SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



TABLETOP GRILL SETG 2000 B1

(SI)

NAMIZNI ŽAR
Navodila za uporabo

(DE) (AT) (BE) (CH)

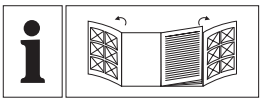
TISCHGRILL
Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΨΗΣΤΙΕΡΑ
Οδηγίες χρήσης

IAN 516432_2510

(SI) (GR)

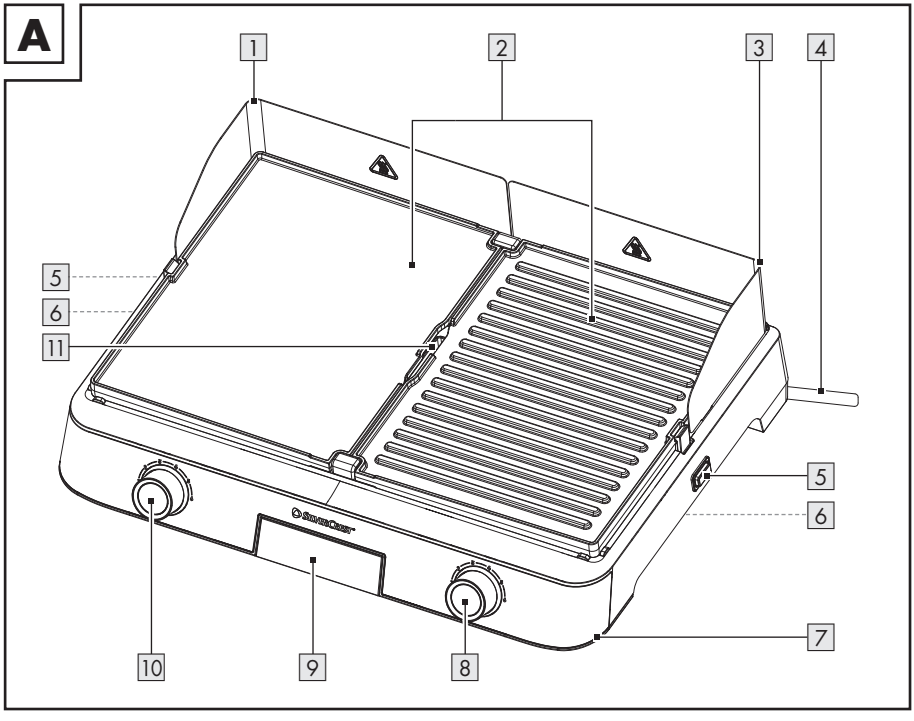


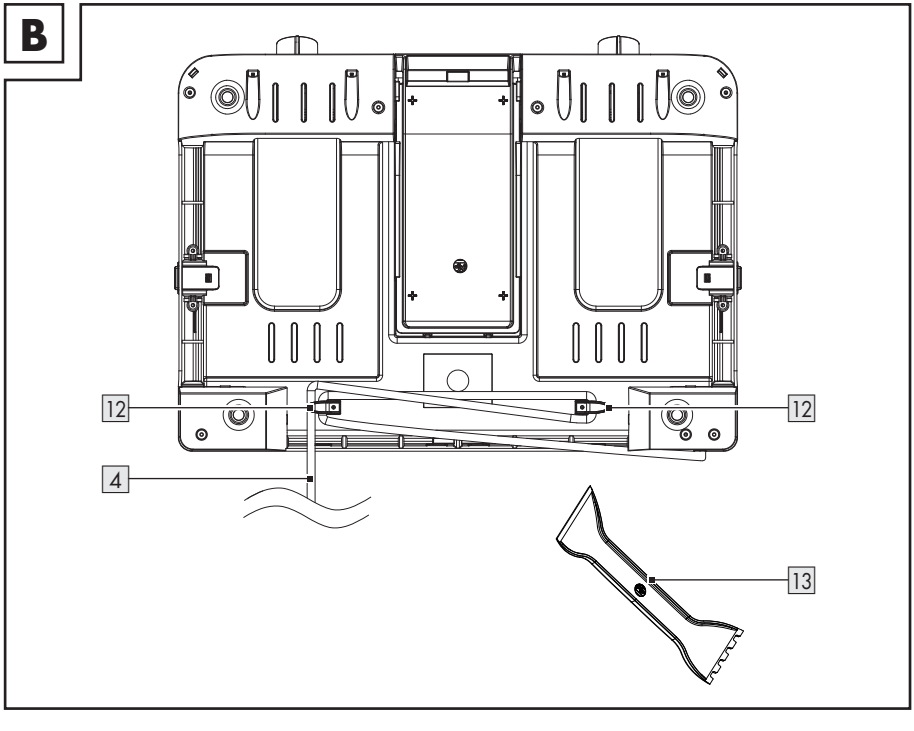
SI	Navodila za uporabo	Stran	5
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	22
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	40

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

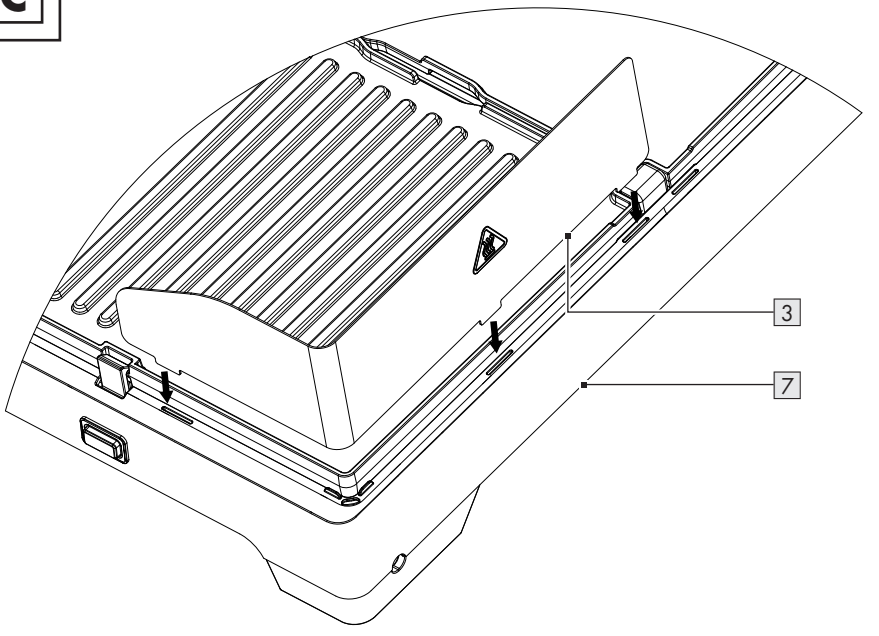
Model No.: HG14267
Version: 03/2026

IAN 516432_2510

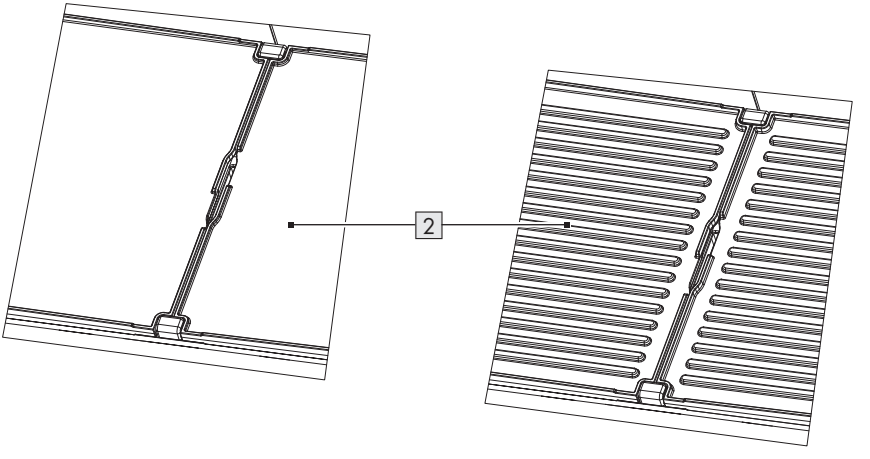

A
1
2
3
4
5
6
11
5
6
7
10
9
8


B
12
12
4
13

C



D



Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov . . . . . Stran 6
Uvod . . . . . Stran 7
Namenska uporaba . . . . . Stran 7
Obseg dobave . . . . . Stran 7
Seznam delov . . . . . Stran 7
Tehnični podatki . . . . . Stran 8
Splošni varnostni napotki . . . . . Stran 8
Namestitev . . . . . Stran 11
Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka . . . . . Stran 11
Priprava . . . . . Stran 11
Sestavljanje . . . . . Stran 11
Obračanje plošče za žar . . . . . Stran 11
Uporaba . . . . . Stran 11
Peka živil na žaru . . . . . Stran 12
Praznjenje prestrezne posode . . . . . Stran 12
Tabela za žar . . . . . Stran 13
Recepti . . . . . Stran 13
Klasična goveja zarebrnica z zeliščnim maslom . . . . . Stran 13
Brancin z limono in koprom . . . . . Stran 14
Jagnječje zarebrnice z rožmarinom in česnom . . . . . Stran 14
Nemška pečenica s karamelizirano čebulo . . . . . Stran 14
Španske kozice s česnom (»gambas al ajillo«) . . . . . Stran 15
Sredozemska zelenjavna mešanica . . . . . Stran 15
Zelenjavna nabodala s sirom za žar . . . . . Stran 16
Svinjske zarebrnice z dijonsko gorčico in timijanom . . . . . Stran 16
Jakobove pokrovače s česnovim maslom s peteršiljem . . . . . Stran 17
Piščančji souvlaki . . . . . Stran 17
Čiščenje . . . . . Stran 18
Shranjevanje . . . . . Stran 19
Odstranjevanje . . . . . Stran 19
Garancijski list . . . . . Stran 19
Postopek pri uveljavljanju garancije . . . . . Stran 20
Servis . . . . . Stran 21

Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov

	**NEVARNOST!** – Označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost zadušitve)		Izmenični tok/napetost
	**OPOZORILO!** – Označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost električnega udara)	**Hz**	Hertz (omrežna frekvenca)
		W	Vat
	**PREVIDNO!** – Označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči lažje do srednje hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost opeklin)		Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
			Nevarnost – tveganje električnega udara!
	**POZOR!** – Opozarja pred morebitno materialno škodo (npr. nevarnost kratkega stika)		Previdno – vroča površina!
	**INFORMACIJE:** Ta simbol s signalno besedo »Informacije« nudi nadaljnje koristne informacije.		Izdelek je razvrščen kot razred I in ga je treba ozemljiti.
	Varno za živila Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.		Primerno za pomivalni stroj: 2 Plošča za žar 9 Prestrezna posoda 13 Strgalo
	Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.		Varnostni napotki Navodila za ravnanje

NAMIZNI ŽAR

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.



Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem te kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 516432_2510.

Namenska uporaba

- Ta izdelek je predviden za peko živil. Izdelka ne uporabljajte za druge namene.
- Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne namene.
- Izdelek je bil zasnovan za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:
  - Kuhinje za osebje v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - Kmetije;
  - Za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
  - Okolja za prenočišča z zajtrkom.
- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže preverite, ali je dobava popolna in ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

1 Glavna enota
2 Plošči za žar (vrtljivi, z gladko in rebrasto površino)
2 Zaščita pred brizganjem
1 Prestrezna posoda
1 Strgalo
1 Navodila za uporabo

Seznam delov

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami izdelka.

Sl. A

1 Zaščita pred brizganjem (leva)
2 Plošča za žar (vrtljiva, z gladko in rebrasto površino)
3 Zaščita pred brizganjem (desna)
4 Priključni kabel z električnim vtičem
5 Tipka za odpahnitev (za ploščo za žar)
6 Vdolben ročaj
7 Glavna enota
8 Gumb za nastavitev temperature (za desno ploščo za žar)
9 Prestrezna posoda
10 Gumb za nastavitev temperature (za levo ploščo za žar)
11 Odprtina za izpust maščobe

Sl. B

12 Pripomoček za navijanje kabla
13 Strgalo

Tehnični podatki

Številka modela z električnim vtičem VDE: z električnim vtičem BS: z električnim vtičem CH:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Vhodna napetost:	220–240 V~, 50–60 Hz
Priključna moč:	2000 W
Poraba energije v izklopljenem stanju:	 0,3 W
Zaščitni razred:	I
Certifikat: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

Splošni varnostni napotki

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAVODILI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK PREDATE DRUGIM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati! Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! V primeru premoženjske škode ali telesne poškodbe zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih napotkov, ne prevzemamo odgovornosti!

Otroci in osebe s posebnimi potrebami

⚠ NEVARNOST!
NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE TER OTROKE!

Otrok ne pustite nenadzorovanih z embalažnim materialom. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve. Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti. Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini embalažnega materiala.

- Ta izdelek smejo otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljati samo, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki iz tega izhajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen, če so pod nadzorom.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od izdelka in priključnega kabla.

Namenska uporaba

⚠ **OPOZORILO!** Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe. Uporabljajte ta izdelek samo v skladu s temi navodili. Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.

- Izdelka nikoli ne uporabljajte brez plošč za žar. V nasprotnem primeru so rdeči žareči grelni elementi izpostavljeni, kar lahko ob dotiku povzroči hude opekline.

Električna varnost

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Izdelka ne smete nikoli sami popravljati. Pri napačnem delovanju sme popravila opraviti izključno usposobljeno osebje.

- Površine se lahko med uporabo močno segrejejo. Med uporabo ali neposredno po njej se izdelka ne dotikajte.

