha a hőfokszabályzó ❹ a MIN álláson és a hőfoktartomány 1 elülős. Amint a hőfokszabályzót ❹ a kívánt helyzetbe állítja, akkor egészen addig nem világít a „Ready” zöld ellenőrzőlámpa ❺, amíg a készülék el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.
- ▶ A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa ❺ időközönként kikapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökkent és a készülék ismét fűt!
- ▶ Amint a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, világítani kezd a „Power” piros ellenőrzőlámpa ❹.

Használat

- 1) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
- 2) Csúsztassa be a zsírfelfogó tálcát **8** a készülékbe.
- 3) Ismét csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a "Power" piros ellenőrzőlámpa **4**. A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5** világítani kezd, ha a hőfokszabályzó **6** MIN állásban van.
- 4) Állítsa be a hőfokszabályzón **6** a kívánt fokozatot. Kialszik a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5**. Amint a készülék eléri a beállított hőfokot, ismét világít a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5**.

TUDNIVALÓ

Ez a grillező készülék három különböző módon használható:

- teljesen felnyitva a sütőlapok **10** asztali grillként használhatók.
- mozgatható felső sütőlappal **10** kontakt grillként használható, ily módon például a hús vagy hal mindkét oldala grillezhető.
- rögzített felső sütőlappal **10** panini grillként használható, amivel például bagett süthető.

"Kontakt grill" helyzet

TUDNIVALÓ

► A halak higiénikus főzése érdekében, javasoljuk az „kontakt grill” helyzet használatát.

- 1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra **10**.
- 2) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
- 3) A mozgó alátámasztású felső sütőlap **10** a vastagabb grillezendő termékeknel is párhuzamos marad az alsó sütőlappal **10**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.
- 4) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

TUDNIVALÓ

Kezden mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat” fejezetet is.

- 5) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok 10 felületét!
- 6) Forgassa el a hőfokszabályzót 6 MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

FIGYELEM

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót 6!

"Panini grill" helyzet

- 1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra 10.
- 2) Csukja le a felső sütőlapot 10 és rögzítse a kívánt magasságban a biztonsági záróelem 2 hátranyomásával (MIN, II, III, IV, V állás). A biztonsági záróelem 2 elállításakor kissé emelje fel a sütőlapot 10. Minél jobban hátranyomja a biztonsági záróelemet 2, annál nagyobb lesz a sütőlapok 10 közötti távolság.
- 3) Kis idő elteltével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

TUDNIVALÓ

Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat” fejezetet is.

- 4) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

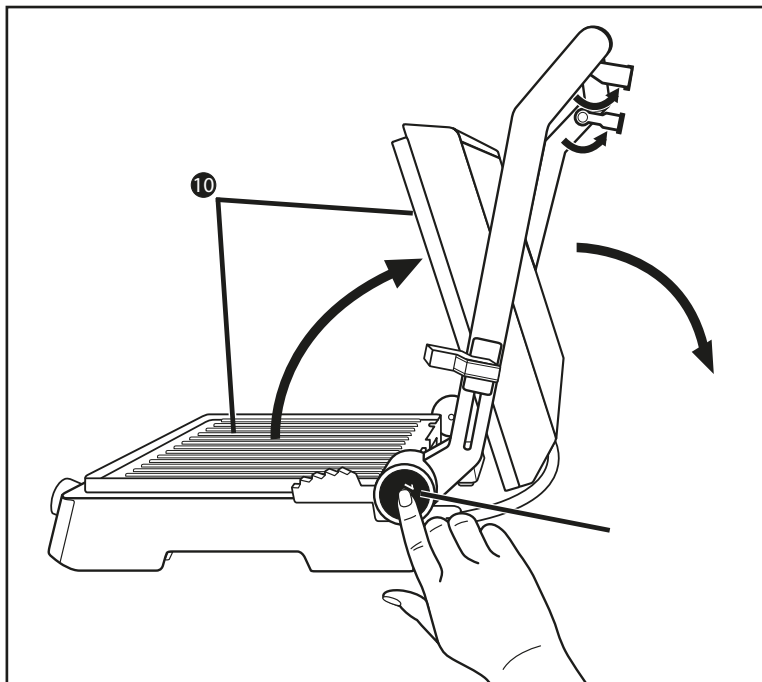
- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok 10 felületét!
- 5) Forgassa el a hőfokszabályzót 6 MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

FIGYELEM

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót 6!

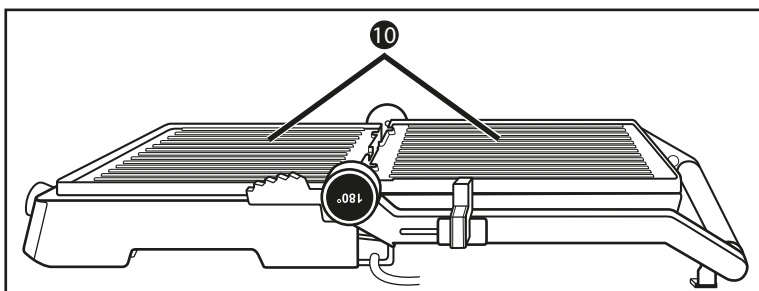
"Asztali grill" helyzet

- 1) Hajtsa ki a két támasztólábat **1** (1. ábra).
- 2) Nyomja meg a kireteszelő gombot 180° **3** (1. ábra) és nyissa ki a készülék fedelét annyira, hogy a két sütőlapot **10** asztali grillként lehessen használni.



1. ábra

- 3) A sütőlapok **10** így egymás mellé kerülnek és a készülék asztali grillként használható (2. ábra).



2. ábra

- 4) Tegye a grillezni kívánt élelmiszereket a sütőlapokra **10**.

- 5) Időnként fordítsa meg a grillezett élelmiszert és vegye le a sütőlemezekről 10, ha megsült.

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek megfordításához/kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok 10 felületét!

- 6) Forgassa el a hőfokszabályzót 6 MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

FIGYELEM

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket. Nem elég MIN állásba forgatni a hőfokszabályzót 6!

Sütési táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző élelmiszerek sütésére vonatkozó példákkal. Igazítsa az adatokat a recepthez és az egyéni ízléshez. Különösen az étel jellege, például mérete, vastagsága vagy minősége befolyásolja a sütési időt. Ezen kívül ügyeljen arra is, hogy „asztali grill” pozíció esetén a grillezni kívánt élelmiszert időnként meg kell fordítani, így a sütési idő hosszabb lesz.

ÉLELMISZER	HŐFOKOZAT	POZÍCIÓ	SÜTÉSI IDŐ
húspogácsa	3	kontakt grill	10 - 15 perc
zsírszalonna	MAX	asztali grill	2 x 3 - 4 perc
sertésjarja steak	MAX	asztali grill	2 x 13 - 16 perc
lazacfilé	3	kontakt grill	8 - 10 perc
tonhal steak	3	kontakt grill	6 - 8 perc
grillezett zöldség olajjal	2	asztali grill	2 x 3 - 6 perc
sajtos szendvics	MAX	kontakt grill	3 - 4 perc
bagett, sajttal a tetején	3	panini grill	4 - 8 perc

Ötletek és fogások

- A hús puhításához és a grillezés felgyorsításához előzetesen bepácolhatja a húst. Erre kiválóan alkalmas például a tejföl, a vörösbor, az ecet, író vagy friss papaja- vagy ananászlé. Ízléstől függően fűszereket és fűszernövényeket is használhat. Ne adjon hozzá sót, mert az elvonja a húsból lévő vizet és keménnyé teszi azt. A húst úgy helyezze bele a páclébe, hogy az teljesen elfedje a húst és zárja le az edényt. A legjobb, ha egy éjszakán keresztül benne hagyja.
- Nem csak húst, hanem halat is grillezhet. Javasoljuk, hogy a halakat „kontakt grill” helyzetben készítse el. A grillezésnél, amikor a készülék fedele le van zárva, az étel egyszerre mindkét oldalról felmelegszik.
- A sütőlapok 10 tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért azokat nem szükséges külön bezsírozni. Ha ennek ellenére zsiradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütésre alkalmas zsírt/olajat, például repceolajat használjon.
- Ha nem biztos benne, hogy a grillezett étel belseje is megsült-e, használjon a kereskedelmi forgalomban kapható húshőmérőt.

Tisztítás és ápolás

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÉLETVESZÉLY ÁRAMÜTÉS KÖVETKEZTÉBEN!

A készülék tisztítása közben személyi sérülés léphet fel!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

- ▶ Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg amíg a készülék teljesen lehűl. Sérülésveszély!
- ▶ A készüléket soha ne tisztítsa folyó víz alatt és soha ne merítse vízbe. A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- ▶ A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószereket, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.
- A sütőlapok 10 lehűlését követően, húzza végig a sütőlap-kaparót 12 a sütőlapokon 10 úgy, hogy a zsír és a sütési maradványok egy helyre kerüljenek, majd az egészet tolja a zsírfelfogó tálcába 8.