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Izdelka nikoli ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Odklopite izdelek iz električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

- Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla, če so na njem vidne poškodbe.
- Ta izdelek se vklopi takoj, ko električni vtič priključite v primerno vtičnico.
- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, da napetost in nazivni tok ustrezata podatkom o napajanju, navedenim na imenski tablici izdelka.
- Redno preverjajte, ali je poškodovan električni vtič ali priključni kabel. Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za stranke ali ustrezno podobno kvalificirano osebje, da se izognete nevarnostim.
- Priključni kabel zaščitite pred poškodbami. Pazite, da kabel ne visi prek ostrih robov in da ga ne prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini vročih površin ali odprtega ognja.

Upravljanje

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost požara!** Da preprečite pregrevanje izdelka ali

morebitni požar, izdelka ne smete pokrivati. Plošč za žar nikakor ne smete pokrivati z aluminijasto folijo, aluminijastimi posodami ali toplotno odpornimi materiali.

⚠ PREVIDNO! Nevarnost opeklin!

- Zaščita pred brizganjem in plošči za žar se med delovanjem zelo segrejejo. Med delovanjem se dotikajte samo gumba za nastavitev temperature.
- Temperatura dostopnih površin se lahko med delovanjem izdelka zelo poviša.

⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka! S tem izdelkom ne smete uporabljati oglja ali podobnih vnetljivih goriv.

- Izdelka ne uporabljajte brez prestrezne posode.
- Izdelka ne puščajte brez nadzora, medtem ko je priključen na električno omrežje.
- Med delovanjem izdelka ne premikajte.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče plošče (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.). Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti toploti.
- Izdelka ne pokrivajte, dokler je le-ta v uporabi ali tik po njej, dokler je izdelek še topel.
- Pazite, da plošče ne stisnejo priključnega kabla ali da bi se robom dotikali plošč.
- Uporabe podaljševalnega kabla ne priporočamo. Če morate uporabiti podaljševalni kabel, mora biti ta primeren za tok najmanj 10 A.
- Priključne vode in podaljške položite tako, da se nihče ne more spotakniti obnje ali da bi se lahko kakorkoli poškodovali.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo z zunanjo stikalno uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Izdelek uporabljajte samo s priloženim originalnim priborom.

Čiščenje in shranjevanje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!

Izdelek pred čiščenjem ali ob prenehanju uporabe ločite od električnega omrežja.

- Za napotke za čiščenje izdelka glejte poglavje »Čiščenje«.
- Vročega izdelka ne dajajte v omaro ali v embalažo.

- Električnega vtiča ne vlecite iz vtičnice za priključni kabel.
- Izdelek, priključni kabel in električni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte v hladnem, suhem prostoru, zaščitenem proti vlagi in izven dosega otrok.
- Izdelek pravo zaščitite pred toploto. Izdelek ne postavljajte v bližini odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelci.

Namestitev

Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka

1. Odstranite izdelek iz embalaže. Z izdelka odstranite ves material embalaže in zaščitne folije.
2. Preverite, ali so priloženi vsi deli in ali je dobava enaka opisani (glejte »Obseg dobave«).
3. Preverite, ali so izdelek in vsi deli v dobrem stanju. Če opazite poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, ampak ravnajte, kot je opisano v poglavju »Garancijski list«.
4. Med proizvodnjo so bili nekateri deli izdelka za vašo varnost premazani s tankim slojem olja. Pred prvo uporabo zaženite izdelek brez vsebine, da morebitni ostanki izhlapijo.
5. Pred prvo uporabo očistite vse dele izdelka, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

Priprava

Sestavljanje

1. Glavno enoto [7] postavite na ravno, stabilno, čisto, toplotno odporno in suho površino.
2. Namestite zaščito pred brizganjem [1]/[3] na glavno enoto [7]. Vstavite 3 jezičke na spodnji strani zaščite pred brizganjem v ustrezne reže na zgornjem robu glavne enote (sl. C).
3. Položite plošči za žar [2] na glavno enoto [7] (sl. D). Prepričajte se, ali plošči za žar ležita ravno in sta pritrjeni s kavljem ustrezne tipke za odpahnitev [5].

Obračanje plošče za žar

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost opeklin!**
Preden ploščo za žar [2] obrnete, morate izdelek odklopiti iz električnega omrežja. Počakajte, da se plošča za žar popolnoma ohladi.

Površina	Primerna živila
Rebrasta	npr. meso, klobase, mastna živila
Gladka	npr. zelenjava, palačinke, ocvrta jajca

1. Pritisnite tipko za odpahnitev [5]. Odstranite ploščo za žar [2].
2. Obrnite ploščo za žar [2].
3. Položite ploščo za žar [2] na glavno enoto [7] (sl. D). Prepričajte se, da plošča za žar leži ravno in je pritrjena s kavljem tipke za odpahnitev [5].

Uporaba

ⓘ **INFORMACIJE:** Pri prvem segrevanju izdelka se lahko zaradi ostankov, povezanih s proizvodnjo, pojavita rahel dim in vonj. To je običajno in popolnoma neškodljivo. Zagotovite zadostno prezračevanje, npr. odprite okno.

☐ Zavrzite pečena živila prve peke.

Peka živil na žaru

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost požara!** Da preprečite pregrevanje izdelka ali morebitni požar, izdelka ne smete pokrivati. Plošč za žar 2 nikakor ne smete pokrivati z aluminijasto folijo, aluminijastimi posodami ali toplotno odpornimi materiali.

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost opeklin!**

- Zaščita pred brizganjem 1/3 in plošči za žar 2 se med delovanjem zelo segrejejo. Med delovanjem se dotikajte samo gumba za nastavitev temperature 8/10.
- Poskrbite, da se otroci ne bodo igrali v bližini izdelka ali ga poskušali povleči dol.

ⓘ **INFORMACIJE:**

- Med delovanjem obroč na gumbih za nastavitev temperature 8/10 izmenično sveti rdeče ali belo.

Barva	Pomen
Rdeča	Izdelek se segreva.
Bel	Dosežena je nastavljena temperatura.

- Termostat deluje le od začetka temperaturne lestvice. Glede na sobno temperaturo se segrevanje začne na različnih mestih na lestvici.
- Tanka živila je treba popeči vroče in hitro. Debelejše ko je živilo, bolj blago in počasi ga je treba peči na žaru, da se na zunanji strani ne zasmodi in se enakomerno speče.

1. Zavrtite gumb za nastavitev temperature 8/10 v nasprotni smeri urnega kazalca v položaj **0**.
2. Električni vtič 4 povežite s primerno vtičnico. Obroč na gumbih za nastavitev temperature 8/10 sveti belo. Izdelek je v stanju pripravljenosti.
3. Namastite žar plošči 2 z nekaj jedilnega olja. V ta namen uporabite kuhinjsko brisačo ali čopič.
4. Gumb za nastavitev temperature 8/10 zavrtite v smeri urnega kazalca v položaj **6**. Obroč na gumbih za nastavitev temperature sveti rdeče. Izdelek se segreva.
5. Segrevajte izdelek brez živil, dokler obroč na gumbih za nastavitev temperature 8/10 ne zasveti belo.
6. Nastavite gumb za nastavitev temperature 8/10 na ustrezen položaj:

Položaj	Priprava živil
5–6	☐ Za pripravo tankih živil za žar ali peko mesa. ☐ Živilo nekaj minut na obeh straneh pecite na žaru pri najvišji temperaturi, nato pa nastavite nižjo stopnjo gretja, da zagotovite blago peko.
3–4	☐ Za blago nadaljnjo peko živil. ☐ Za počasno peko občutljivih živil, kot so zelenjava ali ribe.
1–2	☐ Za ohranjanje toplote pripravljene hrane.

7. Hrano položite neposredno na ploščo za žar 2. Živila občasno obračajte.
8. Ko je pečenje na žaru končano: Zavrtite gumb za nastavitev temperature 8/10 v nasprotni smeri urnega kazalca v položaj **0**. Obroč na gumbu za nastavitev temperature zasveti belo. Izdelek je v stanju pripravljenosti.
9. Živila odstranite s plošče za žar 2.
10. Električni vtič 4 izvlecite iz vtičnice. Obroč na gumbih za nastavitev temperature 8/10 se izklopi.
11. Izdelek pustite, da se popolnoma ohladi.

Praznjenje prestrezne posode

⚠ **POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!** Prestrezne posode 9 ne praznite med delovanjem. V nasprotnem primeru se lahko maščoba in sokovi še naprej izločajo iz hrane in kapljajo neposredno v glavno enoto 7.

ⓘ **INFORMACIJE:** Če se med peko na žaru iz hrane izločajo velike količine maščobe in sokov, je treba prestrezno posodo 9 občasno izprazniti.

1. Previdno izvlecite prestrezno posodo [9] s sprednje strani glavne enote [7].
2. Izpraznite prestrezno posodo [9].
3. Zunanjost prestrezne posode [9] obrišite s kuhinjsko brisačo.
4. Prestrezno posodo [9] potisnite nazaj v glavno enoto [7].

● Tabela za žar

Hrana	Površina plošče za žar [2]	Položaj gumba za nastavitev temperature [8]/[10]	Čas (v minutah)
Goveji zrezek (brez kosti)	Rebrasta	**6**	4–6 (na vsaki strani)
Piščančje prsi	Rebrasta	**6**	12–15
Piščančje bedro	Rebrasta	**6**	20–25
Piščančje perutničke	Rebrasta	**6**	20–25
Ribji zrezek	Rebrasta	**6**	7–8
Klobasa	Rebrasta	**6**	10–12
Kozice	Gladka	**6**	6–8
Slanina	Gladka	**5**	8–10
Kruh	Gladka	**5**	3–5
Zelenjava	Gladka	**5**	8–10
Jajce	Gladka	**4**	2–3
Palačinke	Gladka	**4**	3–4 (na vsaki strani)

● Recepti

● Klasična goveja zarebrnica z zeliščnim maslom

40–45 min × 2

Površina plošče za žar [2]:	Rebrasta

Sestavine

2	Goveja zarebrnica (debeline približno 2,5 cm)
1 jedilna žlica	Oljčno olje
Po okusu	Morska sol (groba)
Po okusu	Črni poper (sveže zmlet)
50 g	Maslo (nesoljeno, mehko)
1 jedilna žlica	Peteršilj (svež, drobno sesekljan)
1 strok	Česen (majhen, nariban)
1 čajna žlička	Timijanovi listi (sveži)

Priprava

1. Zrezke vzemite iz hladilnika 20 minut pred peko na žaru.
2. Maslo, peteršilj, česen in timijan zmešajte v manjši skledi. Skledo postavite na stran.
3. Zrezke osušite s kuhinjsko brisačo. Zrezki morajo biti čim bolj suhi. To je ključnega pomena za dobro zapečeno meso.
4. Tik pred peko na žaru:
   - Zrezke rahlo premažite z oljčnim oljem.
   - Zrezke obilno začinite s soljo in poprom.
5. Izdelek segrejte na stopnjo **6**.
6. Ko je dosežena nastavljena temperatura: Položite zrezke na ploščo za žar [2].

Želeni rezultat	Potreben čas
Polpečeno	4–5 min (na vsaki strani)
Medium	6–7 min (na vsaki strani)

7. Odstranite zrezke z izdelka. Dodajte mešanico na zrezke.
8. Preden zrezke postrežete, jih pustite mirovati 5 minut.
9. Uživajte v slastnih govejih zarebrnicah!

Brancin z limono in koprom

20–25 min × 2

Površina plošče za žar 2:	Gladka

Sestavine

2 × 150 g	File brancina (s kožo)
1 jedilna žlica	Oljčno olje
½	Limona (iztisnjena)
½	Limona (narezana na rezine)
1 jedilna žlica	Koper (svež, nasekljan)
Po okusu	Sol
Po okusu	Beli poper

Priprava

1. Na filejih rahlo zarežite kožo.
2. Fileje osušite s kuhinjsko brisačo. Fileji morajo biti čim bolj suhi. To je ključnega pomena za dobro zapečeno meso.
3. Fileje na obeh straneh začinite s koprom, soljo in belim poprom.
4. Dodajte oljčno olje na ploščo za žar 2.
5. Segrevajte izdelek na stopnji **6**, dokler ne dosežete nastavljene temperature.
6. Znižajte temperaturo na stopnjo **3**–**4**.
7. Fileje položite s kožo navzdol na ploščo za žar 2.
8. Rezine limone položite poleg filejev, da se limonine rezine karamelizirajo.
9. Fileje na žaru pecite 4–5 minut. V prvi minuti z lopatico rahlo pritisnite na fileje, da bo koža hrustljava.
10. Fileje previdno obrnite.
11. Fileje na žaru pecite 2–3 minute, da postanejo neprozorni in pečeni.
12. Fileje pokapajte z limoninim sokom.
13. Fileje postrezite tik po pečenju na žaru.
14. Uživajte v okusnem brancinu!

Jagnječje zarebrnice z rožmarinom in česnom

45–50 min × 2–3

Površina plošče za žar 2:	Rebrasta

Sestavine

8	Jagnječje zarebrnice (s kostmi)
3 jedilne žlice	Oljčno olje
2 strokov	Česen (nariban)
1 jedilna žlica	Rožmarin (svež, drobno sesekljan)
1	Bio limona (lupina)
Po okusu	Sol
Po okusu	Črni poper

Priprava

1. V plitvem krožniku zmešajte oljčno olje, česen, rožmarin in limonino lupino.
2. Dodajte zarebrnice in jih obrnite, da se popolnoma premažejo z marinado.
3. Zarebrnice pustite v marinadi na sobni temperaturi vsaj 30 minut.
4. Zarebrnice začinite s soljo in poprom.
5. Izdelek segrejte na stopnjo **6**.
6. Ko je dosežena nastavljena temperatura: Položite zarebrnice na ploščo za žar 2.
7. Na žaru jih pecite 2–4 minute na vsaki strani, da bodo polpečeni (rožnati), odvisno od debeline. Upoštevajte, da se zarebrnice zelo hitro spečejo.
8. Zarebrnice postrezite tik po pečenju na žaru.
9. Uživajte v okusnih jagnječjih zarebrnicah!