- Törölje le a sütőlapokat **10** nedves törlőkendővel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret, érdes szivacsot vagy hegyes tárgyat, ellenkező esetben megsértheti a tapadásmentes bevonatot. Makacs szennyeződések vagy rásült ételmaradványok esetén vegye le a sütőlapokat **10**:

- Nyissa ki a készüléket.
- Nyomja meg a RELEASE gombot **7**, ezzel egyidejűleg pedig emelje le az alsó sütőlapot **10**.
- Tartsa meg a felső sütőlapot **10**, hogy ne billenjen le és nyomja meg a RELEASE gombot **11**. A felső sütőlap **10** most már leválasztható a készülékről.

Tisztítsa meg a levett sütőlapokat **10** enyhén mosogatószeres, meleg vízben. Makacs lerakódások esetén hagyja a sütőlapokat **10** rövid ideig a mosogatóvízben ázni. A tisztítás után öblítse le tiszta vízzel a sütőlapokat **10**, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer-maradvány. Töröljön mindent alaposan szárazra. A sütőlapoknak **10** száraznak kell lenniük, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékbe!

TUDNIVALÓ



A sütőlapok **10** kémelő tisztításához azt ajánljuk, hogy azokat a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A sütőlapok **10** viszont mosogatógépben is tisztíthatók. A sütőlapok **10** alsó része mosogatógépben tisztítás után enyhén foltos maradhat. Ez azonban nem befolyásolja a készüléket és a működését.

A sütőlapok **10** visszaszerelése során helyezze a sütőlapokat **10** az alapra úgy, hogy a zsírkifolyó **9** melletti két vágat az alapon lévő kampókba nyúljon. Ezt követően nyomja lefelé a sütőlap **10** elülső részét, hogy az hallhatóan bekattanjon.

Tegye ugyanezt a másik sütőlappal **10** is.

- A készülék külső részének tisztításához törölje le mosogatószerrel benedvesített kendővel. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel törölje le. Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- A sütőlap-kaparót **12** egy nedves törlőkendővel törölje le. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhé mosogatószert a törlőkendőre, vagy mosogassa el mosogatószeres meleg vízben.

TUDNIVALÓ



A tisztító kaparó **12** kémelő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint, kézzel mosogassa el. A tisztító kaparó **12** viszont mosogatógépben is tisztítható.

- A kiürített zsírfelfogó tálcát **8** meleg vízzel és mosogatószerrel mossa el. Távolítsa el a tisztítószer-maradványokat tiszta vízzel és szárítsa meg.

TUDNIVALÓ



A zsírfelfogó tálca **8** kémelő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A zsírfelfogó tálca **8** viszont mosogatógépben is tisztítható.

Receptek

TUDNIVALÓ

A receptekben megadott hőmérséklet-beállítások vagy időre vonatkozó információk a hozzávalók jellegétől függően változhatnak!

"Kontakt grill" helyzet

Mexikói burger

900 g darált marhahús

6 ek. barbecue szósz

6 ek. apróra vágott hagyma

3 ek. friss vagy kész salsa szósz

fél tk. chili por

4 nagy hamburgerzsömle

- 1) Keverje össze a darált húst, a hagymát, a salsát, a chili port és a barbecue szósz egy nagy tálban.
- 2) Formázzon a masszából négy egyforma nagyságú, kb. 2 cm vastag hamburgerpogácsát.
- 3) Fűtse fel a készüléket (3. hőfoktartomány/MAX).
- 4) Süssse a hamburgerpogácsát 8 – 10 percig, az előmelegített készüléken és kontakt grill módban. Végül tálalja a hamburgert a hozzávalókkal ízlés szerint fűszerezve a hamburgerzsemleiben.

Újhagymás-zöldfűszeres szószos marhahátszín

500 g sovány marhahátszín (szeletenként 125 g)

120 g margarin

1 tk. Worcestershire szósz

1 apróra vágott fokhagyma

4 ek. apróra vágott petrezselyem

4 apróra vágott újhagyma

- 1) Keverje össze a margarint és a Worcestershire szósz egy kis tálban, majd keverje hozzá a fokhagymát, petrezselymet és újhagymát.
- 2) Fűtse fel a készüléket (MAX hőfok).
- 3) Grillezze a hátszín 3 percig a MAX hőfokon.
- 4) Kenje meg a hátszín az újhagymás-zöldfűszeres szósszal és süsse további 4 percig a 2. hőfoktartomány alsó hőfok-beállításán.

Narancsszeletes tonhal

(4 személyre)

4 friss tonhal-szelet (szeletenként 170 g)

1 narancs

1 ek. apróra vágott petrezselyem

só

bors

- 1) Hámozza meg a narancsot és vágja kb. 5 mm vastag szeletekre.
- 2) Melegítse elő a készüléket (3. hőfoktartomány).
- 3) Helyezze a tonhal-szeleteket az előmelegített grillre, szórja rá a petrezselymet és fűszerezze sóval és borssal.
- 4) Rakja a narancsszeleteket a tonhal-szeletekre és grillezze mindezt kb. 6 – 8 percig.
- 5) Tálalás előtt távolítsa el a grillezett narancsszeleteket.

"Panini grill" helyzet

Spenótos-sajtos panini

- 250 g leveles spenót
- 1 fej hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ek. olaj
- 2 tk. citromlé
- 1 csipetnyi só (és bors)
- 4 szelet pirítós/ fehér kenyér
- 40 g fűszervaj
- 75 g mozzarella
- 20 g mandulafenyő-mag

- 1) Válogassa ki és mossa meg a leveles spenótot.
- 2) Hámozza meg és vágja apróra a hagymát és a fokhagymagerezdet, majd forró olajban párolja üvegesre. Tegye hozzá a spenótot. Ízesítse citromlével, sóval, borssal.
- 3) Kenje meg a pirítós-szeletet fűszervajjal.
- 4) Szeletelje fel a mozzarella sajtot.
- 5) Ossa szét a mozzarellát és a lecsöpögtetett spenótot 2 pirítós szeleten és szórjon rá mandulafenyő-magot.
- 6) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
- 7) Helyezze óvatosan a paninit a 3/MAX hőfoktartományban előmelegített panini-sütőre.
- 8) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 9) Várjon, amíg a panini aranybarnára nem sül. Ezt követően vegye ki a panini-sütőből.

Csirkemell-filés panini

400 g csirkemell filé
20 g vaj
bors, só, paprikapor
120 g bacon, csíkokra vágva
6 szelet fehér kenyér/pirítós
3 ek. saláta-dresszing (joghurt)
30 g jéghegy saláta
2 paradicsom
1 avokádó
1 tk. citromlé
50 g salátauborka

- 1) Öblítse le a csirkemell filét folyó víz alatt és konyhai papírkendővel itassa szárazra. Pirítsa meg kissé kontakt grill módban, a MAX hőfokra előmelegített készülékben.
- 2) Kapcsolja vissza a készüléket a 3. hőfoktartomány első fokozataira és kb. 10 percig süssse készre a csirkemell-filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, majd tegye félre.
- 3) Serpenyőben süssse ropogósra a csíkokra vágott bacont.
- 4) Ossza szét a joghurt-dresszinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és helyezze rá.
- 5) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
- 6) A bacon-csíkokat tegye a csirkemell filére.
- 7) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlét az avokádóra, így az nem fog bebarnulni. A szeleteket helyezze a paninire.
- 8) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.
- 9) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
- 10) Helyezze óvatosan a paninit a sütőlapra 10.
- 11) Állítsa be a biztonsági záróelemmel 2 a felső sütőlap 10 kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 12) Várja meg, hogy a panini aranybarnára süljön és óvatosan vegye ki a panini-sütőből

Mustáros bagett

- 1 bagett
- 1 gerezd fokhagyma
- 50 g csemege uborka
- 40 g pecorino
- 1 ek. csípős mustár
- 2 ek. édes mustár
- 50 g vaj
- 2 ek. vágott metélőhagyma
- só, bors

- 1) Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2 – 3 centiméterenként, de ne vágja át.
- 2) Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelje le a pecorinót.
- 3) Keverje össze a csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkával, pecorinóval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
- 4) Töltse bele a mustáros vajat a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
- 5) Helyezze a bagettet a 3/MAX hőfoktartományra előmelegített sütőlapra 10.
- 6) Állítsa be a biztonsági záróelemmel 2 a felső sütőlap 10 kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 7) A bagettnek aranybarnának kell lennie.

"Asztali grill" helyzet

Csirkemell/pulykamell

- 200 g csirkemell/pulykamell
- kevés liszt

- 1) Tegyen kevés sütésálló olajat a sütőlapokra 10 és fűtse fel a készüléket a 3. hőfoktartományra.
- 2) Vágja szeletekre a 200 g csirkemellet/pulykamellet és enyhén lisztezze be.
- 3) Süssse kb. 4 percig az egyik oldalát, majd fordítsa meg, enyhén sózza meg és süssse a másik oldalát kb. 4 percig.