Nemška pečenica s karamelizirano čebulo

25–30 min × 4

Površina plošče za žar 2:	1 × rebrasta 1 × gladka

Sestavine

4	Nemške pečenice
2	Čebula (velika, tanko narezana)
1 jedilna žlica	Maslo
1 jedilna žlica	Rastlinsko olje

Po okusu	Sol
Po okusu	Poper
Po želji: 1 čajna žlička	Kumina v zrnu

Priprava

1. Segrevajte izdelek na stopnji **6**, dokler ne dosežete nastavljene temperature.

Površina plošče za žar 2	**Položaj gumba za nastavitev temperature** 8/10
Rebrasta	**6**
Gladka	**3**–**4**

2. Dodajte maslo in olje na gladko ploščo za žar 2.
3. Ko se maslo stopi: Čebulo, sol, poper in po želji kumino v zrnu položite na gladko ploščo za žar 2.
4. Čebulo pražite 15–20 minut, da se zmehča, porjavi in karamelizira. Čebulo občasno premešajte.
5. Med pečenjem čebule: Znižajte temperaturo rebraste plošče za žar 2 na stopnjo **3**–**4**.
6. Pečenice položite na rebrasto ploščo za žar 2.
7. Pečenice na žaru pecite 10–15 minut, da se rjavo zapečejo z vseh strani. Pečenice obračajte vsakih nekaj minut.
8. Pečenice okrasite s karamelizirano čebulo.
9. Pečenice postrezite tik po pečenju na žaru.
10. Uživajte v okusnih pečenicah!

Španske kozice s česnom (»gambas al ajillo«)

15–20 min × 4 (Predjedi)

Površina plošče za žar 2:	Gladka

Sestavine

400 g	Kraljeve kozice (surove, olupljene, očiščene, z repom)
4 jedilne žlice	Oljčno olje
4 strokov	Česen (narezan na tanke rezine)
½ čajne žličke	Rdeči čili v kosmičih
1 jedilna žlica	Peteršilj (svež, nasekljan)
½	Limona (iztisnjena)
1 ščepec	Sol

Priprava

1. Kozice osušite s kuhinjsko brisačo. Kozice morajo biti čim bolj suhe. To je ključnega pomena za dobro zapečeno meso.
2. Dodajte oljčno olje na ploščo za žar 2.
3. Segrevajte izdelek na stopnji **6**, dokler ne dosežete nastavljene temperature.
4. Znižajte temperaturo na stopnjo **3**–**4**.
5. Česen pražite 1–2 minuti, da zadiši, vendar ne porumeni.
6. Dodajte čili v kosmičih.
7. Dodajte kozice. Kozice položite drugo poleg druge, ne drugo na drugo. Kozice se ne smejo dotikati druga druge.
8. Povišajte temperaturo na stopnjo **6**.
9. Kozice na vsaki strani pecite 1–2 minuti, da postanejo rožnate in se skrčijo. Kozic ne pecite predolgo.
10. Kozice pokapljajte z limoninim sokom ter potresite s soljo in peteršiljem.
11. Kozice postrezite tik po pečenju na žaru.
12. Uživajte v okusnih kozicah!

Sredozemska zelenjavna mešanica

25–30 min × 3–4 (Priloga)

Površina plošče za žar 2:	Gladka

Sestavine

1	Bučke (rezine debeline 1 cm)
1	Rdeča paprika (trakovi debeline 3 cm)
1	Rumena paprika (trakovi debeline 3 cm)

1	Rdeča čebula (narezana na kolobarje)
10	Češnjev paradižnik
3 jedilne žlice	Oljčno olje
1 čajna žlička	Origano (posušen)
Po okusu	Sol
Po okusu	Poper
Po želji: 4 jedilne žlice	Sir feta (nadrobljen)

Priprava

1. V veliki skledi zmešajte vso zelenjavo (razen paradižnika) z oljčnim oljem, origanom, soljo in poprom.
2. Izdelek segrejte na stopnjo **6**.
3. Ko je dosežena nastavljena temperatura: Zelenjavo (razen paradižnika) položite drugo poleg druge na ploščo za žar 2, ne drugo na drugo.
4. Zelenjavo na žaru pecite *5–7* minut.
5. Zelenjavo obračajte (npr. s kleščami ali lopatico).
6. Dodajte paradižnik.
7. Zelenjavo na žaru pecite še *5–7* minut, da se zmehča, hrustljavo zapeče in lepo porjavi.
8. Zelenjavo prenesite na krožnik.
9. Po želji: Zelenjavo potresite s sirom feta.
10. Zelenjavo postrezite tik po pečenju na žaru.
11. Uživajte v okusni sredozemski zelenjavni mešanici!

Zelenjavna nabodala s sirom za žar

20–25 min × 4 (Predjedi)

Površina plošče za žar 2:	Rebrasta

Sestavine

250 g	Sir za žar (narezan na 8 rezin)
2	Rdeča paprika (brez semena in narezana na velike, ravne kose)
1	Bučke (po dolžini narezane na 0,5 cm debele trakove)
2 jedilni žlici	Oljčno olje
1 čajna žlička	Meta (posušena)
Po okusu	Črni poper

Priprava

1. V skledi zmešajte papriko in bučke z 1 jedilno žlico oljčnega olja in črnim poprom.
2. Sir za žar z obeh strani premažite z 1 jedilno žlico oljčnega olja in potresite z meto.
3. Segrevajte izdelek na stopnji **6**, dokler ne dosežete nastavljene temperature.
4. Znižajte temperaturo na stopnjo **3**–**4**.
5. Papriko, bučke in sir za žar položite drug poleg drugega na ploščo za žar 2, ne drug na drugega.

Sestavine	Potreben čas
Paprika Bučke	4–5 min (na vsaki strani), dokler se zelenjava ne zmehča in se na njej pokažejo sledi žara
Sir za žar	2–3 min (na vsaki strani), dokler se ne pokažejo zlato rjave sledi žara

6. Sestavine nanizajte (primer razporeditve: Paprika, sir za žar, bučke, sir za žar) in po potrebi uporabite nabodalo.
7. Zelenjavna nabodala s sirom za žar postrezite tik po pečenju na žaru.
8. Uživajte v slastnih zelenjavnih nabodalih s sirom za žar!

Svinjske zarebrnice z dijonsko gorčico in timijanom

100–110 min × 2

Površina plošče za žar 2:	Rebrasta

Sestavine

2	Svinjske zarebrnice (debelo narezane, s kostmi)
2 jedilni žlici	Dijonska gorčica

1 jedilna žlica	Oljčno olje
1 jedilna žlica	Med
1 strok	Česen (nariban)
1 čajna žlička	Timijanovi listi (sveži)
Po okusu	Sol
Po okusu	Poper

Priprava

1. V manjši skledi zmešajte dijonsko gorčico, oljčno olje, med, česen in timijan.
2. Svinjske zarebrnice položite na krožnik.
3. Svinjske zarebrnice začinite s soljo in poprom.
4. Svinjske zarebrnice enakomerno premažite z marinado.
5. Pokrijte in pustite v hladilniku vsaj 90 minut (do 4 ure za najboljši rezultat).
6. Segrevajte izdelek na stopnji **6**, dokler ne dosežete nastavljene temperature.
7. Znižajte temperaturo na stopnjo **3**–**4**.
8. Pustite, da odvečna marinada odteče. Svinjske zarebrnice položite na ploščo za žar 2.
9. Svinjske zarebrnice pecite na žaru 5–7 minut na vsaki strani, dokler se ne zapečejo in se na njih ne pojavijo sledi žara.
10. Preden svinjske zarebrnice postrežete, jih pustite mirovati 5 minut.
11. Uživajte v okusnih svinjskih zarebrnicah!

Jakobove pokrovače s česnovim maslom s peteršiljem

10–15 min × 2 (Predjedi)

Površina plošče za žar 2:	Gladka

Sestavine

10–12	Jakobove pokrovače (velike)
2 jedilni žlici	Maslo (nesoljeno)
1 strok	Česen (nariban)
1 jedilna žlica	Oljčno olje
1 jedilna žlica	Peteršilj (svež, drobno sesekljan)
Po okusu	Sol
Po okusu	Beli poper

Priprava

1. Jakobove pokrovače osušite s kuhinjsko brisačo. Jakobove pokrovače morajo biti čim bolj suhe. To je ključnega pomena za dobro zapečeno meso.
2. Jakobove pokrovače rahlo začinite s soljo in poprom.
3. Dodajte oljčno olje na ploščo za žar 2.
4. Izdelek segrejte na stopnjo **6**.
5. Ko je dosežena nastavljena temperatura: Jakobove pokrovače položite drugo ob drugo na ploščo za žar 2, ne drugo na drugo. Jakobove pokrovače se ne smejo dotikati druga druge
6. Jakobove pokrovače na žaru pecite 90–120 sekund, dokler se na spodnji strani ne oblikuje zlato rjava skorjica.
7. Jakobove pokrovače obračajte (npr. s kleščami ali lopatico).
8. Na ploščo za žar 2 takoj dodajte maslo, česen in peteršilj.
9. Jakobove pokrovače pecite na žaru nadaljnjih 60–90 sekund. Medtem Jakobove pokrovače z žlico pokapajte s stopljenim česnovim maslom s peteršiljem.
10. Jakobove pokrovače postrezite tik po pečenju na žaru.
11. Uživajte v okusnih Jakobovih pokrovačah!

Piščančji souvlaki

145–160 min × 4

Površina plošče za žar 2:	Rebrasta

Sestavine

600 g	Piščančje prsi (brez kosti in kože, narezane na 2,5 cm velike kocke)
60 ml	Oljčno olje
1	Limona (velika, iztisnjena)

2 strokov	Česen (nariban)
1 jedilna žlica	Origano (posušen)
1 čajna žlička	Sol
½ čajne žličke	Črni poper

Potrebni pripomočki

8	Lesena nabodala (30 minut namočena v vodi)

Priprava

1. V veliki skledi zmešajte oljčno olje, limonin sok, česen, origano, sol in poper.
2. Dodajte piščančje kocke v skledo.
3. Piščančje kocke enakomerno premažite z marinado.
4. Skledo pokrijte in jo postavite v hladilnik za vsaj 2 uri.
5. Piščančje kocke enakomerno nataknite na namočena lesena nabodala.
6. Segrevajte izdelek na stopnji **6**, dokler ne dosežete nastavljene temperature.
7. Znižajte temperaturo na stopnjo **3**–**4**.
8. Nabodala položite drug poleg drugega na ploščo za žar [2], ne drug na drugega. Nabodala se ne smejo dotikati drug drugega.
9. Nabodala na žaru pecite 8–12 minut. Nabodala obračajte vsake 3–4 minute, dokler piščanec ni pečen in na robovih rahlo porjavi.
10. Hrano postrezite tik po pečenju na žaru. Kot prilogo priporočamo tzatziki omako in pita kruh.
11. Uživajte v slastnem piščančjem souvlakiju!

● Čiščenje

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Pred čiščenjem: Električni vtič [4] vedno izvlecite iz vtičnice.

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

⚠ **POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!**

- Električnih delov izdelka ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.
- Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine prodrle v izdelek.
- Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil ali trdih ščetk.

ⓘ **INFORMACIJE:** Izdelek očistite, takoj ko se ohladi. Ostanke boste težko odstranili, ko se izsušijo.

□ S strgal [13] postrgajte morebitne ostanke hrane s plošč za žar [2].
Ravno stran strgala uporabite za gladko površino plošč za žar.
Nazobčano stran strgala uporabite za rebrasto površino plošč za žar.

Del	Način čiščenja
Glavna enota [7]	□ Glavno enoto obrišite z vlažno krpo. □ V primeru trdovratne umazanije na krpo nanesite blago čistilo. Nato glavno enoto obrišite z vlažno krpo brez čistila. □ Glavno enoto temeljito osušite. □ Ne dopustite, da bi v glavno enoto vdrla voda ali druge tekočine.
Zaščita pred brizganjem [1]/[3]	□ Zaščito pred brizganjem obrišite z mehko, rahlo navlaženo krpo in blagim čistilom. □ Zaščito pred brizganjem lahko tudi izperete z vodo in blagim čistilom.
Plošča za žar [2] Prestrezna posoda [9] Strgalo [13]	□ Te dele izperite z vodo in blagim čistilom. ■ Te dele lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju.

● Shranjevanje

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Ne shranjujte izdelka takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

- ☐ Pred shranjevanjem očistite izdelek.
- ☐ Ovijte priključni kabel 4 okrog pripomočka za navijanje kabla 12 (sl. B).
- ☐ Ko izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.
- ☐ Izdelek hranite na suhem in zunaj dosega otrok.

● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas/20–22: papir in karton/ 80–98: vezni materiali.

Izdelek:



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimate pri svoji pristojni občinski upravi.

Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

☎ 080 080917

owim@lidl.si

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnost blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izkjučuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:
Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 516432_2510) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● Servis

SI **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080917
E-Mail: owim@lidl.si

CE

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων .... Σελίδα 23
Εισαγωγή .... Σελίδα 24
Προβλεπόμενη χρήση .... Σελίδα 24
Περιεχόμενο συσκευασίας .... Σελίδα 24
Λίστα εξαρτημάτων .... Σελίδα 24
Τεχνικά δεδομένα .... Σελίδα 25
Γενικές υποδείξεις ασφαλείας .... Σελίδα 25
Θέση σε λειτουργία .... Σελίδα 29
Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν .... Σελίδα 29
Προετοιμασία .... Σελίδα 29
Συναρμολόγηση .... Σελίδα 29
Γύρισμα της πλάκας ψησίματος .... Σελίδα 29
Χρήση .... Σελίδα 29
Ψήσιμο τροφίμων .... Σελίδα 29
Άδειασμα συρταριού συλλογής .... Σελίδα 30
Πίνακας ψησίματος .... Σελίδα 31
Συνταγές .... Σελίδα 31
Κλασικές μπριζόλες με βούτυρο και μυρωδικά .... Σελίδα 31
Λαβράκι με λεμόνι και άνηθο .... Σελίδα 32
Αρνίσια παϊδάκια με δεντρολίβανο και σκόρδο .... Σελίδα 32
Γερμανικά λουκάνικα με καραμελωμένα κρεμμύδια .... Σελίδα 33
Ισπανικές γαρίδες με σκόρδο (gambas al ajillo) .... Σελίδα 33
Μεσογειακό μείγμα λαχανικών .... Σελίδα 34
Πύργος με χαλούμι και λαχανικά .... Σελίδα 34
Χοιρινές μπριζόλες με μουστάρδα ντιζόν και θυμάρι .... Σελίδα 35
Χτένια με βούτυρο, σκόρδο και μαϊντανό .... Σελίδα 36
Σουβλάκια κοτόπουλου .... Σελίδα 36
Καθαρισμός .... Σελίδα 37
Αποθήκευση .... Σελίδα 37
Απόσυρση .... Σελίδα 38
Εγγύηση .... Σελίδα 38
Διεκπεραίωση της εγγύησης .... Σελίδα 38
Σέρβις .... Σελίδα 39

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων

	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο υψηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος πνιγμού)		Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
	**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο μέτριου βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος ηλεκτροπληξίας)	**Hz**	Hertz (συχνότητα δικτύου)
		W	Watt
	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο χαμηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος εγκαύματος)		Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους.
			Κίνδυνος – κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
	**ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ!** – Προειδοποιεί για πιθανές υλικές ζημιές (π.χ. κίνδυνος βραχυκυκλώματος)		Προσοχή – πολύ θερμή επιφάνεια!
	**ΣΗΜΕΊΩΣΗ:** Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Σημείωση» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.		Αυτό το προϊόν κατατάσσεται στην κατηγορία προστασίας I και πρέπει να γειώνεται.
	Κατάλληλο για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.		Ενδείκνυται για το πλυντήριο πιάτων: 2 Πλάκα ψησίματος 9 Συρτάρι συλλογής 13 Ξύστρα
	Το σύμβολο CE επιβεβαιώνει τη συμβατότητα με τις οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για το προϊόν.		Υποδείξεις ασφαλείας Οδηγίες χειρισμού

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΨΗΣΤΙΕΡΑ

● Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.



Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας αυτόν τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας, πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 516432_2510.

● Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν προορίζεται για το ψήσιμο τροφίμων. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για άλλους σκοπούς.
- Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς σκοπούς.
- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως π.χ.:
  - Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας;
  - Αγροκτήματα;
  - Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων παρόμοιων καταλυμάτων;
  - Περιβάλλοντα bed-and-breakfast.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

● Περιεχόμενο συσκευασίας

Μετά την αφαίρεση του προϊόντος από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα και ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται σε άριστη κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

1 Κύρια μονάδα
2 Πλάκες ψησίματος (με δυνατότητα γυρίσματος, με λεία και ραβδωτή επιφάνεια)
2 Προστατευτικό πιτσιλίσματος
1 Συρτάρι συλλογής
1 Ξύστρα
1 Οδηγίες χρήσης

● Λίστα εξαρτημάτων

Πριν διαβάσετε τις οδηγίες, ξεδιπλώστε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με τις λειτουργίες του προϊόντος.

Εικ. A

[1] Προστατευτικό πιτσιλίσματος (αριστερά)
[2] Πλάκα ψησίματος (με δυνατότητα γυρίσματος, με λεία και ραβδωτή επιφάνεια)
[3] Προστατευτικό πιτσιλίσματος (δεξιά)
[4] Καλώδιο τροφοδοσίας με φις
[5] Πλήκτρο απασφάλισης (για πλάκα ψησίματος)
[6] Χωνευτή λαβή
[7] Κύρια μονάδα
[8] Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας (για δεξιά πλάκα ψησίματος)
[9] Συρτάρι συλλογής
[10] Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας (για αριστερή πλάκα ψησίματος)
[11] Άνοιγμα εκροής λίπους

Εικ. B

12 Βάση περιτύλιξης καλωδίου
13 Ξύστρα

● Τεχνικά δεδομένα

Αρ. μοντέλου με φις VDE: με φις BS: με φις CH:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Τάση εισόδου:	220–240 V~, 50–60 Hz
Ισχύς εισόδου:	2000 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:	0,3 W
Κατηγορία προστασίας:	I
Πιστοποίηση: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ! ΑΝ ΔΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΑ ΑΤΟΜΑ, ΔΩΣΤΕ ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Σε περίπτωση πρόκλησης βλαβών λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών χρήσης, η εγγύηση ακυρώνεται! Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών λόγω ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των υποδείξεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με περιορισμένες ικανότητες

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας χωρίς επίβλεψη. Τα υλικά συσκευασίας ενέχουν κίνδυνο ασφυξίας.
Τα παιδιά υποτιμούν συχνά τους σχετικούς κινδύνους.
Μην επιτρέπετε ποτέ στα παιδιά να πλησιάζουν τα υλικά συσκευασίας.

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.

- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν επιβλέπονται.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας.

Προβλεπόμενη χρήση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σύμφωνα με τις οδηγίες. Μην επιχειρείτε να τροποποιήσετε το προϊόν με οποιονδήποτε τρόπο.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν χωρίς τις πλάκες ψησίματος. Διαφορετικά είναι εκτεθειμένα τα πυρακτωμένα θερμαντικά στοιχεία και μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα σε περίπτωση επαφής.

Ηλεκτρική ασφάλεια

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας.
Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Οι επιφάνειες μπορεί να θερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά από τη χρήση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο και απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

- Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος σε περίπτωση πτώσης ή αν έχει ορατά σημάδια ζημιάς.
- Αυτό το προϊόν ενεργοποιείται μόλις το φις συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα.
- Πριν συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση και η ένταση ρεύματος που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος

συμφωνούν με τα αντίστοιχα στοιχεία της παροχής ρεύματος.

- Ελέγχετε τακτικά το φις και το καλώδιο τροφοδοσίας για βλάβες. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών του ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή κινδύνων.
- Προστατεύστε το καλώδιο τροφοδοσίας από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται από αιχμηρές ακμές, μην το συνθλίβετε και μην το λυγίζετε. Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες και ελεύθερες φλόγες.

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Μην σκεπάζετε το προϊόν για την αποφυγή υπερθέρμανσης του προϊόντος ή πιθανής πυρκαγιάς. Οι πλάκες ψησίματος δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να καλύπτονται με αλουμινόχαρτο, δοχεία αλουμινίου ή ανθεκτικά στη θερμότητα υλικά.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα προστατευτικά πιτσιλίσματος και οι πλάκες ψησίματος θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αγγίζετε μόνο τους διακόπτες ρύθμισης θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όσο το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία.

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν! Απαγορεύεται η χρήση ξυλοκάρβουνων ή παρόμοιων εύφλεκτων υλικών με αυτό το προϊόν.

- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν χωρίς το συρτάρι συλλογής.
- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν χωρίς επίβλεψη όταν είναι συνδεδεμένο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μην μετακινείτε το προϊόν ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε θερμές επιφάνειες (εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες, φούρνους κ.ο.κ.). Λειτουργείτε το προϊόν σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική

στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.

- Μην καλύπτετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά τη χρήση, ενώ είναι ακόμη ζεστό.
- Δώστε προσοχή, ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην παγιδευτεί ανάμεσα στις πλάκες και να μην ακουμπά στην περίμετρο των πλακών.
- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίων επέκτασης. Αν η χρήση καλωδίου επέκτασης είναι απαραίτητη, πρέπει να είναι κατάλληλη για ένταση ρεύματος τουλάχιστον 10 A.
- Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας και το καλώδιο επέκτασης με τέτοιον τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο να σκοντάψει κάποιος πάνω τους και να προκληθούν ζημιές.
- Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Λειτουργείτε το προϊόν μόνο με τα παρεχόμενα γνήσια εξαρτήματα.

Καθαρισμός και συντήρηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος τραυματισμού!
Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τον καθαρισμό ή όταν δεν χρησιμοποιείται.

- Για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό του προϊόντος βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε ντουλάπι ή στη συσκευασία του όσο είναι θερμό.
- Τραβάτε το φις, όχι το καλώδιο τροφοδοσίας, για να το βγάλετε από την πρίζα.
- Προστατεύστε το προϊόν, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φις από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, σταγόνες και πιτσίλισμα.
- Αποθηκεύστε το προϊόν σε ψυχρό, στεγνό μέρος, χωρίς υγρασία και μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.
- Προστατεύστε το προϊόν από τη θερμότητα. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε ελεύθερες φλόγες ή πηγές θερμότητας, όπως φούρνοι και θερμάστρες.

Θέση σε λειτουργία

Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν

1. Αφαιρέστε το προϊόν από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις προστατευτικές μεμβράνες.
2. Ελέγξτε αν διατίθενται όλα τα μέρη και αν το περιγραφόμενο περιεχόμενο συσκευασίας είναι πλήρες (βλ. «Περιεχόμενο συσκευασίας»).
3. Ελέγξτε αν το προϊόν και όλα τα μέρη βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Αν διαπιστώσετε ζημιές ή ελαττώματα, μην χρησιμοποιείτε το προϊόν. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κεφαλαίου «Εγγύηση».
4. Κατά τη διάρκεια της παραγωγής ορισμένα μέρη επικαλύπτονται με μια λεπτή στρώση λαδιού για λόγους προστασίας. Κατά την πρώτη χρήση μην τοποθετείτε υλικά στο προϊόν, ώστε να εξατμιστούν τυχόν υπολείμματα.
5. Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός».

Προετοιμασία

Συναρμολόγηση

1. Τοποθετήστε την κύρια μονάδα 7 επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε τα προστατευτικά πιτσιλίσματος 1/3 στην κύρια μονάδα 7. Κουμπώστε τις 3 γλωσσίδες στην κάτω πλευρά του προστατευτικού πιτσιλίσματος στις αντίστοιχες εγκοπές στο πάνω άκρο της κύριας μονάδας (εικ. C).
3. Τοποθετήστε τις πλάκες ψησίματος 2 στην κύρια μονάδα 7 (εικ. D). Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι επίπεδες και ασφαλίζονται με τα άγκιστρα των αντίστοιχων πλήκτρων απασφάλισης 5.

Γύρισμα της πλάκας ψησίματος

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαύματος!** Προτού γυρίσετε μια πλάκα ψησίματος 2, πρέπει το προϊόν να έχει αποσυνδεθεί από την ηλεκτρική παροχή. Αφήστε την πλάκα ψησίματος να κρυώσει καλά.

Επιφάνεια	Κατάλληλα τρόφιμα
Ραβδωτή	π.χ. κρέας, λουκάνικα, λιπαρά τρόφιμα
Λεία	π.χ. λαχανικά, κρέπες, τηγανιτά αβγά

1. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης 5. Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος 2.
2. Γυρίστε την πλάκα ψησίματος 2 από την άλλη πλευρά.
3. Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος 2 στην κύρια μονάδα 7 (εικ. D). Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα ψησίματος είναι επίπεδη και ασφαλίζεται με το άγκιστρο του αντίστοιχου πλήκτρου απασφάλισης 5.

Χρήση

ⓘ **ΣΗΜΕΊΩΣΗ:** Κατά την πρώτη θέρμανση του προϊόντος ενδέχεται να προκύψει ελαφρύς καπνός ή οσμή από τα υπολείμματα κατασκευής. Αυτό είναι φυσιολογικό και τελείως ακίνδυνο. Φροντίστε ο χώρος να αερίζεται επαρκώς, π.χ. ανοίξτε ένα παράθυρο.

□ Πετάξτε τα πρώτα τρόφιμα που θα ψήσετε.

Ψήσιμο τροφίμων

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Μην σκεπάζετε το προϊόν για την αποφυγή υπερθέρμανσης του προϊόντος ή πιθανής πυρκαγιάς. Οι πλάκες ψησίματος 2 δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να καλύπτονται με αλουμινόχαρτο, δοχεία αλουμινίου ή ανθεκτικά στη θερμότητα υλικά.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαύματος!**

■ Τα προστατευτικά πιτσιλίσματος 1/3 και οι πλάκες ψησίματος 2 θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αγγίζετε μόνο τους διακόπτες ρύθμισης

θερμοκρασίας 8/10 κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν παιδιά κοντά στο προϊόν και δεν προσπαθούν να το τραβήξουν.

ⓘ ΣΗΜΕΊΩΣΗ:

□ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ο δακτύλιος των διακοπτών ρύθμισης θερμοκρασίας 8/10 ανάβει εναλλάξ με κόκκινο ή λευκό χρώμα.

Χρώμα	Σημασία
Κόκκινο	Το προϊόν θερμαίνεται.
Λευκό	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία επιτεύχθηκε.