Grillezett zöldség

2 paprika

1 cukkini

1 padlizsán

olívaolaj

só

bors

Provence-i fűszerkeverék

- 1) Mossa meg alaposan a zöldségeket. Vágja ketté és magozza ki a paprikákat, majd vágja őket csíkokra. Vágja ketté hosszában a padlizsánt és a cukkinit, majd aprítsa fel kb. 0,5 cm-es darabokra.
- 2) Kenje be a zöldségeket olívaolajjal.
- 3) Melegítse elő a készüléket (2. hőfoktartomány).
- 4) Helyezze a zöldségeket az előmelegített sütőlapra ⑩ és grillezze oldalanként kb. 8 – 10 percig, míg világosbarna színük nem lesz.
- 5) Szórjon a zöldségekre sót, borsot és ízlés szerint Provence-i fűszerkeveréket.

Kókusz-curry garnéla

100 g vörös curry paszta

0,5 dl kókusztej

400 g garnélarák (vagy rövid farkú rák vagy garnélarák)

200 g cukorborsó

2 paprika

2 hagyma

2 gerezd fokhagyma

só és bors

alufólia

- 1) Keverje össze a curry pasztát és a kókusztejet.
- 2) Mossa meg a garnélát, a cukorborsót és a paprikát.
- 3) Hámozza meg a hagymát és a fokhagymagerezdeket.
- 4) Vágja apróra a hagymát, a fokhagymagerezdeket és a paprikát.
- 5) Ossza el egyenlően a garnélát és a zöldséget négy alufóliára. Az alufólia legyen akkora, hogy a hozzávalókat kis csomagként bele lehessen csomagolni. Csepegtesse rá a curry-kókusz szósz és fűszerezze az egészet sóval és borssal.

- 6) Jól zárja le a kis csomagokat, hogy ne folyjon ki belőlük folyadék.
- 7) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokokra.
- 8) Helyezze a megtöltött csomagokat az előmelegített sütőlapra ❶ és párolja mindkét oldalát kb. 15–15 percig.

Grillezett kukoricacső

2 cső csemegekukorica

100 g fűszervaj

fokhagymasó

só

bors

alufólia

- 1) Kenjen be egy darab alufóliát fűszeres vajjal.
- 2) Sózza meg a kukoricacsöveket, majd csavarja őket az alufóliába.
- 3) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
- 4) Helyezze a csomagot a sütőlapra ❶.
- 5) 15 perc elteltével fordítsa meg és párolja a kukoricacsöveket további 15 percig.
- 6) Fűszerezze a kukoricacsöveket fokhagymasóval és borssal.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Függelék

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 437395_2307

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	26
Informace k tomuto stručnému návodu	26
Použití v souladu s určením	26
Výstražná upozornění	26
Bezpečnost	27
Základní bezpečnostní pokyny	27
Ovládací prvky	31
Vybalení a zapojení	31
Bezpečnostní pokyny	31
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	32
Vybalení	32
Obsluha a provoz	32
Před prvním použitím	32
Regulátor topných stupňů	33
Obsluha	34
Poloha „kontaktní gril“	34
Poloha „gril na panini“	35
Poloha „stolní gril“	36
Tabulka tepelné úpravy	37
Tipy a triky	38
Čištění a údržba	38
Bezpečnostní pokyny	38
Recepty	40
Poloha „kontaktní gril“	40
Poloha „gril na panini“	41
Poloha „stolní gril“	43
Likvidace	45
Likvidace přístroje	45
Likvidace obalu	46
Příloha	46
Technické údaje	46
Servis	46
Dovozce	46

Úvod

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 437395_2307 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

VÝSTRAHA!

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

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

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

Výstražná upozornění

V tomto stručném návodu jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

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

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

VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

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

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

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

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

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

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.

- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno v blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!



Pozor! Horký povrch!

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ opěrné nožky
- ❷ bezpečnostní uzávěr
- ❸ odjišťovací tlačítko 180°
- ❹ červená kontrolní indikace „Power“
- ❺ zelená kontrolní indikace „Ready“
- ❻ regulátor topných stupňů
- ❼ tlačítko RELEASE (dolní topná deska)
- ❽ odkapávací miska na tuk
- ❾ odtok tuku
- ❿ topné desky
- ⓫ tlačítko RELEASE (horní topná deska)

Obrázek B:

- ❿ stěrka na čištění

Vybalení a zapojení

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA

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

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na upozornění k elektrickému zapojení přístroje, aby se zabránilo hmotným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

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

- kontaktní gril
- odkapávací miska na tuk
- stěrka na čištění
- stručný návod

UPOZORNĚNÍ

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

Vybalení

- ◆ Všechny součásti přístroje a stručný návod vyjměte z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál, případně ochranné fólie a nálepky.

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

- 1) Vyčistěte všechny díly příslušenství tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby.
- 2) Tento stručný návod si pozorně přečtěte.
- 3) Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
- 4) Odblokuje přístroj uvedením bezpečnostního uzávěru **2** do polohy .
- 5) Přístroj otevřete.
- 6) Otřete topné desky **10** vlhkým hadříkem.
- 7) Přístroj zapojte do sítě.
- 8) Zastrčte zástrčku síťového kabelu do řádně zapojené a uzemněné zásuvky, která dodává napětí uvedené v kapitole „Technické údaje“. Nechte přístroj po dobu cca 5 minut zahřívat při maximálním nastavení teploty otočením regulátoru topných stupňů **6** do polohy MAX.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.

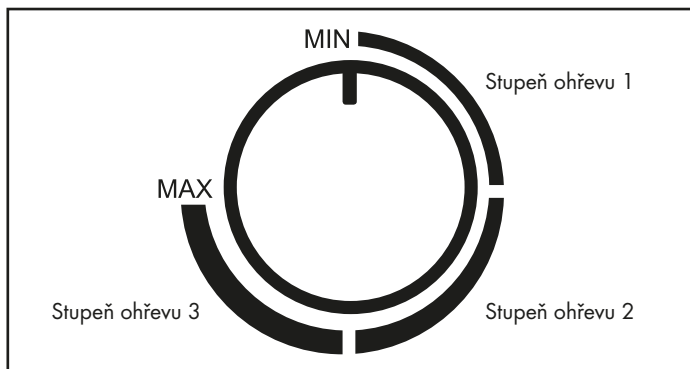
9) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

10) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Regulátor topných stupňů

Pomocí regulátoru topných **6** stupňů nastavte teplotu.

- Topný stupeň 1: nahřívání/nízká teplota
- Topný stupeň 2: středně vysoká teplota (např. pro vaření zeleniny)
- Topný stupeň 3: vysoká teplota (např. pro pečení masa)



UPOZORNĚNÍ

- Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** svítí, když je regulátor topných stupňů **6** nastaven na MIN a v přední oblasti topného stupně na 1. Jakmile regulátor topných stupňů **6** nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ **5**, až se dosáhne požadované teploty.
- Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** mezitím může zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!
- Červená kontrolní indikace „Power“ **4** se rozsvítí, jakmile přístroj zapojíte do elektrické sítě.

Obsluha

- 1) Krypt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 2) Zasuňte odkapávací misku na tuk **8** do přístroje.
- 3) Síťovou zástrčku zastrčte opět do zásuvky. Červená kontrolní indikace „Power“ **4** svítí. Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** se rozsvítí, jestliže je regulátor topných stupňů **6** nastavený na MIN.
- 4) Regulátorem topných stupňů **6** nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** zhasne. Jakmile je dosaženo nastaveného stupně ohřevu, zelená kontrolní indikace „Ready“ **5** se znovu rozsvítí.

UPOZORNĚNÍ

Tento gril můžete používat třemi různými způsoby:

- kompletně otevřený, takže obě topné desky **10** slouží jako stolní gril.
- s pohyblivou horní topnou deskou **10** jako kontaktní gril, přičemž se např. ryba nebo maso griluje z obou stran.
- s pevně zajištěnou horní topnou deskou **10** jako gril na panini, takže můžete např. rozpéct bagetu.

Poloha „kontaktní gril“

UPOZORNĚNÍ

► Aby se dosáhlo hygienického tepelného zpracování ryby, doporučujeme použít polohu „Kontaktní gril“.

- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku **10**.
- 2) Krypt přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 3) Díky pohyblivě uložené horní topné desce **10** je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou **10**. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- 4) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Krypt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dodržujte také kapitulu „Tabulka tepelné úpravy“.

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

POZOR

Poškození přístroje!

- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek 10!
- 6) Otočte regulátor topných stupňů 6 na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů 6 na MIN!

Poloha „gril na panini“

- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na spodní topnou desku 10.
- 2) Zavřete horní topnou desku 10 a zajistěte ji v požadované výšce tím, že posunete bezpečnostní uzávěr 2 směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Při nastavení bezpečnostního uzávěru 2 mírně nadzvedněte topnou desku 10. Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr 2 posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami 10.
- 3) Zkontrolujte po nějaké době zhnědnutí grilovaných potravin. Krypt přístroje otevřete pomocí rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu. Pro orientaci dodržujte také kapitulu „Tabulka tepelné úpravy“.

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

POZOR

Poškození přístroje!

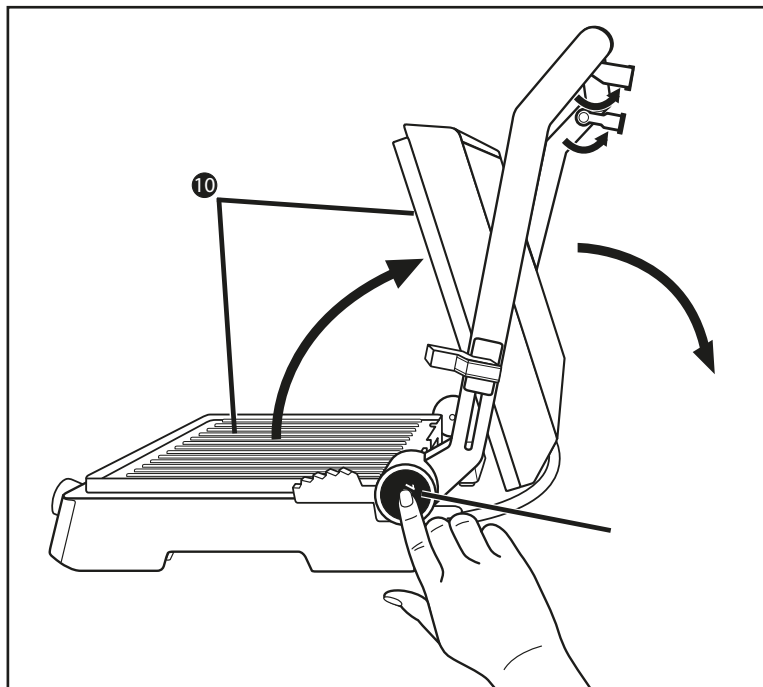
- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek 10!
- 5) Otočte regulátor topných stupňů 6 na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestačí nastavit regulátor topných stupňů 6 na MIN!

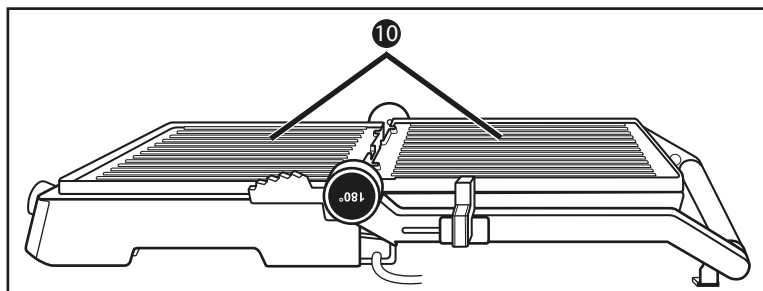
Poloha „stolní gril“

- 1) Vyklopte obě opěrné nožky ❶ (obr. 1).
- 2) Stiskněte odjišťovací tlačítko 180° ❸ (obr. 1) a otevřete víko přístroje natolik, abyste mohli obě topné desky ❷ používat jako stolní gril.



Obr. 1

- 3) Topné desky ❷ nyní leží vedle sebe a mohou být použity jako stolní gril (obr. 2).



Obr. 2

- 4) Položte na topné desky ❷ potraviny, které chcete grilovat.

- 5) Grilované potraviny průběžně otáčejte a když jsou připravené, odeberte je z topných desek **10**.

POZOR
Poškození přístroje!

- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění/otáčení grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek **10**!

- 6) Otočte regulátor topných stupňů **6** na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

- Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte. Nestací nastavit regulátor topných stupňů **6** na MIN!

Tabulka tepelné úpravy

Následující tabulka slouží pro orientaci a uvádí příklady tepelné úpravy různých potravin. Údaje přizpůsobte receptu a své individuální chuti. Na dobu tepelné úpravy mají vliv zejména příslušné vlastnosti potravin, jako je velikost, tloušťka nebo kvalita. Vezměte také na vědomí, že při použití polohy „stolní gril“ budete muset pokrm občas obracet, a proto bude doba přípravy delší.

POTRAVINA	STUPEŇ OHŘEVU	POLOHA	DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY
karbanátky	3	kontaktní gril	10–15 min
slanina	MAX	stolní gril	2× 3–4 min
steaky z vepřové krkvice	MAX	stolní gril	2× 13–16 min
filet z lososa	3	kontaktní gril	8–10 min
steaky z tuňáka	3	kontaktní gril	6–8 min
grilovaná zelenina s olejem	2	stolní gril	2× 3–6 min
sýrové sendviče	MAX	kontaktní gril	3–4 min
bagety zapečené se sýrem	3	gril na panini	4–8 min

Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkčí a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Základem toho jsou například kysaná smetana, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvá šťáva z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Nepřidávejte sůl, protože ta z masa vytáhne vodu, takže je potom tvrdé. Vložte maso do marinády tak, aby bylo zcela pokryto, a uzavřete nádobu. Nejlépe ho v ní nechte přes noc odstát.
- Lze grilovat nejen maso, ale i ryby. Pro ryby doporučujeme přípravu v poloze „Kontaktní gril“. Grilováním při zavřeném víku přístroje se potraviny ke grilování ohřívají současně z obou stran.
- Topné desky 10 jsou opatřeny antiadhezivní vrstvou, proto není nutné přidávat navíc tuk. Pokud přesto chcete tuk použít, dbejte na to, aby to byl tuk / olej vhodný ke smažení, například řepkový olej.
- Pokud si nejste jisti, zda jsou grilované potraviny uvnitř již upečené, použijte běžně dostupný teploměr na maso.

Čištění a údržba

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

POZOR

Poškození přístroje!

- Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Po vychladnutí přejedte stěrkou na čištění 12 po topných deskách 10 tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do odkapávací misky na tuk 8.
- Otřete topné desky 10 vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.

Vyskytneli se silnější znečištění nebo připečené zbytky, topné desky **10** odeberte:

- Přístroj otevřete.
- Stiskněte tlačítko RELEASE **7** a současně nadzdvihněte dolní topnou desku **10**.
- Pevně přidrže horní topnou desku **10**, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE **11**. Horní topná deska **10** se uvolní od přístroje.

Uvolněné topné desky **10** omyjte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. Je-li znečištění silnější, nechte topné desky **10** nejprve odmočit v trošce vody. Topné desky **10** opláchněte po vyčištění čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše dobře osušte. Topné desky **10** musí být suché, než je nasadíte zpět do přístroje!

UPOZORNĚNÍ



Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění topných desek **10** vám doporučujeme ruční mytí. Topné desky **10** ale můžete mýt také v myčce na nádobí. Spodní strany grilovacích desek **10** mohou po umytí v myčce na nádobí mírně pustit barvu. Tím však není nijak dotčen samotný přístroj ani jeho funkce.

Chcete-li topné desky **10** vrátit zpátky do přístroje, nasadte je na základnu tak, aby obě prohlubně vedle odtoku tuku **9** zasahovaly do výstupků na základně. Poté stlačte přední část topné desky **10** směrem dolů, až se slyšitelně zajistí.

U druhé topné desky **10** postupujte stejně.

- Vnější plochy přístroje vyčistěte otřením vlhkým hadříkem navlhčeným v mycím prostředku. Otřete zbytky čistícího prostředku hadříkem navlhčeným pouze vodou. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- Otřete sěrku na čištění **12** vlhkým hadříkem. Je-li znečištění silnější, naneste na hadřík jemný čistící prostředek nebo sěrku umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

UPOZORNĚNÍ



K šetrnému čištění čistícího škrabáku **12** jej doporučujeme mýt ručně podle popisu. Čistící škrabák **12** však můžete mýt i v myčce nádobí.

- Vyprázdněnou odkapávací misku na tuk **8** opláchněte v teplé vodě s mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a vysušte.

UPOZORNĚNÍ



Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění odkapávací misky na tuk **8** vám doporučujeme ruční mytí. Odkapávací misku na tuk **8** ale můžete také mýt v myčce na nádobí.

Recepty

UPOZORNĚNÍ

V závislosti na vlastnostech použitých přísad se mohou nastavení teplot nebo časové údaje uvedené v receptech lišit!

Poloha „kontaktní gril“

Mexiko burger

900 g mletého hovězího masa

6 PL barbecue omáčky

6 PL jemně nakrájené cibule

3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy

1/2 lžičky čili prášku

4 velké hamburgerové bulky

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

Rumpsteak s omáčkou z bylinek a jarní cibulky

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

120 g margarínu

1 ČL worcesterové omáčky

1 jemně utřený stroužek česneku

4 PL jemně nasekané petrželky

4 jemně nakrájené jarní cibulky

- 1) V malé misce smíchejte margarín a worcesterovou omáčku a přidejte česnek, petrželku a jarní cibulku.
- 2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu MAX).
- 3) Na stupni ohřevu MAX grilujte steaky po dobu 3 minut.
- 4) Potřete steaky omáčkou s bylinkami a jarní cibulkou a upravujte ho další 4 minuty na začátku stupně ohřevu 2.