□ Ο θερμοστάτης λειτουργεί μόνο από την αρχή της κλίμακας ρύθμισης της θερμοκρασίας. Ανάλογα με τη θερμοκρασία του χώρου, η διαδικασία θέρμανσης ξεκινά σε διαφορετικά σημεία της κλίμακας.

□ Τα τρόφιμα με μικρό πάχος πρέπει να μαγειρεύονται σε υψηλή θερμοκρασία και γρήγορα. Όσο πιο μεγάλο πάχος έχει το τρόφιμο, τόσο πιο ήπια και πιο αργά θα πρέπει να ψήνεται στη σχάρα, έτσι ώστε να μην καίγεται εξωτερικά και να ψήνεται ομοιόμορφα.

1. Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας 8/10 προς τα αριστερά πέρα από τη θέση **0**.
2. Συνδέστε το φις 4 σε κατάλληλη πρίζα. Ο δακτύλιος των διακοπτών ρύθμισης θερμοκρασίας 8/10 ανάβει με λευκό χρώμα. Το προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
3. Λιπάνετε τις πλάκες ψησίματος 2 με λίγο φυτικό λάδι. Για τον συγκεκριμένο σκοπό χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας ή πινέλο.
4. Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας 8/10 προς τα δεξιά στη θέση **6**. Ο δακτύλιος των διακοπτών ρύθμισης θερμοκρασίας ανάβει με κόκκινο χρώμα. Το προϊόν θερμαίνεται.
5. Προθερμάνετε το προϊόν χωρίς τρόφιμα, μέχρι ο δακτύλιος των διακοπτών ρύθμισης θερμοκρασίας 8/10 να ανάψει με λευκό χρώμα.
6. Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας 8/10 στην επιθυμητή θέση:

Θέση	Παρασκευή τροφίμων
5–6	□ Για το μαγείρεμα κρέατος μικρού πάχους στη σχάρα ή για το τσιγάρισμα του κρέατος. □ Ψήστε το τρόφιμο για λίγα λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία και από τις δύο πλευρές και, στη συνέχεια, ρυθμίστε τη θερμότητα σε χαμηλότερη ρύθμιση για να εξασφαλίσετε ένα ήπιο μαγείρεμα.
3–4	□ Για το ήπιο μαγείρεμα των τροφίμων. □ Για το αργό μαγείρεμα ευαίσθητων τροφίμων, όπως είναι τα λαχανικά ή τα ψάρια.
1–2	□ Για τη διατήρηση της θερμότητας του ψημένου φαγητού.

7. Τοποθετήστε τα τρόφιμα απευθείας στην πλάκα ψησίματος 2. Γυρίζετε τα τρόφιμα κατά διαστήματα.
8. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο: Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας 8/10 προς τα αριστερά πέρα από τη θέση **0**. Ο δακτύλιος των διακοπτών ρύθμισης θερμοκρασίας ανάβει με λευκό χρώμα. Το προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
9. Αφαιρέστε τα τρόφιμα από την πλάκα ψησίματος 2.
10. Βγάλτε το φις 4 από την πρίζα. Ο δακτύλιος των διακοπτών ρύθμισης θερμοκρασίας 8/10 σβήνει.
11. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει καλά.

● Άδειασμα συρταριού συλλογής

⚠ **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν!** Μην αδειάζετε το συρτάρι συλλογής 9 κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Διαφορετικά μπορεί να συνεχίσουν να τρέχουν λίπη και ζουμιά

από τα τρόφιμα και να πέσουν στην κύρια μονάδα 7.

ⓘ **ΣΗΜΕΊΩΣΗ:** Αν τρέχουν πολλά λίπη και ζουμιά από τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο, θα πρέπει να αδειάζετε κατά διαστήματα το συρτάρι συλλογής 9.

1. Τραβήξτε προσεκτικά το συρτάρι συλλογής 9 προς τα εμπρός και αφαιρέστε το από την κύρια μονάδα 7.
2. Αδειάστε το συρτάρι συλλογής 9.
3. Σκουπίστε εξωτερικά το συρτάρι συλλογής 9 με χαρτί κουζίνας.
4. Τοποθετήστε ξανά το συρτάρι συλλογής 9 στην κύρια μονάδα 7.

● Πίνακας ψησίματος

Τρόφιμα	Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2	Θέση του διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας 8/10	Χρόνος (λεπτά)
Μοσχαρίσια μπριζόλα (χωρίς κόκκαλο)	Ραβδωτή	**6**	4–6 (ανά πλευρά)
Στήθος κοτόπουλο	Ραβδωτή	**6**	12–15
Μπούτια κοτόπουλου	Ραβδωτή	**6**	20–25
Φτερούγες κοτόπουλου	Ραβδωτή	**6**	20–25
Φιλέτο ψαριού	Ραβδωτή	**6**	7–8
Λουκάνικα	Ραβδωτή	**6**	10–12
Γαρίδες	Λεία	**6**	6–8
Μπέικον	Λεία	**5**	8–10
Ψωμί	Λεία	**5**	3–5
Λαχανικά	Λεία	**5**	8–10
Αβγό	Λεία	**4**	2–3
Κρέπες	Λεία	**4**	3–4 (ανά πλευρά)

● Συνταγές

● Κλασικές μπριζόλες με βούτυρο και μυρωδικά

40–45 min × 2

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	Ραβδωτή

Υλικά

2	Μπριζόλες (περίπου 2,5 cm πάχος)
1 κουταλιά	Ελαιόλαδο
Κατά βούληση	Θαλασσινό αλάτι (χοντρό)
Κατά βούληση	Μαύρο πιπέρι (φρεσκοτριμμένο)
50 g	Βούτυρο (ανάλατο, μαλακό)
1 κουταλιά	Μαϊντανός (φρέσκος, ψιλοκομμένος)
1 σκελίδα	Σκόρδο (μικρή, τριμμένη)
1 κουταλάκι	Θυμάρι (φρέσκο)

Διαδικασία

1. Αφαιρέστε τις μπριζόλες από το ψυγείο 20 λεπτά πριν από το ψήσιμο.
2. Ανακατέψτε σε ένα μικρό μπολ το βούτυρο με τον μαϊντανό, το σκόρδο και το θυμάρι. Αφήστε το μπολ στην άκρη.

3. Σκουπίστε τις μπριζόλες με χαρτί κουζίνας. Οι μπριζόλες πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνές. Μόνο έτσι θα ψηθούν σωστά.
4. Λίγο πριν από το ψήσιμο:
   – Αλείψτε ελαφρώς τις μπριζόλες με ελαιόλαδο.
   – Αλατοπιπερώστε τις μπριζόλες.
5. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6**.
6. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία: Τοποθετήστε τις μπριζόλες στην πλάκα ψησίματος 2.

Επιθυμητό αποτέλεσμα	**Απαιτούμενος χρόνος**
Ωμές	4–5 min (ανά πλευρά)
Μέτριες	6–7 min (ανά πλευρά)

7. Αφαιρέστε τις μπριζόλες από το προϊόν. Αλείψτε το μείγμα στις μπριζόλες.
8. Αφήστε τις μπριζόλες να σταθούν για 5 λεπτά πριν από το σερβίρισμα.
9. Απολαύστε τις πεντανόστιμες μπριζόλες σας!

Λαβράκι με λεμόνι και άνηθο

20–25 min × 2

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	Λεία

Υλικά

2 × 150 g	Φιλεταρισμένα λαβράκια (με το δέρμα τους)
1 κουταλιά	Ελαιόλαδο
½	Λεμόνι (χυμός)
½	Λεμόνι (κομμένο σε φέτες)
1 κουταλιά	Άνηθος (φρέσκος, κομμένος)
Κατά βούληση	Αλάτι
Κατά βούληση	Λευκό πιπέρι

Διαδικασία

1. Χαράξτε ελαφρώς το δέρμα του φιλέτου.
2. Σκουπίστε τα φιλέτα με χαρτί κουζίνας. Τα φιλέτα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνά. Μόνο έτσι θα ψηθούν σωστά.
3. Καρυκεύστε τις δύο πλευρές των φιλέτων με άνηθο, αλάτι και λευκό πιπέρι.
4. Αλείψτε την πλάκα ψησίματος 2 με ελαιόλαδο.
5. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6** μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
6. Μειώστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο **3**–**4**.
7. Τοποθετήστε τα φιλέτα με το δέρμα προς τα κάτω στην πλάκα ψησίματος 2.
8. Τοποθετήστε τις φέτες λεμονιού δίπλα στα φιλέτα για να καραμελώσουν.
9. Ψήστε τα φιλέτα για 4–5 λεπτά. Τα πρώτα λεπτά πιέζετε ελαφρώς τα φιλέτα με μια σπάτουλα για να γίνει τραγανό το δέρμα τους.
10. Γυρίστε προσεκτικά τα φιλέτα από την άλλη πλευρά.
11. Ψήστε τα φιλέτα για 2–3 λεπτά, μέχρι να ασπρίσουν και να είναι έτοιμα.
12. Περιχύστε τα φιλέτα με χυμό λεμονιού.
13. Σερβίρετε τα φιλέτα αμέσως μετά το ψήσιμο.
14. Απολαύστε το πεντανόστιμο λαβράκι σας!

Αρνίσια παϊδάκια με δεντρολίβανο και σκόρδο

45–50 min × 2–3

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	Ραβδωτή

Υλικά

8	Αρνίσια παϊδάκια (με το κόκκαλο)
3 κουταλιά	Ελαιόλαδο
2 σκελίδες	Σκόρδο (τριμμένο)
1 κουταλιά	Δεντρολίβανο (φρέσκο, ψιλοκομμένο)
1	Βιολογικό λεμόνι (ξύσμα)
Κατά βούληση	Αλάτι
Κατά βούληση	Μαύρο πιπέρι

Διαδικασία

1. Ανακατέψτε σε ένα πιάτο το ελαιόλαδο, το σκόρδο, το δεντρολίβανο και το ξύσμα λεμονιού.
2. Τοποθετήστε μέσα στη μαρινάδα τα παϊδάκια και γυρίστε τα για να καλυφθούν καλά και από τις δύο πλευρές.
3. Αφήστε τα παϊδάκια να μαριναριστούν σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά.

4. Αλατοπιπερώστε τα παϊδάκια.
5. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6**.
6. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία: Τοποθετήστε τα παϊδάκια στην πλάκα ψησίματος 2.
7. Ψήστε τα παϊδάκια για 2–4 λεπτά ανά πλευρά, ώστε να είναι ζουμερά (ροζ) στο εσωτερικό τους, ανάλογα με το πάχος. Λάβετε υπόψη ότι τα παϊδάκια ψήνονται πολύ γρήγορα.
8. Σερβίρετε τα παϊδάκια αμέσως μετά το ψήσιμο.
9. Απολαύστε τα πεντανόστιμα αρνίσια παϊδάκια σας!

● Γερμανικά λουκάνικα με καραμελωμένα κρεμμύδια

25–30 min × 4

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	1 × ραβδωτή 1 × λεία

Υλικά

4	Γερμανικά λουκάνικα
2	Κρεμμύδια (μεγάλα, κομμένα σε λεπτές φέτες)
1 κουταλιά	Βούτυρο
1 κουταλιά	Φυτικό λάδι
Κατά βούληση	Αλάτι
Κατά βούληση	Πιπέρι
Προαιρετικά: 1 κουταλάκι	Σπόροι κύμινου

Διαδικασία

1. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6** μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2	**Θέση του διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας** 8/10
Ραβδωτή	**6**
Λεία	**3–4**

2. Αλείψτε τη λεία πλάκα ψησίματος 2 με βούτυρο και λάδι.
3. Μόλις λιώσει το βούτυρο: Προσθέστε τα κρεμμύδια, το αλάτι, το πιπέρι και, αν θέλετε, τους σπόρους κύμινου στην πλάκα ψησίματος 2.
4. Ψήστε τα κρεμμύδια για 15–20 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν, να ροδίσουν και να καραμελώσουν. Ανακατεύετε τα κρεμμύδια κατά διαστήματα.
5. Όσο ψήνονται τα κρεμμύδια: Μειώστε τη θερμοκρασία της ραβδωτής πλάκας ψησίματος 2 στο επίπεδο **3–4**.
6. Τοποθετήστε τα λουκάνικα στη ραβδωτή πλάκα ψησίματος 2.
7. Ψήστε τα λουκάνικα για 10–15 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν από όλες τις πλευρές και να είναι έτοιμα. Γυρίζετε τα λουκάνικα ανά μερικά λεπτά.
8. Γαρνίρετε τα λουκάνικα με τα καραμελωμένα κρεμμύδια.
9. Σερβίρετε τα λουκάνικα αμέσως μετά το ψήσιμο.
10. Απολαύστε τα πεντανόστιμα λουκάνικά σας!