Tuňák s plátky pomeranče

(pro 4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuňáka (po 170 g)

1 pomeranč

1 PL jemně nasekané petrželky

sůl

pepř

- 1) Oloupejte pomeranč a nakrájejte ho na plátky silné asi 5 mm.
- 2) Rozehřejte přístroj (stupeň ohřevu 3).
- 3) Položte steaky z tuňáka na předehřátý gril, posypte je petrželkou, osolte a opepřete.
- 4) Na steaky z tuňáka položte plátky pomeranče a grilujte asi 6 až 8 minut.
- 5) Před servírováním grilované plátky pomeranče odeberte.

Poloha „gril na panini“

Panini se špenátem a sýrem

250 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citronové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 krajíce toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzarely

20 g piniových oříšků

- 1) Listový špenát rozeberte a opláchněte.
- 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklivatět v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
- 3) Potřete toast bylinkovým máslem.
- 4) Nakrájejte mozzarellu na kolečka.
- 5) Položte kolečka mozzarely na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypejte ji piniovými oříšky.

- 6) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 7) Panini opatrně položte na sendvičovač rozehřátý na stupeň ohřevu 3/Max.
- 8) Pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **10** a zavřete víko.
- 9) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s kuřecími prsíčky

400 g kuřecích prsíček

20 g másla

pepř, sůl, paprika v prášku

120 g slaniny, proužky

6 krajíců bílého/toastového chleba

3 PL salátového dresinku (jogurt)

30 g ledového hlávkového salátu

2 rajčata

1 avokádo

1 ČL citronové šťávy

50 g salátové okurky

- 1) Kuřecí prsíčka krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte papírovou utěrkou. Krátce je opečte na rozehřátém přístroji v kontaktní pozici a rozehřátém na stupni MAX.
- 2) Přístroj nastavte na začátek stupně ohřevu 3 a kuřecí prsíčka dále grilujte cca 10 minut. Po dokončení je okořeňte solí, pepřem a paprikou a odložte stranou.
- 3) Na pánvi si opečte slaninu do křupava.
- 4) Na 3 plátky toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte je a položte je nvrch.
- 5) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- 6) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
- 7) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezhnědlo. Plátky položte na panini.
- 8) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 9) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 10) Panini opatrně položte na grilovací desku **10**.

- 1) Pomocí bezpečnostního uzávěru ❷ nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ❶ a zavřete víko.
- 12) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

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

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

Poloha „stolní gril“

Kuřecí nebo krůtí prsa

- 200 g kuřecích nebo krůtích prsou
- troška mouky

- 1) Na topné desky ❶ naneste malé množství oleje na smažení a předehřejte přístroj na stupeň ohřevu 3.
- 2) 200 g kuřecích nebo krůtích prsou nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
- 3) Grilujte asi 4 minuty z jedné strany, otočte, lehce osolte a druhou stranu grilujte další 4 minuty.

Grilovaná zelenina

2 papriky
1 cuketa
1 lilek
olivový olej
sůl
pepř
provensálské koření (směs koření)

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

Kari garnáty s kokosovým mlékem

100 g červené kari pasty
50 ml kokosového mléka
400 g garnátů (alternativně krabů nebo krevet)
200 g cukrových lusků
2 papriky
2 cibule
2 stroužky česneku
sůl a pepř
alobal

- 1) Smíchejte kari pastu a kokosové mléko.
- 2) Omyjte garnáty, cukrové lusky a papriku.
- 3) Oloupejte cibuli a stroužky česneku.
- 4) Nakrájejte cibuli, stroužky česneku a papriku na malé kousky.
- 5) Garnáty a zeleninu rozdělte stejnoměrně do 4lobalových balení. Alobal musí být tak velký, aby se suroviny mohly do něj zabalit jako do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z kari a kokosu a vše okořeňte solí a pepřem.

- 6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
- 7) Předehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
- 8) Takto naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky 10 a nechte vše grilovat po obou stranách vždy cca 15 minut.

Grilovaná kukuřice

2 cukrové kukuřice

100 g bylinkového másla

česneková sůl

sůl

pepř

alobal

- 1) Kousek alobalu natřete bylinkovým máslem.
- 2) Osolte kukuřici a zabalte ji do alobalu.
- 3) Rozehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
- 4) Položte balíčky na topné desky 10.
- 5) Obraťte po 15 minutách a grilujte kukuřici dalších 15 minut.
- 6) Okořeňte kukuřici česnekovou solí a pepřem.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Příloha

Technické údaje

Napájení napětím	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	2000 W
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 437395_2307

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	48
Informácie o tomto krátkom návode	48
Používanie v súlade s určením	48
Výstražné upozornenia	48
Bezpečnosť	49
Základné bezpečnostné upozornenia	49
Ovládacie prvky	53
Vybalenie a zapojenie	53
Bezpečnostné upozornenia	53
Rozsah dodávky a kontrola po doručení	54
Vybalenie	54
Obsluha a prevádzka	54
Pred prvým použitím	54
Regulátor stupňov ohrevu	55
Obsluha	56
Poloha „kontaktný gril“	56
Poloha „Panini gril“	57
Poloha „stolový gril“	58
Tabuľka časov pečenia	59
Tipy a triky	60
Čistenie a údržba	61
Bezpečnostné upozornenia	61
Recepty	63
Poloha „kontaktný gril“	63
Poloha „Panini gril“	64
Poloha „stolový gril“	67
Likvidácia	69
Likvidácia prístroja	69
Likvidácia obalu	70
Dodatok	70
Technické údaje	70
Servis	70
Dovozca	70

Úvod

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 437395_2307 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

VÝSTRAHA!

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na grilovanie potravín v interiéri. Iné alebo nad rámec presahujúce používanie sa považuje za používanie v rozpore s určením. Prístroj nie je určený na používanie v obchodných alebo komerčných oblastiach.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním mimo účelu určenia, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám prevádzkovateľ.

Výstražné upozornenia

V predloženom krátkom návode sú použité nasledujúce výstražné upozornenia:

NEBEZPEČENSTVO

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

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

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

VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok zranenia.

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

POZOR**Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.**

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

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

UPOZORNENIE

- Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

Bezpečnosť

V tejto kapitole sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia na zaobchádzanie s prístrojom.

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

Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.

- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístrojmi. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!



Pozor! Horúci povrch!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- 1 oporné nohy
- 2 bezpečnostný uzáver
- 3 tlačidlo odblokovania 180°
- 4 červená kontrolka „Power“
- 5 zelená kontrolka „Ready“
- 6 regulátor stupňov ohrevu
- 7 tlačidlo RELEASE (spodná vyhrievacia platňa)
- 8 zberná miska na tuk
- 9 odtok tuku
- 10 vyhrievacie platne
- 11 tlačidlo RELEASE (horná vyhrievacia platňa)

Obrázok B:

- 12 škrabka na čistenie

Vybalenie a zapojenie

Bezpečnostné upozornenia

VÝSTRAHA

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

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu:

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Rešpektujte pokyny na elektrické zapojenie prístroja, aby ste sa vyhlí vecným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po doručení

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

- kontaktný gril
- zberná miska na tuk
- škrabka na čistenie
- krátky návod

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným obalom alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu Servis).

Vybalenie

- ◆ Vyberte všetky diely z prístroja a krátky návod zo škatule.
- ◆ Odstráňte všetky obalové materiály, ako aj prípadné fólie a nálepky

Obsluha a prevádzka

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

Pred prvým použitím

- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistíte všetky súčasti príslušenstva podľa postupu uvedeného v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Pozorne si prečítajte krátky návod.
- 3) Prístroj umiestnite podľa bezpečnostných pokynov.
- 4) Prístroj odblokujete nastavením bezpečnostného uzáveru **2** do polohy .
- 5) Otvorte prístroj.
- 6) Pouťerajte vyhrievacie platne **10** vlhkou utierkou.
- 7) Prístroj zatvorte.
- 8) Zastrčte zástrčku sieťového kábla do riadne zapojenej a uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorá dodáva napätie uvedené v kapitole „Technické údaje“. Nechajte prístroj zohriať ca. 5 minút pri maximálnej teplote po otočení regulátora stupňov ohrevu **6** na MAX.

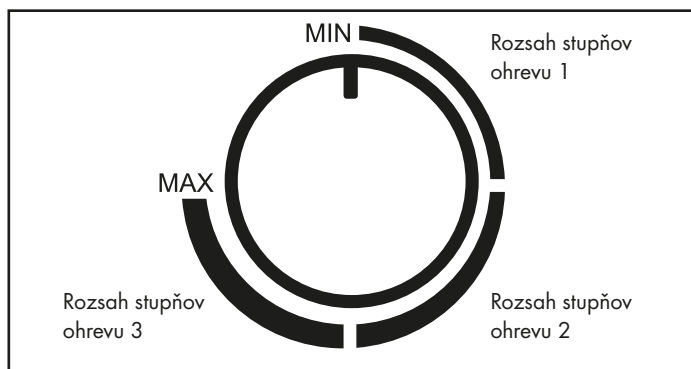
UPOZORNENIE

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- 9) Po zohriatí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
- 10) Ešte raz vyčistite prístroj vlhkou utierkou.

Regulátor stupňov ohrevu

Regulátorm stupňov ohrevu **6** nastavte teplotu.

- Rozsah stupňa ohrevu 1: vyhrievací rozsah/nízka teplota
- Rozsah stupňa ohrevu 2: stredná teplota (napr. dusenie zeleniny)
- Rozsah stupňa ohrevu 3: vysoká teplota (napr. pečenie mäsa)



UPOZORNENIE

- Zelená kontrolka „Ready“ **5** sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu **6** nachádza na MIN a v prednej oblasti rozsahu stupňov ohrevu 1. Po nastavení regulátora stupňov ohrevu **6** do želanej polohy zhasne zelená kontrolka „Ready“ **5**, dokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota.
- Zelená kontrolka „Ready“ **5** sa môže z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znovu zohrieva!
- Červená kontrolka „Power“ **4** svieti, pokiaľ je prístroj zapojený do elektrickej siete.

Obsluha

- 1) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
- 2) Zastrčte zbernú misku na tuk **8** do prístroja.
- 3) Znovu zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Červená kontrolka „Power“ **4** svieti. Zelená kontrolka „Ready“ **5** sa rozsvieti, keď sa regulátor stupňov ohrevu **6** nachádza na MIN.
- 4) Pomocou regulátora stupňov ohrevu **6** nastavte požadovaný stupeň. Zelená kontrolka „Ready“ **5** zhasne. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota ohrevu, znova sa rozsvieti zelená kontrolka „Ready“ **5**.

UPOZORNENIE

Tento gril môžete používať 3 rôznymi spôsobmi:

- kompletne rozložený, takže obidve vyhrievacie platne **10** sa môžu používať ako stolový gril.
- s pohyblivou hornou vyhrievacou platňou **10** ako kontaktný gril, takže napr. mäso alebo ryba sa môže grilovať z oboch strán.
- so zaaretovanou hornou vyhrievacou platňou **10** ako Panini gril, takže sa môžu napr. zapekať bagety.

Poloha „kontaktný gril“

UPOZORNENIE

► Na dosiahnutie hygienického prepečenia ryby odporúčame použitie polohy „Kontaktný gril“.

- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
- 2) Zatvorte veko prístroja za rukoväť.
- 3) Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa **10** na spodnú vyhrievaciu platňu **10** vždy rovnobežne, a to aj pri tlštejších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
- 4) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rukoväť.

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj kapitolu „Tabuľka časov pečenia“.

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

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!
- 6) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu **6** do polohy MIN!

Poloha „Panini gril“

- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
- 2) Zatvorte hornú vyhrievaciu platňu **10** a zafixujte ju v požadovanej výške zatlačením bezpečnostného uzáveru **2** dozadu (poloha MIN, II, III, IV, V). Pri prestavovaní bezpečnostného uzáveru **2** mierne nadvihnite vyhrievaciu platňu **10**. Čím ďalej je bezpečnostný uzáver **2** zatlačený dozadu, o to väčší je odstup medzi vyhrievacími platňami **10**.
- 3) Po istom čase skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja za rúkav.

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu. Pre lepšiu orientáciu si pozrite aj kapitolu „Tabuľka časov pečenia“.

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

POZOR

Poškodenie prístroja!

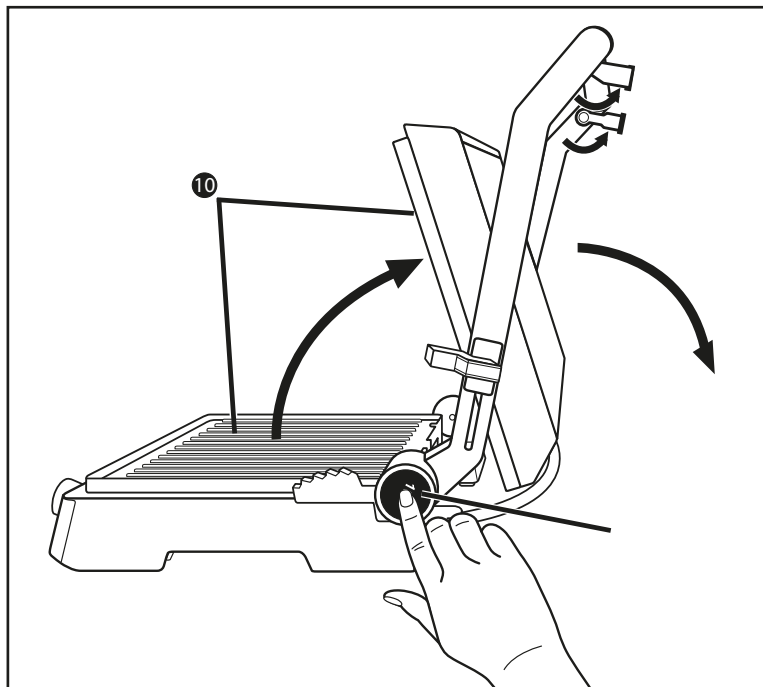
- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!
- 5) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu **6** do polohy MIN!

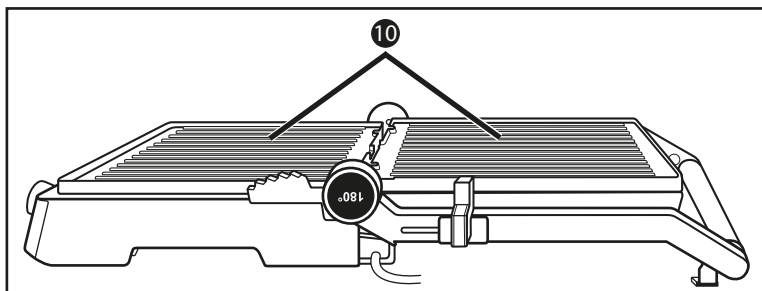
Poloha „stolový gril“

- 1) Vyklopte obidve oporné nohy ❶ (obr. 1).
- 2) Stlačte tlačidlo odblokovania 180° ❸ (obr. 1) a otvorte veko prístroja natoľko, aby sa obidve vyhrievacie platne ❷ mohli používať ako stolový gril.



Obr. 1

- 3) Vyhrievacie platne ❷ ležia teraz vedľa seba a môžu sa používať ako stolový gril (obr. 2).



Obr. 2

- 4) Na vyhrievaciu platňu **10** položte potraviny určené na grilovanie.
- 5) Z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z vyhrievacej platne **10**, keď sú prepečené.

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Na otáčanie/odoberanie grilovaných potravín nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!

- 6) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

- Pri nepoužívaní prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nestačí len nastaviť regulátor stupňov ohrevu **6** do polohy MIN!

Tabuľka časov pečenia

Nasledujúca tabuľka slúži na orientáciu. Obsahuje príklady pečenia rozličných potravín. Údaje prispôbajte receptu a vlastnej chuti. Čas pečenia ovplyvňujú najmä charakteristiky príslušnej potraviny, ako je veľkosť, hrúbka alebo kvalita. Upozorňujeme tiež, že jedlo, ktoré chcete grilovať, musíte v polohe „stolový gril“ z času na čas otočiť, a preto sa čas pečenia predlži.

POTRAVINA	STUPEŇ OHREVVU	POLOHA	ČAS PEČENIA
fašírky z mletého mäsa	3	kontaktný gril	10 – 15 min.
bravčový bôčik	MAX	stolový gril	2 x 3 – 4 min.
steaky z bravčovej krkovičky	MAX	stolový gril	2 x 13 – 16 min.
filety z lososa	3	kontaktný gril	8 – 10 min.
steaky z tuniaka	3	kontaktný gril	6 – 8 min.
grilovaná zelenina s olejom	2	stolový gril	2 x 3 – 6 min.
syrové sendviče	MAX	kontaktný gril	3 – 4 min.
zapekané bagety so syrom	3	panini gril	4 – 8 min.

Tipy a triky

- Na jemnú prípravu mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ na to sa hodia napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šťava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesolíte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu a toto by mohlo následne stvrdnúť. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené a uzatvorte nádobu. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Môžete grilovať nielen mäso, ale aj rybu. Pre rybu odporúčame prípravu v polohe „Kontaktný gril“. Grilovaním pri zatvorenom veku prístroja sa grilované jedlo rovnomerne zohreje z oboch strán.
- Vyhrievacie platne **10** sú potiahnuté antiadhéznou vrstvou, ktorá bráni prilepeniu, a preto nemusíte pridávať žiadny tuk. Ak chcete napriek tomu použiť tuk, dávajte pozor na to, aby bol tuk/olej vhodný na pečenie, napr. repkový olej.
- Ak si nie ste istí, či sú grilované potraviny tepelne upravené aj vo vnútri, použite bežný teplomer na mäso.