● Ισπανικές γαρίδες με σκόρδο (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Ορεκτικό)

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	Λεία

Υλικά

400 g	Μεγάλες γαρίδες (ωμές, αποφλοιωμένες, χωρίς το έντερο, με την ουρά)
4 κουταλιές	Ελαιόλαδο
4 σκελίδες	Σκόρδο (κομμένο σε λεπτές φέτες)
½ κουταλάκι	Μπούκοβο
1 κουταλιά	Μαϊντανός (φρέσκος, κομμένος)
½	Λεμόνι (χυμός)
1 πρέζα	Αλάτι

Διαδικασία

1. Σκουπίστε τις γαρίδες με χαρτί κουζίνας. Οι γαρίδες πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνές. Μόνο έτσι θα ψηθούν σωστά.
2. Αλείψτε την πλάκα ψησίματος 2 με ελαιόλαδο.
3. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6** μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
4. Μειώστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο **3**–**4**.
5. Ψήστε το σκόρδο για 1–2 λεπτά, ώστε να βγάλει τα αρώματά του, αλλά να μην ροδίσει.
6. Προσθέστε το μπούκοβο.
7. Προσθέστε τις γαρίδες. Τοποθετήστε τις γαρίδες τη μία δίπλα στην άλλη, όχι τη μία πάνω στην άλλη. Οι γαρίδες δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους.
8. Αυξήστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο **6**.
9. Ψήστε τις γαρίδες για 1–2 λεπτά σε κάθε πλευρά, ώστε να αποκτήσουν ροζ χρώμα και να μικρύνουν σε μέγεθος. Μην ψήνετε για πολλή ώρα τις γαρίδες.
10. Στύψτε χυμό λεμονιού στις γαρίδες και πασπαλίστε τις με αλάτι και μαϊντανό.
11. Σερβίρετε τις γαρίδες αμέσως μετά το ψήσιμο.
12. Απολαύστε τις πεντανόστιμες γαρίδες με σκόρδο!

Μεσογειακό μείγμα λαχανικών

25–30 min × 3–4 (Συνοδευτικό)

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	Λεία

Υλικά

1	Κολοκυθάκι (σε φέτες πάχους 1 cm)
1	Κόκκινη πιπεριά (σε λωρίδες πλάτους 3 cm)
1	Κίτρινη πιπεριά (σε λωρίδες πλάτους 3 cm)
1	Κόκκινο κρεμμύδι (κομμένο σε φέτες)
10	Ντοματίνια
3 κουταλιές	Ελαιόλαδο
1 κουταλάκι	Ρίγανη (ξερή)
Κατά βούληση	Αλάτι
Κατά βούληση	Πιπέρι
Προαιρετικά: 4 κουταλιές	Τυρί φέτα (τριμμένο)

Διαδικασία

1. Ανακατέψτε σε ένα μεγάλο μπολ τα λαχανικά (εκτός από τις ντομάτες) με το ελαιόλαδο, τη ρίγανη, το αλάτι και το πιπέρι.
2. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6**.
3. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία: Τοποθετήστε τα λαχανικά (εκτός από τις ντομάτες) το ένα δίπλα στο άλλο στην πλάκα ψησίματος 2, όχι το ένα πάνω στο άλλο.
4. Ψήστε τα λαχανικά για 5–7 λεπτά.
5. Γυρίστε τα λαχανικά από την άλλη πλευρά (π.χ. με λαβίδα ή σπάτουλα).
6. Προσθέστε τις ντομάτες.
7. Ψήστε τα λαχανικά για άλλα 5–7 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν, να τραγανίσουν και να πάρουν ωραίο χρώμα.
8. Βγάλτε τα λαχανικά και τοποθετήστε σε ένα πιάτο.
9. Προαιρετικά: Ρίξτε τριμμένη φέτα πάνω στα λαχανικά.
10. Σερβίρετε τα λαχανικά αμέσως μετά το ψήσιμο.
11. Απολαύστε το πεντανόστιμο μεσογειακό μείγμα λαχανικών!

Πύργος με χαλούμι και λαχανικά

20–25 min × 4 (Ορεκτικό)

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	Ραβδωτή

Υλικά

250 g	Χαλούμι (κομμένο σε 8 παχιές φέτες)
2	Κόκκινη πιπεριά (χωρίς τα σπόρια, κομμένη σε μεγάλα, επίπεδα κομμάτια)

1	Κολοκυθάκι (κομμένο κατά μήκος σε φέτες πάχους 0,5 cm)
2 κουταλιές	Ελαιόλαδο
1 κουταλάκι	Δυόσμος (ξερός)
Κατά βούληση	Μαύρο πιπέρι

Διαδικασία

1. Ανακατέψτε σε ένα μπολ την πιπεριά και το κολοκυθάκι με 1 κουταλιά ελαιόλαδο και μαύρο πιπέρι.
2. Αλείψτε τις δύο πλευρές του χαλουμιού με 1 κουταλιά ελαιόλαδο και πασπαλίστε με τον δυόσμο.
3. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6** μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
4. Μειώστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο **3**–**4**.
5. Τοποθετήστε την πιπεριά, το κολοκυθάκι και το χαλούμι το ένα δίπλα στο άλλο στην πλάκα ψησίματος 2, όχι το ένα πάνω στο άλλο.

Υλικά	**Απαιτούμενος χρόνος**
Πιπεριά Κολοκυθάκι	4–5 min (ανά πλευρά), μέχρι τα λαχανικά να μαλακώσουν και να φαίνονται πάνω τους οι ραβδώσεις της πλάκας
Χαλούμι	2–3 min (ανά πλευρά), μέχρι να φαίνονται πάνω τους καφέ ραβδώσεις από την πλάκα

6. Τοποθετήστε τα υλικά σε στοίβα (για παράδειγμα: Πιπεριά, χαλούμι, κολοκυθάκι, χαλούμι) χρησιμοποιώντας καλαμάκι αν χρειάζεται.
7. Σερβίρετε τους πύργους με χαλούμι και λαχανικά αμέσως μετά το ψήσιμο.
8. Απολαύστε τους πεντανόστιμους πύργους με χαλούμι και λαχανικά!

● Χοιρινές μπριζόλες με μουστάρδα ντιζόν και θυμάρι

100–110 min × 2

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	Ραβδωτή

Υλικά

2	Χοιρινές μπριζόλες (χοντροκομμένες, με το κόκκαλο)
2 κουταλιές	Μουστάρδα ντιζόν
1 κουταλιά	Ελαιόλαδο
1 κουταλιά	Μέλι
1 σκελίδα	Σκόρδο (τριμμένο)
1 κουταλάκι	Θυμάρι (φρέσκο)
Κατά βούληση	Αλάτι
Κατά βούληση	Πιπέρι

Διαδικασία

1. Ανακατέψτε σε ένα μικρό μπολ τη μουστάρδα ντιζόν, το ελαιόλαδο, το μέλι, το σκόρδο και το θυμάρι.
2. Τοποθετήστε τις χοιρινές μπριζόλες σε ένα πιάτο.
3. Αλατοπιπερώστε τις χοιρινές μπριζόλες.
4. Αλείψτε ομοιόμορφα τη μαρινάδα στις χοιρινές μπριζόλες.
5. Σκεπάστε το πιάτο και τοποθετήστε το στο ψυγείο για τουλάχιστον 90 λεπτά (έως και για 4 ώρες για καλύτερο αποτέλεσμα).
6. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6** μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
7. Μειώστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο **3**–**4**.
8. Αφήστε την περιττή μαρινάδα να στραγγίσει. Τοποθετήστε τις χοιρινές μπριζόλες στην πλάκα ψησίματος 2.
9. Ψήστε τις χοιρινές μπριζόλες για 5–7 λεπτά σε κάθε πλευρά, ώστε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο και να φαίνονται πάνω τους οι ραβδώσεις της πλάκας.
10. Αφήστε τις χοιρινές μπριζόλες να σταθούν για 5 λεπτά πριν από το σερβίρισμα.
11. Απολαύστε τις πεντανόστιμες χοιρινές μπριζόλες!

● Χτένια με βούτυρο, σκόρδο και μαϊντανό

10–15 min × 2 (Ορεκτικό)

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	Λεία

Υλικά

10–12	Χτένια (μεγάλα)
2 κουταλιές	Βούτυρο (ανάλατο)
1 σκελίδα	Σκόρδο (τριμμένο)
1 κουταλιά	Ελαιόλαδο
1 κουταλιά	Μαϊντανός (φρέσκος, ψιλοκομμένος)
Κατά βούληση	Αλάτι
Κατά βούληση	Λευκό πιπέρι

Διαδικασία

1. Σκουπίστε τα χτένια με χαρτί κουζίνας. Τα χτένια πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνά. Μόνο έτσι θα ψηθούν σωστά.
2. Αλατοπιπερώστε τα χτένια.
3. Αλείψτε την πλάκα ψησίματος 2 με ελαιόλαδο.
4. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6**.
5. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία: Τοποθετήστε τα χτένια το ένα δίπλα στο άλλο στην πλάκα ψησίματος 2, όχι το ένα πάνω στο άλλο. Τα χτένια δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους
6. Ψήστε τα χτένια για 90–120 δευτερόλεπτα, μέχρι να σχηματιστεί μια χρυσαφί κρούστα στην κάτω πλευρά τους.
7. Γυρίστε τα χτένια από την άλλη πλευρά (π.χ. με λαβίδα ή σπάτουλα).
8. Προσθέστε αμέσως το βούτυρο, το σκόρδο και τον μαϊντανό στην πλάκα ψησίματος 2.
9. Ψήστε τα χτένια για άλλα 60–90 δευτερόλεπτα. Σε αυτό το διάστημα περιχύνετε τα χτένια με το λιωμένο βούτυρο, το σκόρδο και τον μαϊντανό χρησιμοποιώντας κουτάλι.
10. Σερβίρετε τα χτένια αμέσως μετά το ψήσιμο.
11. Απολαύστε τα πεντανόστιμα χτένια!

● Σουβλάκια κοτόπουλου

145–160 min × 4

Επιφάνεια πλάκας ψησίματος 2:	Ραβδωτή

Υλικά

600 g	Στήθος κοτόπουλου (χωρίς τα κόκαλα και το δέρμα, κομμένο σε κομμάτια των 2,5 cm)
60 ml	Ελαιόλαδο
1	Λεμόνι (μεγάλο, στυμμένο)
2 σκελίδες	Σκόρδο (τριμμένο)
1 κουταλιά	Ρίγανη (ξερή)
1 κουταλάκι	Αλάτι
½ κουταλάκι	Μαύρο πιπέρι

Απαιτούμενος εξοπλισμός

8	Ξύλινα καλαμάκια (μουλιασμένα για 30 λεπτά σε νερό)

Διαδικασία

1. Ανακατέψτε σε ένα μεγάλο μπολ το ελαιόλαδο, τον χυμό λεμονιού, το σκόρδο, τη ρίγανη, το αλάτι και το πιπέρι.
2. Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου στο μπολ.
3. Αλείψτε ομοιόμορφα τη μαρινάδα στα κομμάτια κοτόπουλου.
4. Σκεπάστε το μπολ και αφήστε το στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.
5. Τοποθετήστε ομοιόμορφα τα κομμάτια κοτόπουλου στα μουλιασμένα ξύλινα καλαμάκια.
6. Προθερμάνετε το προϊόν στο επίπεδο **6** μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
7. Μειώστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο **3**–**4**.
8. Τοποθετήστε τα σουβλάκια το ένα δίπλα στο άλλο στην πλάκα ψησίματος 2, όχι το ένα πάνω στο άλλο. Τα σουβλάκια δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους.
9. Ψήστε τα σουβλάκια για 8–12 λεπτά συνολικά. Γυρίζετε τα σουβλάκια ανά

3 – 4 λεπτά, μέχρι να ψηθεί το κοτόπουλο και να ροδίσει ελαφρώς στις άκρες.

10. Σερβίρετε τα σουβλάκια αμέσως μετά το ψήσιμο. Συνοδεύονται ιδανικά με τζατζίκι και πίτα.
11. Απολαύστε τα πεντανόστιμα σουβλάκια κοτόπουλου!

● Καθαρισμός

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Πριν τον καθαρισμό: Βγάζετε πάντα το φις 4 από την πρίζα.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαύματος!** Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

⚠ **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν!**

- Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην αφήνετε να εισχωρήσουν στο εσωτερικό του προϊόντος νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, ισχυρά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες.

ⓘ **ΣΗΜΕΊΩΣΗ:** Καθαρίστε το προϊόν αμέσως μετά, αφού κρυώσει. Αν τα υπολείμματα στεγνώσουν, δεν μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα.

☐ Χρησιμοποιήστε την ξύστρα 13 για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφίμων από τις πλάκες ψησίματος 2.
Χρησιμοποιήστε την ευθεία πλευρά της ξύστρας για τη λεία επιφάνεια των πλακών ψησίματος.
Χρησιμοποιήστε την οδοντωτή πλευρά της ξύστρας για τη ραβδωτή επιφάνεια των πλακών ψησίματος.

Μέρος	Τρόπος καθαρισμού
Κύρια μονάδα 7	☐ Σκουπίστε την κύρια μονάδα με ένα υγρό πανί. ☐ Αν χρειάζεται, εμποτίστε το πανί με ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια σκουπίστε την κύρια μονάδα με ένα υγρό πανί χωρίς απορρυπαντικό. ☐ Στεγνώστε καλά την κύρια μονάδα. ☐ Μην αφήνετε να εισχωρήσουν στο εσωτερικό της κύριας μονάδας νερό ή άλλα υγρά.
Προστατευτικό πιτσιλίσματος 1/3	☐ Σκουπίστε τα προστατευτικά πιτσιλίσματος με ένα ελαφρώς υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό. ☐ Εναλλακτικά, ξεπλύνετε τα προστατευτικά πιτσιλίσματος με νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
Πλάκα ψησίματος 2 Συρτάρι συλλογής 9 Ξύστρα 13	☐ Πλύνετε αυτά τα μέρη με νερό και ήπιο απορρυπαντικό. ■ Μπορείτε, επίσης, να τοποθετήσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

● Αποθήκευση

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαύματος!** Μην αποθηκεύετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

☐ Καθαρίστε το προϊόν πριν την αποθήκευση.
☐ Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας 4 στη βάση περιτύλιξης καλωδίου 12 (εικ. B).
☐ Αποθηκεύστε το προϊόν στην αρχική συσκευασία όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
☐ Φυλάξτε το προϊόν σε στεγνό μέρος, μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξετε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1–7: πλαστικά/20–22: χαρτί και χαρτόνι/80–98: σύνθετο υλικό.