Čistenie a údržba

Bezpečnostné upozornenia

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k zraneniu osôb!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

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

POZOR

Poškodenie prístroja!

- ▶ Uistite sa, že sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa zabránilo jeho nenapraviteľnému poškodeniu.
- ▶ Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškriabať.

- Prejdite škrabkou na čistenie **12**, po vychladnutí vyhrievacích platní **10**, po povrchu vyhrievacích platní **10** tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky a zosuníte ich do zbernej misky na tuk **8**.

- Poutierajte vyhrievacie platne **10** vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabránite tak poškodeniu nepríľnavej povrchovej úpravy.

V prípade neodolných nečistôt alebo pripálených zvyškoch odoberte vyhrievacie platne **10**:

- Otvorte prístroj.
- Stlačte tlačidlo RELEASE **7** a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
- Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu **10**, aby nespadla a stlačte tlačidlo RELEASE **11**. Horná vyhrievacia platňa **10** sa uvoľní z prístroja.

Umyte odobraté vyhrievacie platne **10** v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku. Pri veľmi príľnavých nečistotách nechajte vyhrievacie platne **10** trochu namočiť vo vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení opláchnite vyhrievacie platne **10** čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Všetko poriadne vytrite dosucha. Vyhrievacie platne **10** musia byť suché, než ich znova nasadíte na prístroj!

UPOZORNENIE



Na zabezpečenie šetrného čistenia vyhrievacích platní **10** odporúčame, umývať ich ručne tak, ako je popísané vyššie. Vyhrievacie platne **10** môžete však umývať aj v umývačke riadu. Spodné strany grilovacích platní **10** môžu po umytí v umývačke riadu ľahko stratiť farbu. To avšak nepredstavuje žiadne obmedzenie prístroja alebo funkcie.

Na opätovné nasadenie vyhrievacích platní **10** zastrčte vyhrievacie platne **10** na základňu tak, aby oba výrezy vedľa odtoku tuky **9** zaskočili do hákov na základne. Zatláčajte potom predný diel vyhrievacej platne **10** nadol, aby počuteľne zaskočil.

Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni **10**.

- Na čistenie vonkajších plôch prístroja použite utierku navlhčenú umývacím prostriedkom. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou navlhčenou vodou.
Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.
- Poutierajte škrabku na čistenie **12** vlhkou utierkou. V prípade neodolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok alebo ich opláchnite v teplej vode a umývacom prostriedku.

UPOZORNENIE



Kvôli šetrnému čisteniu škrabky na čistenie **12** odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie. Škrabku na čistenie **12** môžete však umývať tiež v umývačke riadu.

- Vyprázdnenú zbernú miskú na tuk **8** umyte v teplej vode a s umývacím prostriedkom. Odstráňte zvyšky umývacieho prostriedku čistou vodou a vysušte ju.

UPOZORNENIE



Kvôli šetrnému čisteniu zbernej misky na tuk **8** odporúčame túto umývať ručne tak, ako je popísané vyššie. Zbernú miskú na tuk **8** môžete však umývať aj v umývačke riadu.

Recepty

UPOZORNENIE

Podľa vlastností prísad sa môžu uvedené nastavenia teploty alebo časy uvedené v receptoch odlišovať!

Poloha „kontaktný gril“

Mexický burger

900 g hovädzieho mletého mäsa

6 PL omáčky barbecue

6 PL jemne nakrájanej cibule

3 PL čerstvej alebo hotovej salsy

1/2 ČL práškového čili korenia:

4 veľké hamburgerové pečivá

- 1) Vo veľkej miske zmiešame mleté mäso, cibuľu, salsu, čili korenie a omáčku barbecue.
- 2) Zmes mletého mäsa vyformujeme na 4 rovnako veľké časti v hrúbke 2 cm do plátkov vo forme hamburgera.
- 3) Predhrejeme prístroj (rozsah stupňov ohrevu 3/Max).
- 4) Hamburger grilujeme na predhriatom prístroji 8 – 10 min. v kontaktnej pozícii. Následne servírujeme plátky vo forme hamburgera spolu s prísadami a korením podľa vlastného výberu do hamburgerového pečiva.

Rumpsteak s omáčkou zo zelenej cibulky a bylín

500 g chudého rumpsteaku (po 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcestrovej omáčky

1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku

4 PL jemne nakrájaného petržlenu

4 jemne nakrájané jarné cibulky

- 1) V malej miske zmiešame margarín a worcestrovú omáčku a primiešame cesnak, petržlen a jarné cibulky.
- 2) Predhrejeme prístroj (stupeň ohrevu Max).
- 3) Steak grilujeme 3 min. na stupni ohrevu Max.
- 4) Steak potrieme bylinkovou omáčkou s jarnou cibuľkou a pečieme ďalšie 4 min. v počiatočnom rozsahu stupňov ohrevu 2.

Tuniak s pomarančovými plátkami

(4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuniaka (po 170 g)

1 pomaranč

1 PL jemne nakrájaného petržlenu

soľ

čierne korenie

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

Poloha „Panini gril“

Panini so špenátom a syrom

250 g listového špenátu

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 PL oleja

2 ČL citrónovej šťavy

1 štipka soli (a čierneho korenia)

4 plátky toastového chleba/bieleho chleba

40 g bylinkového masla

75 g syra Mozzarella

20 g píniových jadier

- 1) Preberieme a umyjeme listový špenát.
- 2) Olúpeme cibuľu a strúčik cesnaku, najemno ich nakrájame a opečieme ich na oleji do sklovita. Pridáme špenát. Ochutíme citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.
- 3) Toast natrieme bylinkovým maslom.
- 4) Mozzarellu nakrájame na plátky.
- 5) Rozdelíme Mozzarellu a odkvapkaný špenát na 2 toastové plátky a posypeme ich píniovými jadrami.
- 6) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 7) Panini opatrne položíme na sendvičovač na panini nahriaty na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.
- 8) Pomocou bezpečnostného uzáveru ❷ nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ❶ a zatvoríme kryt.
- 9) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda. Potom ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Panini s kuracími prsiami

400 g filé z kuracích prs
20 g masla
čierne korenie, soľ, mletá paprika
120 g slaniny v plátkoch
6 plátkov bieleho/toastového chleba
3 PL šalátového dresingu (jogurtu)
30 g ľadového šalátu
2 paradajky
1 avokádo
1 ČL limetkovej šťavy
50 g šalátovej uhorky

- 1) Kuracie prsia krátko opláchneme pod tečúcou vodou a osušíme ich kuchynskými papierovými utierkami. Krátko opečieme na prístroji nastavenom v kontaktnej pozícii a na vyhrievacom stupni MAX.
- 2) Prístroj prepne na začiatok rozsahu stupňov ohrevu 3 a dopečieme filety z kuracích prs ca. 10 minút. Po upečení ochutíme soľou, čiernym korením a paprikou a odložíme.
- 3) Na panvici opečieme plátky slaniny do chrumkava.
- 4) Na 3 plátky toastového chleba/bieleho chleba rozdelíme jogurtový dressing, na to položíme ľadový šalát, narežeme paradajky na plátky, okoreníme ich a poukladáme.

- 5) Narežeme filé z kuracích prs po dĺžke a uložíme ich na paradajky.
- 6) Na filé z kuracích prs položíme plátky slaniny.
- 7) Rozrežeme avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberieme kôstku. Olúpeme ho a narežeme na plátky. Avokádo pokvapkáme limetkovou šťavou, aby nezhnadlo. Tieto plátky poukladáme na panini.
- 8) Nakrájame šalátovú uhorku na plátky a položíme ju na avokádo.
- 9) Panini prekryjeme druhým plátkom toastového chleba.
- 10) Panini opatrne položíme na vyhrievaciu platňu 10.
- 11) Pomocou bezpečnostného uzáveru 2 nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne 10 a zatvoríme kryt.
- 12) Počkáme, kým sa panini neopečú do zlatohneda a opatrne ich vyberieme zo sendvičovača na panini.

Bageta s horčicou

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

- 1) Bagetu narežeme priečne každé 2 – 3 centimetre, ale neprekrajujeme ju.
- 2) Olúpeme cesnak a roztláčime ho, sterilizované uhorky nakrájame na drobné kocky a nastrúhame syr Pecorino.
- 3) Zmiešame pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, uhorcami, syrom Pecorino a pažítkou a túto zmes ochutíme soľou a čiernym korením
- 4) Naplníme horčicové maslo do narezaných miest na bagete a zabalíme ju do alobalu.
- 5) Bagety položíme na vyhrievaciu platňu 10 predhriatu na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.
- 6) Pomocou bezpečnostného uzáveru 2 nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne 10 a zatvoríme kryt.
- 7) Bageta by mala byť zlatohnedá.

Poloha „stolový gril“

Kuracie/morčacie prsia

200 g kuracích/morčacích prs

trocha múky

- 1) Na vyhrievaciu platňu **10** dáme trocha oleja vhodného na pečenie a prístroj nahrejeme na rozsah stupňov ohrevu 3.
- 2) 200 g kuracích/morčacích prs narežeme na plátky a trocha poprášime múkou.
- 3) Pečieme na jednej strane približne 4 minúty, potom otočíme, ľahko osolíme a druhú stranu pečieme približne 4 minúty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 baklažán

olivový olej

soľ

čierne korenie

provensálske bylinky (zmes korenín)

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

Krevety s kokosom a karí korením

100 g červenej karí pasty
50 ml kokosového mlieka
400 g kreviet (môžu byť aj kraby alebo morské raky)
200 g cukrového hrášku
2 papriky
2 cibule
2 strúčiky cesnaku
soľ a čierne korenie
alobal

- 1) Zmiešame karí pastu a kokosové mlieko.
- 2) Umyjeme krevety, cukrový hrášok a papriky.
- 3) Olúpeme cibuľu a strúčiky cesnaku.
- 4) Cibuľu, cesnak a papriku nakrájame na malé kúsky.
- 5) Krevety a zeleninu rozložíme rovnomerne na 4 kusy alobalu. Kusy alobalu musia byť také veľké, aby sa do nich prísady dali zavinúť, ako do baličkov. Pokvapkáme šťavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okoreníme čiernym korením.
- 6) Baličky dobre uzatvoríme, aby šťava nemohla vytekať.
- 7) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu 2.
- 8) Naplnené baličky poukladáme na predhriatu vyhrievaciu platňu 10 a všetko pečieme z oboch strán vždy ca. 15 minút.

Grilovaná kukurica

2 kusy cukrovej kukurice
100 g bylinkového masla
cesnaková soľ
soľ
čierne korenie
alobal

- 1) Kus alobalu natrieme bylinkovým maslom.
- 2) Kukuričné klásky posolíme a zabalíme do alobalu.
- 3) Predhrejeme prístroj na koniec rozsahu stupňov ohrevu 2.
- 4) Na vyhrievacie platne  položíme balíčky.
- 5) Po 15 minútach alobalový balíček otočíme a kukuričné klásky dusíme ďalších 15 minút.
- 6) Kukuričné klásky osolíme cesnakovou soľou a okoreníme čiernym korením.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Dodatok

Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	2000 W
	Všetky části tohoto přístroje, které přicházejí do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 437395_2307

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	72
Informationen zu dieser Kurzanleitung	72
Bestimmungsgemäße Verwendung	72
Warnhinweise	72
Sicherheit	73
Grundlegende Sicherheitshinweise	73
Bedienelemente	77
Auspacken und Anschließen	77
Sicherheitshinweise	77
Lieferumfang und Transportinspektion	78
Auspacken	78
Bedienung und Betrieb	78
Vor dem ersten Gebrauch	78
Heizstufenregler	79
Bedienen	80
Position „Kontaktgrill“	80
Position „Paninig grill“	81
Position „Tischgrill“	82
Gartabelle	83
Tipps und Tricks	84
Reinigen und Pflegen	84
Sicherheitshinweise	84
Rezepte	86
Position „Kontaktgrill“	86
Position „Paninig grill“	88
Position „Tischgrill“	90
Entsorgung	93
Gerät entsorgen	93
Verpackung entsorgen	93
Anhang	94
Technische Daten	94
Service	94
Importeur	94

Einführung

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 437395_2307 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Kurzanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ➕ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Kurzanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

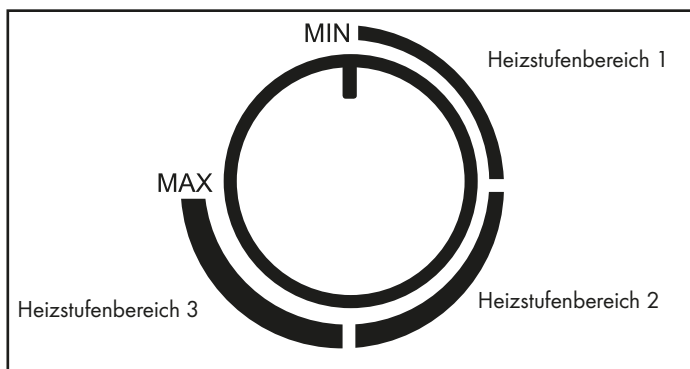
HINWEIS

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

Heizstufenregler

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

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



HINWEIS

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

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fettauffangschale **8** in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **4** leuchtet. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN steht.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **6** ein. Die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Ready“ **5** wieder auf.

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

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

Position „Kontaktgrill“

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Tischgrill“

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

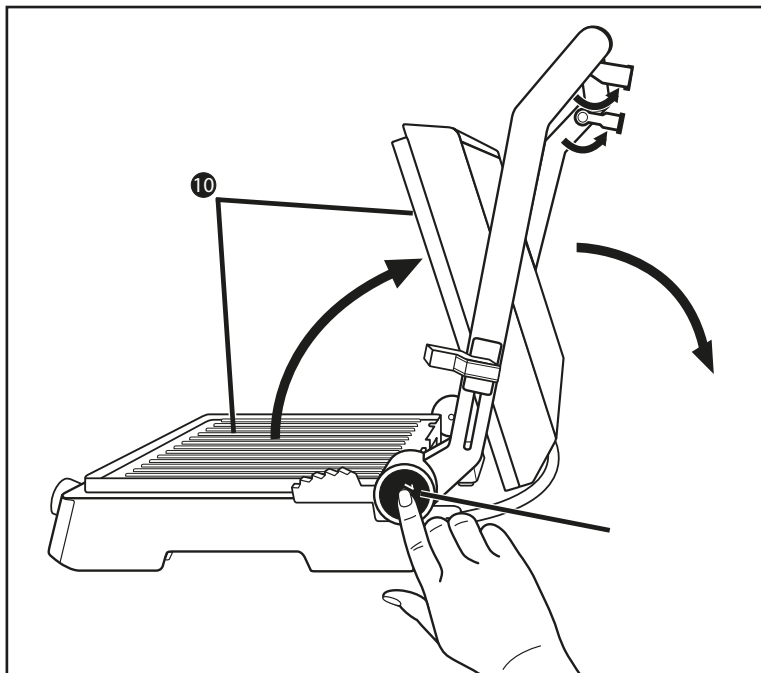


Abb. 1

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

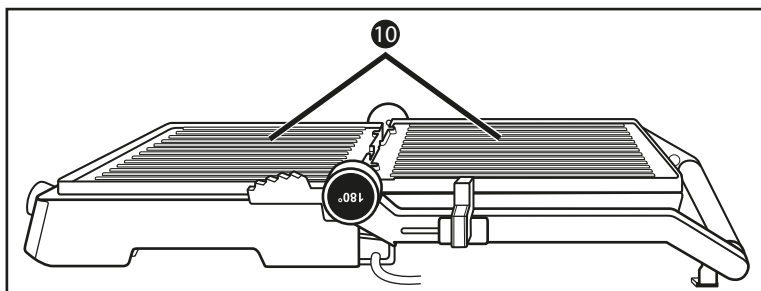


Abb. 2

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Grillplatten **10**.

- 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Grillplatten **10**, wenn es gar ist.

ACHTUNG
Beschädigung des Gerätes!

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

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

ACHTUNG

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

Gartabelle

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

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

Tipps und Tricks

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

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.

- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **12**, nachdem sich die Grillplatten **10** abgekühlt haben, über die Grillplatten **10**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **8**.
- Wischen Sie die Grillplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Grillplatten **10** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **7** und heben Sie gleichzeitig die untere Grillplatte **10** ab.
 - Halten Sie die obere Grillplatte **10** fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE **11**. Die obere Grillplatte **10** löst sich aus dem Gerät.

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

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Grillplatten **10** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können die Grillplatten **10** jedoch auch in der Spülmaschine reinigen. Die Unterseiten der Grillplatten **10** können nach der Reinigung in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies stellt jedoch keine Beeinträchtigung des Gerätes oder der Funktion dar.

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

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

- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

- Wischen Sie den Reinigungsschaber **12** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

HINWEIS



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

- Spülen Sie die geleerte Fettauffangschale **8** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Fettauffangschale **8** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Fettauffangschale **8** auch in der Spülmaschine reinigen.

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

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

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

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

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

- 250 g Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz (und Pfeffer)
- 4 Scheiben Toast/Weißbrot
- 40 g Kräuterbutter
- 75 g Mozzarella
- 20 g Pinienkerne

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

Hähnchenbrust-Panini

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

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

Senf-Baguette

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

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

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

- 200 g Hühner-/Putenbrust
- etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

- 2 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- Oliveöl
- 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 Oliveöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Grillplatte **10** und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 – 10 Minuten, bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

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

- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
- 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
- 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Anhang

Technische Daten

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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437395_2307

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:
09 / 2023 · Ident.-No.: SKGE2000D3-092023-1

IAN 437395_2307