Προϊόν:



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμνεη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουσιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματος σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 516432_2510) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και πότε προέκυψε.

● Σέρβις

GR **Σέρβις Ελλάδα**
Τηλ: 00800 490826606
Email: owim@lidl.gr

CY **Σέρβις Κύπρος**
Τηλ: 8009 4241
Email: owim@lidl.com.cy

CE

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole ... Seite 41
Einleitung ... Seite 42
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... Seite 42
Lieferumfang ... Seite 42
Liste der Teile ... Seite 42
Technische Daten ... Seite 43
Allgemeine Sicherheitshinweise ... Seite 43
Inbetriebnahme ... Seite 47
Produkt auspacken und grundreinigen ... Seite 47
Vorbereitung ... Seite 47
Zusammenbau ... Seite 47
Grillplatte umdrehen ... Seite 47
Verwendung ... Seite 47
Lebensmittel grillen ... Seite 47
Auffangschale entleeren ... Seite 48
Grilltabelle ... Seite 49
Rezepte ... Seite 49
Klassische Rib-Eye-Steaks mit Kräuterbutter ... Seite 49
Wolfsbarsch mit Zitrone und Dill ... Seite 50
Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch ... Seite 50
Deutsche Bratwurst mit karamellisierten Zwiebeln ... Seite 51
Spanische Knoblauchgarnelen (gambas al ajillo) ... Seite 51
Mediterraner Gemüsemix ... Seite 52
Halloumi-Gemüse-Türmchen ... Seite 52
Schweinekoteletts mit Dijon-Senf und Thymian ... Seite 53
Jakobsmuscheln mit Petersilie-Knoblauchbutter ... Seite 54
Hähnchen-Suflaki-Spieße ... Seite 54
Reinigung ... Seite 55
Lagerung ... Seite 55
Entsorgung ... Seite 56
Garantie ... Seite 56
Abwicklung im Garantiefall ... Seite 57
Service ... Seite 57

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	**GEFAHR!** – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	**WARNUNG!** – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)	**Hz**	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	**VORSICHT!** – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
			Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	**ACHTUNG!** – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Vorsicht – heiße Oberfläche!
	**INFO:** Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info" bietet weitere nützliche Informationen.		Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Für die Spülmaschine geeignet: 2 Grillplatte 9 Auffangschale 13 Kratzer
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

TISCHGRILL

Einleitung

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 516432_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Grillen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Dieses Produkt ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen gedacht, wie zum Beispiel:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
  - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

1 Haupteinheit
2 Grillplatten (drehbar, mit glatter und gerippter Oberfläche)
2 Spritzschutze
1 Auffangschale
1 Kratzer
1 Bedienungsanleitung

Liste der Teile

Schlagen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

Abb. A

1 Spritzschutz (links)
2 Grillplatte (drehbar, mit glatter und gerippter Oberfläche)
3 Spritzschutz (rechts)
4 Anschlussleitung mit Netzstecker
5 Entriegelungstaste (für Grillplatte)
6 Griffmulde
7 Haupteinheit
8 Temperaturregler (für rechte Grillplatte)
9 Auffangschale
10 Temperaturregler (für linke Grillplatte)
11 Fettablauföffnung

Abb. B

12 Kabelaufwicklung
13 Kratzer

● Technische Daten

Modell-Nummer mit VDE-Netzstecker: mit BS-Netzstecker: mit CH-Netzstecker:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	2 000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,3 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠ GEFAHR! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.
Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne die Grillplatten. Anderenfalls sind die rotglühenden Heizelemente freigelegt, die bei Berührung schwere Verbrennungen verursachen können.

Elektrische Sicherheit

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.
Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- Die Oberflächen können sich während des Gebrauchs erhitzen. Berühren Sie das Produkt weder während noch unmittelbar nach dem Gebrauch.

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist eingeschaltet, sobald der Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbunden ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

⚠ WARNUNG! Brandrisiko!
Um eine Überhitzung des Produkts oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Produkt nicht abgedeckt werden. Die Grillplatten dürfen unter keinen Umständen mit Aluminiumfolie, Aluminiumbehältern oder hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.

⚠ VORSICHT! Verbrennungsrisiko!
- Die Spritzschutze und die Grillplatten werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs ausschließlich die Temperaturregler.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Holzkohle oder ähnliche brennbare Brennstoffe dürfen mit diesem Produkt nicht verwendet werden.
- Betreiben Sie das Produkt nicht ohne die Auffangschale.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Betreiben Sie das Produkt nur mit den mitgelieferten Originalzubehörteilen.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠ **WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung“.
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

Inbetriebnahme

Produkt auspacken und grundreinigen

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
5. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Vorbereitung

Zusammenbau

1. Stellen Sie die Haupteinheit 7 auf eine ebene, stabile, saubere, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
2. Montieren Sie die Spritzschutze 1/3 an der Haupteinheit 7. Setzen Sie die 3 Laschen an der Unterseite der Spritzschutze in die entsprechenden Schlitze am oberen Rand der Haupteinheit ein (Abb. C).
3. Legen Sie die Grillplatten 2 auf die Haupteinheit 7 (Abb. D). Achten Sie darauf, dass die Grillplatten plan aufliegen und vom Haken der entsprechenden Entriegelungstaste 5 gesichert sind.

Grillplatte umdrehen

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!** Bevor Sie eine Grillplatte 2 umdrehen, muss das Produkt von der Stromversorgung getrennt sein. Lassen Sie die Grillplatte vollständig abkühlen.

Oberfläche	Geeignete Lebensmittel
Gerippt	z. B. Fleisch, Wurst, ölige Lebensmittel
Glatt	z. B. Gemüse, Pfannkuchen, Spiegelei

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste 5. Entnehmen Sie die Grillplatte 2.
2. Drehen Sie die Grillplatte 2 um.
3. Legen Sie die Grillplatte 2 auf die Haupteinheit 7 (Abb. D). Achten Sie darauf, dass die Grillplatte plan aufliegt und vom Haken der Entriegelungstaste 5 gesichert ist.

Verwendung

ⓘ **INFO:** Beim erstmaligen Aufheizen des Produkts kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, indem Sie z. B. ein Fenster öffnen.

☐ Entsorgen Sie die gegrillten Lebensmittel des ersten Durchgangs.

Lebensmittel grillen

⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Um eine Überhitzung des Produkts oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Produkt nicht abgedeckt werden. Die Grillplatten 2 dürfen unter keinen Umständen mit Aluminiumfolie, Aluminiumbehältern oder hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!**

- Die Spritzschutze 1/3 und die Grillplatten 2 werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs ausschließlich die Temperaturregler 8/10.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht in der Nähe des Produkt spielen oder versuchen, es herunterzuziehen.

ⓘ **INFO:**

- Während des Betriebs leuchtet der Ring an den Temperaturreglern 8/10 wechselweise rot oder weiß.

Farbe	Bedeutung
Rot	Das Produkt heizt auf.
Weiß	Die eingestellte Temperatur wurde erreicht.

- Der Thermostat arbeitet nur ab dem Anfang der Temperatureinstellskala. Je nach Raumtemperatur beginnt der Aufheizvorgang an unterschiedlichen Stellen der Skala.
- Dünne Lebensmittel sollten heiß und schnell gegart werden. Je dicker das Lebensmittel, desto schonender und langsamer sollte es gegrillt werden, damit es außen nicht verbrennt und gleichmäßig durchgart.

1. Drehen Sie die Temperaturregler 8/10 entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position **0**.
2. Verbinden Sie den Netzstecker 4 mit einer geeigneten Steckdose. Der Ring an den Temperaturreglern 8/10 leuchtet weiß. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus.
3. Reiben Sie die Grillplatten 2 mit etwas Pflanzenöl ein. Verwenden Sie dazu ein Küchentuch oder einen Pinsel.
4. Drehen Sie die Temperaturregler 8/10 im Uhrzeigersinn in die Position **6**. Der Ring an den Temperaturreglern leuchtet rot. Das Produkt heizt auf.
5. Heizen Sie das Produkt ohne Lebensmittel vor, bis der Ring an den Temperaturreglern 8/10 weiß leuchtet.
6. Stellen Sie die Temperaturregler 8/10 auf die geeignete Position:

Position	Lebensmittelzubereitung
5–6	☐ Zum Garen von dünnen Grillgerichten oder zum Anbraten von Fleisch. ☐ Grillen Sie das Lebensmittel einige Minuten lang bei maximaler Temperatur auf beiden Seiten und stellen Sie dann die Hitze auf eine niedrigere Stufe ein, um ein schonendes Garen zu gewährleisten.
3–4	☐ Zum schonenden Weitergaren der Lebensmittel. ☐ Zum langsamen Garen empfindlicher Lebensmittel wie Gemüse oder Fisch.
1–2	☐ Zum Warmhalten von fertigen Speisen.

7. Legen Sie die Lebensmittel direkt auf die Grillplatte 2. Wenden Sie die Lebensmittel gelegentlich.
8. Wenn das Grillen beendet ist: Drehen Sie die Temperaturregler 8/10 entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position **0**. Der Ring an den Temperaturreglern leuchtet weiß. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus.
9. Entfernen Sie die Lebensmittel von der Grillplatte 2.
10. Ziehen Sie den Netzstecker 4 aus der Steckdose. Der Ring an den Temperaturreglern 8/10 erlischt.
11. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

● Auffangschale entleeren

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!** Entleeren Sie die Auffangschale 9 nicht während des Betriebs. Anderenfalls können Fett und Säfte weiterhin aus den Lebensmitteln austreten und direkt in die Haupteinheit 7 tropfen.

ⓘ **INFO:** Falls größere Mengen an Fett und Säften beim Grillen aus den Lebensmitteln austreten, muss die Auffangschale [9] gelegentlich entleert werden.

1. Ziehen Sie die Auffangschale [9] vorsichtig vorne aus der Haupteinheit [7] heraus.
2. Entleeren Sie die Auffangschale [9].
3. Wischen Sie die Auffangschale [9] von außen mit einem Küchentuch ab.
4. Schieben Sie die Auffangschale [9] zurück in die Haupteinheit [7].

● Grilltabelle

Lebensmittel	Oberfläche der Grillplatte [2]	Position des Temperaturreglers [8]/[10]	Zeit (Minuten)
Rindersteak (ohne Knochen)	Gerippt	**6**	4–6 (pro Seite)
Hähnchenbrust	Gerippt	**6**	12–15
Hähnchenkeule	Gerippt	**6**	20–25
Hähnchenflügel	Gerippt	**6**	20–25
Fischsteak	Gerippt	**6**	7–8
Wurst	Gerippt	**6**	10–12
Garnele	Glatt	**6**	6–8
Speck	Glatt	**5**	8–10
Brot	Glatt	**5**	3–5
Gemüse	Glatt	**5**	8–10
Ei	Glatt	**4**	2–3
Pfannkuchen	Glatt	**4**	3–4 (pro Seite)

● Rezepte

● Klassische Rib-Eye-Steaks mit Kräuterbutter

40–45 min × 2

Oberfläche der Grillplatte [2]:	Gerippt

Zutaten

2	Rib-Eye-Steaks (ca. 2,5 cm dick)
1 EL	Olivenöl
Nach Geschmack	Meersalz (grob)
Nach Geschmack	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
50 g	Butter (ungesalzen, weich)
1 EL	Petersilie (frisch, fein gehackt)
1 Zehe	Knoblauch (klein, gerieben)
1 TL	Thymianblätter (frisch)

Zubereitung

1. 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank Nehmen Sie die Steaks.
2. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel Butter, Petersilie, Knoblauch und Thymian. Stellen Sie die Schüssel beiseite.
3. Tupfen Sie die Steaks mit einem Küchentuch trocken. Die Steaks sollten so trocken wie möglich sein. Dies ist entscheidend für ein gutes Anbraten.

4. Kurz vor dem Grillen:
   - Streichen Sie die Steaks leicht mit Olivenöl ein.
   - Würzen Sie die Steaks mit reichlich Salz und Pfeffer.
5. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist: Legen Sie die Steaks auf die Grillplatte 2.

Gewünschtes Ergebnis	Benötigte Zeit
Halb durch	4–5 min (pro Seite)
Medium	6–7 min (pro Seite)

7. Entnehmen Sie die Steaks vom Produkt. Geben Sie die Mischung auf die Steaks.
8. Lassen Sie die Steaks vor dem Servieren 5 Minuten lang ruhen.
9. Genießen Sie die köstlichen Rib-Eye-Steaks!

Wolfsbarsch mit Zitrone und Dill

20–25 min × 2

Oberfläche der Grillplatte 2:	Glatt

Zutaten

2× 150 g	Wolfsbarschfilet (mit Haut)
1 EL	Olivenöl
½	Zitrone (entsaftet)
½	Zitrone (in Scheiben geschnitten)
1 EL	Dill (frisch, gehackt)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Ritzen Sie die Haut der Filets leicht ein.
2. Tupfen Sie die Filets mit einem Küchentuch trocken. Die Filets sollten so trocken wie möglich sein. Dies ist entscheidend für ein gutes Anbraten.
3. Würzen Sie die Filets auf beiden Seiten mit Dill, Salz und weißem Pfeffer.
4. Geben Sie Olivenöl auf die Grillplatte 2.
5. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
6. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
7. Legen Sie die Filets mit der Hautseite nach unten auf die Grillplatte 2.
8. Legen Sie die Zitronenscheiben neben die Filets, sodass die Zitronenscheiben karamellisieren.
9. Grillen Sie die Filets 4–5 Minuten lang. Drücken Sie während der ersten Minute leicht mit einem Pfannenwender auf die Filets, damit die Haut knusprig wird.
10. Wenden Sie die Filets vorsichtig.
11. Grillen Sie die Filets 2–3 Minuten lang, bis sie undurchsichtig und gar sind.
12. Träufeln Sie Zitronensaft auf die Filets.
13. Servieren Sie die Filets direkt nach dem Grillen.
14. Genießen Sie den köstlichen Wolfsbarsch!

Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch

45–50 min × 2–3

Oberfläche der Grillplatte 2:	Gerippt

Zutaten

8	Lammkoteletts (mit Knochen)
3 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch (gerieben)
1 EL	Rosmarin (frisch, fein gehackt)
1	Bio-Zitrone (Zesten)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Vermengen Sie auf einem flachen Teller Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenzesten.

2. Geben Sie die Koteletts hinzu und wenden Sie sie, sodass sie vollständig mit der Marinade benetzt sind.
3. Lassen Sie die Koteletts mindestens 30 Minuten lang bei Raumtemperatur marinieren.
4. Würzen Sie die Koteletts mit Salz und Pfeffer.
5. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist: Legen Sie die Koteletts auf die Grillplatte 2.
7. Grillen Sie die Koteletts 2–4 Minuten lang pro Seite, sodass sie halb durch (rosa) sind, abhängig von der Dicke. Beachten Sie, dass die Koteletts sehr schnell garen.
8. Servieren Sie die Koteletts direkt nach dem Grillen.
9. Genießen Sie die köstlichen Lammkoteletts!

● Deutsche Bratwurst mit karamellisierten Zwiebeln

25–30 min × 4

Oberfläche der Grillplatte 2:	1× gerippt 1× glatt

Zutaten

4	Deutsche Bratwürste
2	Zwiebeln (groß, dünn geschnitten)
1 EL	Butter
1 EL	Pflanzenöl
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Pfeffer
Optional: 1 TL	Kümmelkörner

Zubereitung

1. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Oberfläche der Grillplatte 2	**Position des Temperaturreglers** 8 10
Gerippt	**6**
Glatt	**3–4**

2. Geben Sie Butter und Öl auf die glatte Grillplatte 2.
3. Sobald die Butter geschmolzen ist: Geben Sie Zwiebeln, Salz, Pfeffer und, falls gewünscht, Kümmelkörner auf die glatte Grillplatte 2.
4. Braten Sie die Zwiebeln 15–20 Minuten lang an, bis sie weich, braun und karamellisiert sind. Rühren Sie die Zwiebeln gelegentlich um.
5. Während Sie die Zwiebeln garen: Verringern Sie die Temperatur der gerippten Grillplatte 2 auf Stufe **3–4**.
6. Legen Sie die Bratwürste auf die gerippte Grillplatte 2.
7. Grillen Sie die Bratwürste 10–15 Minuten lang, bis sie auf allen Seiten gebräunt und gar sind. Wenden Sie die Bratwürste alle paar Minuten.
8. Garnieren Sie die Bratwürste mit den karamellisierten Zwiebeln.
9. Servieren Sie die Bratwürste direkt nach dem Grillen.
10. Genießen Sie die köstlichen Bratwürste!

● Spanische Knoblauchgarnelen (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Vorspeise)

Oberfläche der Grillplatte 2:	Glatt

Zutaten

400 g	Riesengarnelen (roh, geschält, entdarmt, mit Schwanz)
4 EL	Olivenöl
4 Zehen	Knoblauch (in dünne Scheiben geschnitten)
½ TL	Rote Chiliflocken
1 EL	Petersilie (frisch, gehackt)
½	Zitrone (entsaftet)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Tupfen Sie die Garnelen mit einem Küchentuch trocken. Die Garnelen sollten so trocken wie möglich sein. Dies ist entscheidend für ein gutes Anbraten.
2. Geben Sie Olivenöl auf die Grillplatte 2.
3. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
5. Braten Sie den Knoblauch 1–2 Minuten lang an, sodass er zwar duftet, aber nicht braun wird.
6. Geben Sie die Chiliflocken hinzu.
7. Geben Sie die Garnelen hinzu. Legen Sie die Garnelen nebeneinander, nicht übereinander. Die Garnelen sollten sich nicht berühren.
8. Erhöhen Sie die Temperatur auf Stufe **6**.
9. Grillen Sie die Garnelen 1–2 Minuten lang pro Seite, bis sie rosa werden und sich zusammenziehen. Garen Sie die Garnelen nicht zu lange.
10. Träufeln Sie Zitronensaft auf die Garnelen und streuen Sie Salz und Petersilie darüber.
11. Servieren Sie die Garnelen direkt nach dem Grillen.
12. Genießen Sie die köstlichen Knoblauchgarnelen!

Mediterraner Gemüsemix

25–30 min × 3–4 (Beilage)

Oberfläche der Grillplatte 2:	Glatt

Zutaten

1	Zucchini (1 cm dicke Scheiben)
1	Rote Paprika (3 cm breite Streifen)
1	Gelbe Paprika (3 cm breite Streifen)
1	Rote Zwiebel (in Spalten geschnitten)
10	Kirschtomaten
3 EL	Olivenöl
1 TL	Oregano (getrocknet)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Pfeffer
Optional: 4 EL	Fetakäse (gekrümelt)

Zubereitung

1. Vermengen Sie in einer großen Schüssel das komplette Gemüse (außer den Tomaten) mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer.
2. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor.
3. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist: Legen Sie das Gemüse (außer den Tomaten) nebeneinander auf die Grillplatte 2, nicht übereinander.
4. Grillen Sie das Gemüse 5–7 Minuten lang.
5. Wenden Sie das Gemüse (z. B. mit einer Zange oder einem Pfannenwender).
6. Geben Sie die Tomaten hinzu.
7. Grillen Sie das Gemüse weitere 5–7 Minuten lang, bis es zart und knackig ist und eine schöne Bräunung aufweist.
8. Geben Sie das Gemüse auf einen Teller.
9. Optional: Streuen Sie Fetakäse über das Gemüse.
10. Servieren Sie das Gemüse direkt nach dem Grillen.
11. Genießen Sie den köstlichen mediterranen Gemüsemix!

Halloumi-Gemüse-Türmchen

20–25 min × 4 (Vorspeise)

Oberfläche der Grillplatte 2:	Gerippt

Zutaten

250 g	Halloumikäse (in 8 dicke Scheiben geschnitten)
2	Rote Paprika (entkernt und in große, flache Stücke geschnitten)

1	Zucchini (der Länge nach in 0,5 cm dicke Bänder geschnitten)
2 EL	Olivenöl
1 TL	Minze (getrocknet)
Nach Geschmack	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Vermengen Sie in einer Schüssel Paprika und Zucchini mit 1 EL Olivenöl und schwarzem Pfeffer.
2. Streichen Sie den Halloumi von beiden Seiten mit 1 EL Olivenöl ein und streuen Sie Minze darüber.
3. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
5. Legen Sie Paprika, Zucchini und Halloumi nebeneinander auf die Grillplatte 2, nicht übereinander.

Zutaten	Benötigte Zeit
Paprika Zucchini	4–5 min (pro Seite), bis das Gemüse zart ist und Grillstreifen aufweist
Halloumi	2–3 min (pro Seite), bis goldbraune Grillstreifen erscheinen

6. Stapeln Sie die Zutaten (beispielhafte Anordnung: Paprika, Halloumi, Zucchini, Halloumi) und verwenden Sie bei Bedarf einen Spieß.
7. Servieren Sie die Halloumi-Gemüse-Türmchen direkt nach dem Grillen.
8. Genießen Sie die köstlichen Halloumi-Gemüse-Türmchen!

● Schweinekoteletts mit Dijon-Senf und Thymian

100–110 min × 2

Oberfläche der Grillplatte 2:	Gerippt

Zutaten

2	Schweinekoteletts (dick geschnitten, mit Knochen)
2 EL	Dijon-Senf
1 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
1 Zehe	Knoblauch (gerieben)
1 TL	Thymianblätter (frisch)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Pfeffer

Zubereitung

1. Verrühren Sie in einer kleinen Schüssel Dijon-Senf, Olivenöl, Honig, Knoblauch und Thymian.
2. Legen Sie die Schweinekoteletts auf einen Teller.
3. Würzen Sie die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer.
4. Benetzen Sie die Schweinekoteletts gleichmäßig mit der Marinade.
5. Decken Sie den Teller ab und stellen Sie ihn mindestens 90 Minuten lang in den Kühlschrank (bis zu 4 Stunden für ein optimales Ergebnis).
6. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
7. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
8. Lassen Sie überschüssige Marinade abtropfen. Legen Sie die Schweinekoteletts auf die Grillplatte 2.
9. Grillen Sie die Schweinekoteletts 5–7 Minuten lang pro Seite, bis sie gar sind und Grillstreifen aufweisen.
10. Lassen Sie die Schweinekoteletts vor dem Servieren 5 Minuten lang ruhen.
11. Genießen Sie die köstlichen Schweinekoteletts!

Jakobsmuscheln mit Petersilie-Knoblauchbutter

10–15 min × 2 (Vorspeise)

Oberfläche der Grillplatte 2:	Glatt

Zutaten

10–12	Jakobsmuscheln (groß)
2 EL	Butter (ungesalzen)
1 Zehe	Knoblauch (gerieben)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Petersilie (frisch, fein gehackt)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Tupfen Sie die Jakobsmuscheln mit einem Küchentuch trocken. Die Jakobsmuscheln sollten so trocken wie möglich sein. Dies ist entscheidend für ein gutes Anbraten.
2. Würzen Sie die Jakobsmuscheln leicht mit Salz und Pfeffer.
3. Geben Sie Olivenöl auf die Grillplatte 2.
4. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist: Legen Sie die Jakobsmuscheln nebeneinander auf die Grillplatte 2, nicht übereinander. Die Jakobsmuscheln sollten sich nicht berühren
6. Grillen Sie die Jakobsmuscheln 90–120 Sekunden lang, bis sich an der Unterseite eine tief goldbraune Kruste bildet.
7. Wenden Sie die Jakobsmuscheln (z. B. mit einer Zange oder einem Pfannenwender).
8. Geben Sie unverzüglich Butter, Knoblauch und Petersilie auf die Grillplatte 2.
9. Grillen Sie die Jakobsmuscheln weitere 60–90 Sekunden lang. Beträufeln Sie die Jakobsmuscheln währenddessen mit der geschmolzenen Petersilie-Knoblauchbutter unter Verwendung eines Löffels.
10. Servieren Sie die Jakobsmuscheln direkt nach dem Grillen.
11. Genießen Sie die köstlichen Jakobsmuscheln!

Hähnchen-Suflaki-Spieße

145–160 min × 4

Oberfläche der Grillplatte 2:	Gerippt

Zutaten

600 g	Hähnchenbrust (ohne Knochen und Haut, in 2,5 cm große Würfel geschnitten)
60 ml	Olivenöl
1	Zitrone (groß, entsaftet)
2 Zehen	Knoblauch (gerieben)
1 EL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Salz
½ TL	Schwarzer Pfeffer

Benötigte Utensilien

8	Holzspieße (30 Minuten lang in Wasser eingeweicht)

Zubereitung

1. Verrühren Sie in einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer.
2. Geben Sie die Hähnchenwürfel in die Schüssel.
3. Benetzen Sie die Hähnchenwürfel gleichmäßig mit der Marinade.
4. Decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie sie mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank.
5. Spießen Sie die Hähnchenwürfel gleichmäßig auf den eingeweichten Holzspießen auf.
6. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
7. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
8. Legen Sie die Spieße nebeneinander auf die Grillplatte 2, nicht übereinander. Die Spieße sollten sich nicht berühren.

9. Grillen Sie die Spieße insgesamt 8–12 Minuten lang. Drehen Sie die Spieße alle 3–4 Minuten, bis das Hähnchenfleisch gar und an den Rändern leicht gebräunt ist.
10. Servieren Sie die Spieße direkt nach dem Grillen. Wir empfehlen Zaziki und Pita-Brot als Beilage.
11. Genießen Sie die köstlichen Hähnchen-Suflaki-Spieße!

● Reinigung

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**
Vor der Reinigung: Ziehen Sie den Netzstecker [4] immer aus der Steckdose.

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!**
Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

- Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

ⓘ **INFO:** Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Haupteinheit [7]	☐ Wischen Sie die Haupteinheit mit einem feuchten Tuch ab. ☐ Falls nötig, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie die Haupteinheit danach mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ☐ Trocknen Sie die Haupteinheit gründlich ab. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere der Haupteinheit gelangen.
Spritzschutz [1]/[3]	☐ Wischen Sie die Spritzschutze mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. ☐ Spülen Sie die Spritzschutze alternativ mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
Grillplatte [2] Auffangschale [9] Kratzer [13]	☐ Spülen Sie diese Teile mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können diese Teile auch in einer Geschirrspülmaschine reinigen.

☐ Verwenden Sie den Kratzer [13], um Lebensmittelreste von den Grillplatten [2] zu kratzen.
Verwenden Sie die gerade Seite des Kratzers für die glatte Oberfläche der Grillplatten.
Verwenden Sie die gezahnte Seite des Kratzers für die gerippte Oberfläche der Grillplatten.

● Lagerung

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!**
Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
☐ Wickeln Sie die Anschlussleitung [4] um die Kabelaufwicklung [12] (Abb. B).
☐ Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.

- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

Produkt:



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugeräts, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 516432_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE