

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CONTACT GRILL SKGE 2000 B2

(GB)

CONTACT GRILL

Operating instructions

(HU)

KONTAKTGRILL

Használati utasítás

(SK)

KONTAKTNÝ GRIL

Návod na obsluhu

(PL)

GRILL KONTAKTOWY

Instrukcja obsługi

(CZ)

KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

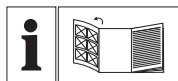
(CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 270355

PL HU
CZ SK



(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(PL)

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

(HU)

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

(CZ)

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

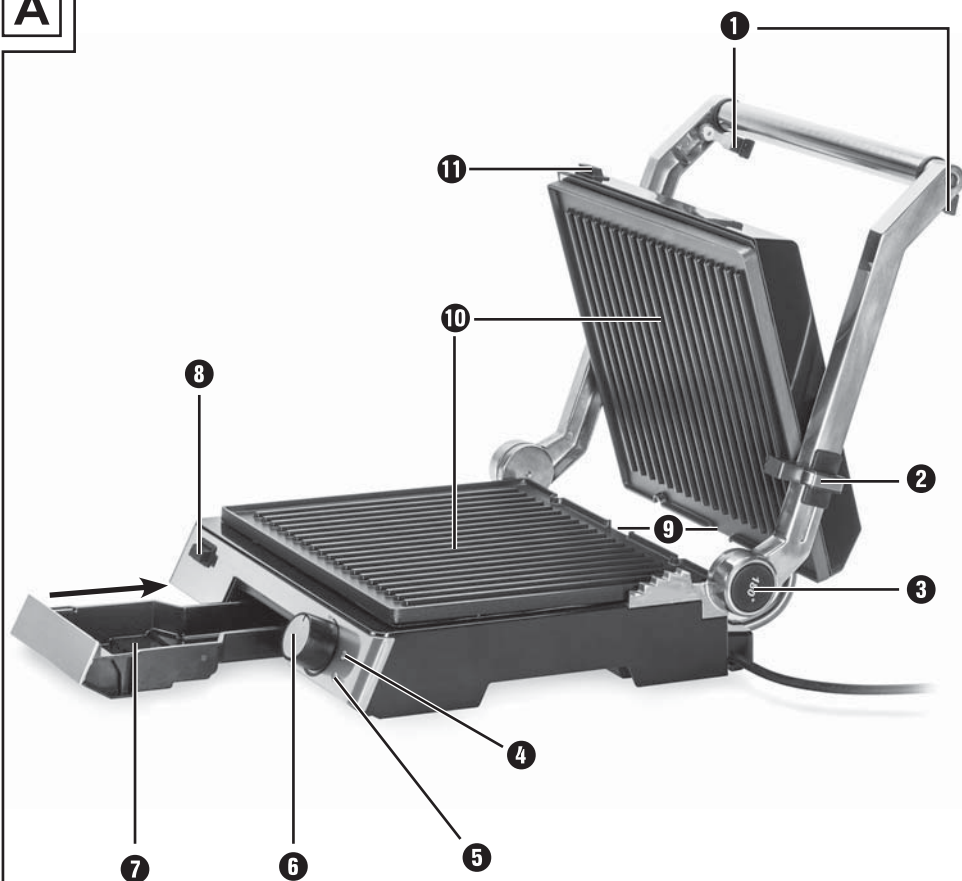
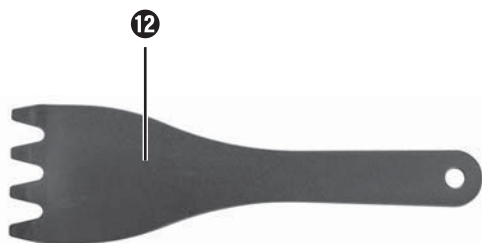
(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	27
HU	Használati utasítás	Oldal	53
CZ	Návod k obsluze	Strana	79
SK	Návod na	Strana	105
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	131

A**B**

Contents

Introduction	2
Information concerning these operating instructions	2
Copyright	2
Intended use	2
Warning notes	2
Safety	3
Basic safety guidelines	3
Operating components	7
Unpacking and installation	7
Safety instructions	7
Package contents and transport inspection	8
Unpacking	8
Disposal of packaging materials	8
Handling and operation	9
Before initial use	9
Heat level control	10
Operation	10
"Contact grill" position	11
"Panini grill" position	12
"Table grill" position	13
Tips and tricks	14
Cleaning and care	15
Safety instructions	15
Storage	16
Recipes	17
"Contact grill" position	17
"Panini grill" position	18
"Table grill" position	21
Disposal	24
Appendix	24
Technical data	24
Warranty	24
Service	25
Importer	25

Introduction

Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

Warning notes

The following warning notice types are used in these operating instructions:

DANGER

A warning notice at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions in this warning notice to avoid the risk of death or serious injury.

**WARNING!**

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Safety

In this section, you will find important safety instructions for using the appliance.

This appliance complies with statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- Prior to use, check the appliance for visible external damage.
Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hot-plate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

 RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Arrange for customer service to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ NEVER immerse the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.

** RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Thus, do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Always pull the plug out of the power socket during each interruption, as well as after use and before any cleaning.

** RISK OF BURNS!**

Caution! Hot surface!

- ▶ The surfaces of the appliance become extremely hot during use. Touch the appliance using only the handle.

** CAUTION! MATERIAL DAMAGE!**

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, stop using the appliance.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.

Operating components

Figure A:

- ❶ Support feet
- ❷ Safety catch
- ❸ Unlocking button 180°
- ❹ Red "Power" control lamp
- ❺ Green "Ready" control lamp
- ❻ Heat level control
- ❼ Fat collector tray
- ❽ RELEASE button (lower hotplate)
- ❾ Fat outlet
- ❿ Hotplates
- ⓫ RELEASE button (upper hotplate)

Figure B:

- ❿ Cleaning scraper

Unpacking and installation

Safety instructions

WARNING!

During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- Packaging material may not be used as a plaything. There is a risk of suffocation.
- Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard (see fold-out page):

- Contact grill
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

NOTE

- Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see chapter entitled Service).

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and any films and labels.

Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

Before initial use

- 1) Clean all accessories as described in the section "Cleaning and care" to remove any production residues.
- 2) Read these operating instructions carefully.
- 3) Install the appliance in accordance with the safety instructions.
- 4) Unlock the appliance by setting the safety catch **2** to the position .
- 5) Open the appliance.
- 6) Wipe the hotplates **10** with a damp cloth.
- 7) Close the appliance.
- 8) Insert the power cable plug into a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the "Technical data" section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control **6** to MAX.

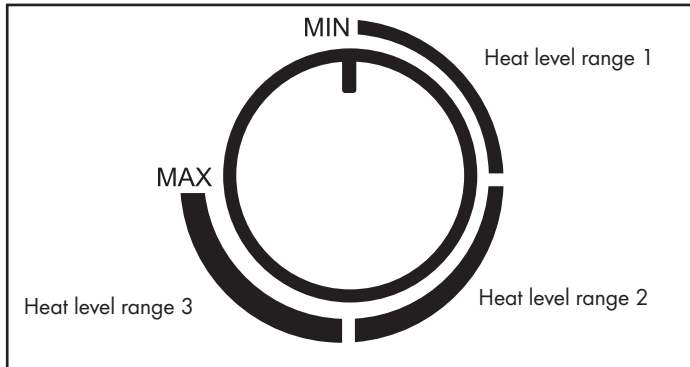
NOTE

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 9) After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
 - 10) Clean the appliance again with a damp cloth.

Heat level control

The temperature is set using the heat level control **6**.

- Heat level range 1: heating up range / low temperature
- Heat level range 2: medium temperature (e.g. cooking vegetables)
- Heat level range 3: high temperature (e.g. grill-roasting meat)



NOTE

- ▶ The green control lamp "Ready" **5** lights up when the heat level control **6** is set at MIN. As soon as you set the heat level control **6** to the desired position, the green control lamp "Ready" **5** goes out until the temperature has been reached.
- ▶ The green control lamp "Ready" **5** may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.
- ▶ The red control lamp "Power" **4** lights up as soon as the appliance is connected to the mains.

Operation

- 1) Close the appliance lid using the handle.
- 2) Slide the fat collector tray **7** into the appliance.
- 3) Replace the plug in the mains power socket. The red control lamp "Power" **4** lights up. The green control light "Ready" **5** lights up if the heat level control **6** is set to MIN.
- 4) Set the desired level on the heat level control **6**. The green control lamp "Ready" **5** goes out. The green control lamp "Ready" **5** comes on again as soon as the set heating level is reached.

NOTE

- ▶ The green control lamp "Ready" ⑤ also comes on when the heat level control ⑥ is set to MIN. As soon as you set the heat level control ⑥ to the desired position, the green control lamp "Ready" ⑤ goes out until the temperature has been reached.
- ▶ The green control lamp "Ready" ⑤ may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.

NOTE

You can use this grill in 3 different ways:

- fully open so that both hotplates ⑩ can be used as a table grill.
- with the movable upper hotplate ⑩ as a contact grill so that, for instance, meat is grilled from both sides.
- with the fixed upper hotplate ⑩ as a panini grill so that, for instance, baguettes can be gratinated.

"Contact grill" position

- 1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate ⑩.
- 2) Close the appliance lid using the handle.
- 3) Due to its movable mount, the upper hotplate ⑩ always lies parallel to the lower hotplate ⑩ even if the food to be grilled is bulky. This guarantees an optimal grilling result.
- 4) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

NOTE

Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration.

- 5) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

CAUTION**Damage to the appliance!**

- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates ⑩!
- 6) Turn the heat level control ⑥ to MIN and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

- Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control **6** to MIN!

“Panini grill” position

- 1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate **10**.
- 2) Close the upper hotplate **10** and lock it at the desired height by pressing the safety catch **2** back (position MIN, II, III, IV, V). The further back you press the safety catch **2**, the greater the distance between the hotplates **10**.
- 3) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

NOTE

Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration.

- 4) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

CAUTION**Damage to the appliance!**

- Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!
- 5) Turn the heat level control **6** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

- Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control **6** to MIN!

“Table grill” position

- 1) Fold out both support feet **1** (Fig. 1).
- 2) Press the unlocking button **3** (Fig. 1) and open the appliance lid until both hotplates **10** can be used as a table grill.

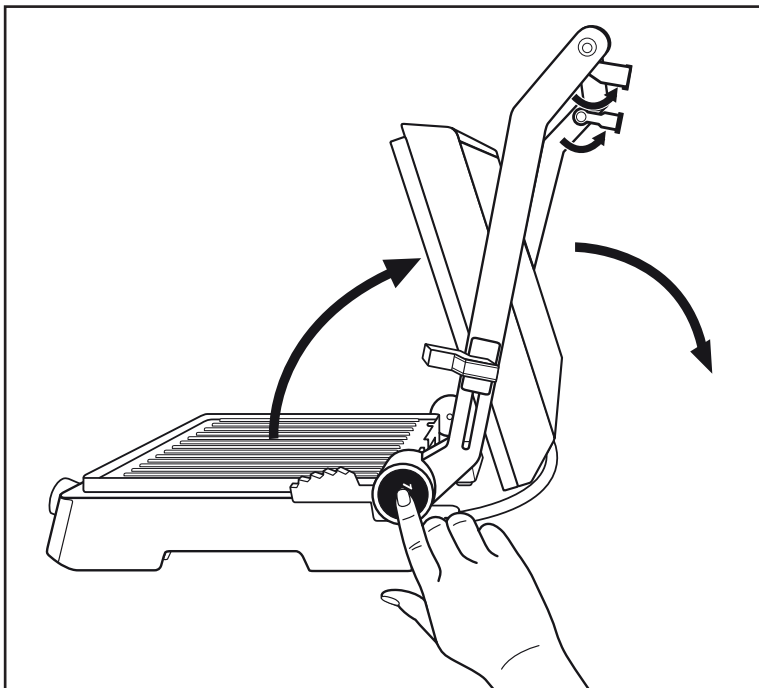


Fig. 1

- 3) The hotplates **10** are now positioned next to each other and can be used as a table grill (Fig. 2).

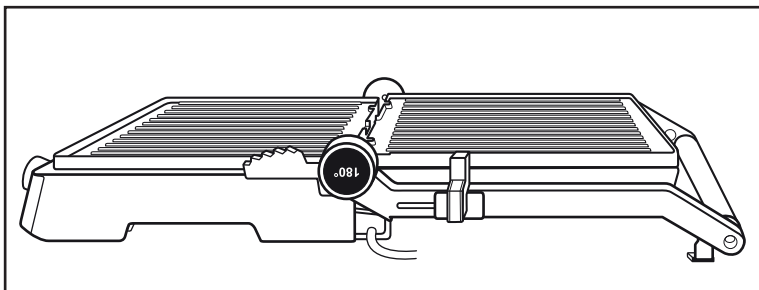


Fig. 2

- 4) Place the food to be grilled onto the hotplates **10**.
- 5) Turn the food to be grilled from time to time and remove it from the hotplates **10** once it is cooked.

CAUTION**Damage to the appliance!**

- Do not use pointed or sharp objects to turn or remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!
- 6) Turn the heat level control **6** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

- Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control **6** to MIN!

Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- The hotplates **10** have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you still wish to use fat, please ensure that the fat/oil is suitable for grill-roasting, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the grilled food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

Cleaning and care

Safety instructions



WARNING!

DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Before cleaning, pull out the plug and wait until the appliance has completely cooled down. Risk of injury!
- ▶ Never clean the appliance under running water and never immerse it in water. The appliance could be irreparably damaged!

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.
 - ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- Draw the cleaning scraper 12 over the hotplates 10 after the hotplates 10 have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray 7.
 - Wipe the hotplates 10 with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates 10:
 - Open the appliance.
 - Press the RELEASE button 8 and at the same time, remove the lower hotplate 10.
 - Hold the upper hotplate 10 in place to prevent it from falling and press the RELEASE button 11. The upper hotplate 10 is released from the appliance.

Clean the hotplates 10 which have been removed in warm water with a little detergent in it. For severe incrustations, leave the hotplates 10 to soak for a while in the water. After washing, rinse the hotplates 10 with clean water to remove all detergent residues. Dry everything properly. The hotplates 10 must be dry before you put them back in the appliance!

NOTE

For gentle cleaning of the hotplates 10, we recommend that you wash them by hand, as described above. You can, however, also clean the hotplates 10 in the dishwasher.

To refit the hotplates 10, place the hotplates 10 onto the base such that both notches next to the fat outlet 9 grip the hooks on the base. Then press down the front part of the hotplate 10 until you hear it engage.

Proceed in the same way with the second hotplate 10.

- A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces of the appliance. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.
- Wipe the cleaning scraper 12 with a damp cloth. For more stubborn soiling, add some mild detergent to the cloth or rinse it in warm water and detergent.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

Lock the appliance by sliding the safety catch 2 to the position .

Recipes

NOTE

Depending on the quality of the ingredients, the specified temperature settings or times in the recipes may vary!

“Contact grill” position

Mex-Tex burger

900 g minced beef

6 tbsp. BBQ sauce

6 tbsp. finely chopped onions

3 tbsp. fresh or ready-made salsa

1/2 tsp. chilli powder

4 large hamburger buns

- 1) Mix the minced meat, onions, salsa, chilli powder and BBQ sauce in a large bowl.
- 2) Shape the minced meat into four evenly sized hamburgers that are approx. 2 cm thick.
- 3) Heat up the appliance (heat level range 3/Max).
- 4) Grill the hamburgers for 8 - 10 minutes on the pre-heated appliance, having set this to the contact position. Then serve the hamburgers in the hamburger buns together with the ingredients and herbs of your choice.

Rump steak with spring onion & herb sauce

500 g lean rump steak (each 125 g)

120 g margarine

1 tsp. Worcestershire sauce

1 finely chopped garlic clove

4 tbsp. finely chopped parsley

4 finely chopped spring onions

- 1) Mix the margarine and Worcestershire sauce in a small bowl and mix in the garlic, parsley and spring onions.
- 2) Heat up the appliance (heat level Max).
- 3) Grill the steak for 3 min. at heat level Max.
- 4) Brush the spring onion and herb sauce onto the steak and cook it for another 4 minutes at the start of heat level range 2.

NOTE

The herb sauce collected in the oil collector tray can be poured over the steak when served.

Tuna with slices of orange

(4 people)

4 fresh tuna steaks (each 170 g)

1 orange

1 tbsp. finely chopped parsley

Salt

Pepper

- 1) Peel the oranges and cut them into slices that are approx. 5 mm thick.
- 2) Pre-heat the appliance (heat level range 3).
- 3) Place the tuna steaks onto the pre-heated grill, scatter the parsley on top and season with salt and pepper.
- 4) Place the slices of orange onto the tuna steaks and grill everything for approx. 6 - 8 minutes.
- 5) Remove the grilled orange slices before serving.

“Panini grill” position**Spinach and cheese panini**

250 g spinach leaves

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. cooking oil

2 tsp. lemon juice

1 pinch of salt (and pepper)

4 slices of toasting bread / white bread

40 g herb butter

75 g mozzarella

20 g pine nuts

- 1) Sort and wash the spinach leaves.
- 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- 3) Spread the herb butter onto the toast.
- 4) Cut the mozzarella into slices.
- 5) Divide the mozzarella and drained spinach onto 2 slices of toast and scatter the pine nuts on top.
- 6) Top the panini with a second slice of bread.
- 7) Carefully place the panini onto the panini maker, pre-heated to heat level range 3/Max.
- 8) Using the safety catch **2**, set the desired distance of the upper hotplate **10** and close the lid.
- 9) Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker.

Chicken breast panini

400 g chicken breast
 20 g butter
 Pepper, salt, paprika powder
 120 g bacon, in strips
 6 slices of toasting bread / white bread
 3 tbsp. salad dressing (yoghurt)
 30 g of iceberg lettuce
 2 tomatoes
 1 avocado
 1 tsp. lime juice
 50 g cucumber

- 1) Rinse the chicken breast under running tap water and pat dry with kitchen paper. Grill briefly in the pre-heated appliance, set to the contact position, with the heat level set to MAX.
- 2) Switch the appliance back to the start of heat level range 3 and then grill-roast the chicken breasts for about 10 minutes until done. After grill-roasting, season with salt, pepper and paprika and set aside.
- 3) Fry the strips of bacon in a pan until crispy.
- 4) Spread the yoghurt dressing onto 3 slices of toasting bread or white bread, add the iceberg lettuce, cut the tomatoes into slices, season them and arrange them on top.

- 5) Cut the chicken breasts along their length and place them on top of the tomatoes.
- 6) Arrange the strips of bacon on the chicken breasts.
- 7) Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
- 8) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 9) Top the panini with a second slice of bread.
- 10) Carefully place the panini onto the hotplate ⑩.
- 11) Using the safety catch ②, set the desired distance of the upper hotplate ⑩ and close the lid.
- 12) Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

- 1 baguette
- 1 garlic clove
- 50 g mustard-pickled gherkins
- 40 g Pecorino
- 1 tbsp. hot mustard
- 2 tbsp. sweet mustard
- 50 g butter
- 2 tbsp. chopped chives
- Salt, pepper

- 1) Cut into the baguette at 2 - 3 centimetre intervals, but do not cut all the way through.
- 2) Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the Pecorino cheese.
- 3) Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkins, Pecorino cheese and chives, and season with salt and pepper.
- 4) Fill the mustard butter into the baguette slits and wrap the baguettes in aluminium foil.
- 5) Place the baguettes onto the pre-heated hotplate ⑩ set to heat level range 3/Max.

- 6) Using the safety catch ②, set the desired distance of the upper hotplate ⑩ and close the lid.
- 7) The baguette should be golden brown.

“Table grill” position

Chicken/turkey breast

200 g chicken/turkey breast

A little flour

- 1) Coat the hotplates ⑩ with a little oil that is suitable for grill-roasting and heat the appliance to heat level range 3.
- 2) Cut the 200 g of chicken/turkey breast into slices and lightly dust with flour.
- 3) Grill-roast on one side for around 4 minutes, then turn, sprinkle with a little salt and grill the other side for about 4 minutes.

Grilled vegetables

2 peppers

1 courgette

1 aubergine

Olive oil

Salt

Pepper

Herbs de Provence (seasoning mix)

- 1) Wash the vegetables thoroughly. Cut the peppers in half, remove the seeds and cut them into strips. Cut the aubergine and courgette in half along their length and then into pieces measuring around 0.5 cm.
- 2) Brush the vegetables with a little olive oil.
- 3) Pre-heat the appliance (heat level range 2).
- 4) Place the vegetables onto the pre-heated hotplate ⑩ and grill them on both sides, allowing around 8 - 10 minutes for each side, until they are light brown in colour.
- 5) Season the vegetables with salt, pepper and herbs de Provence to taste.

Coconut curry prawns

100 g red curry paste
50 ml coconut milk
400 g prawns (alternatively crab or shrimps)
200 g sugar snaps
2 peppers
2 onions
2 garlic cloves
Salt and pepper
Aluminium foil

- 1) Mix the curry paste and the coconut milk.
- 2) Wash the prawns, the sugar snaps and the peppers.
- 3) Peel the onions and garlic cloves.
- 4) Chop the onions, the garlic cloves and peppers into small pieces.
- 5) Spread the prawns and the vegetables evenly over four pieces of aluminium foil. The aluminium foil must be big enough so that it is possible to wrap up the ingredients in little packages. Drip the coconut curry sauce over the food and season everything with salt and pepper.
- 6) Seal the packages well so that no liquids can escape.
- 7) Pre-heat the appliance to the end of heat level range 2.
- 8) Place the filled packages onto the pre-heated hotplates ⑩ and cook from both sides, allowing around 15 minutes per side.

Grilled corn on the cob

2 sweet corn cobs

100 g herb butter

Garlic salt

Salt

Pepper

Aluminium foil

- 1) Brush a piece of aluminium foil with the herb butter.
- 2) Salt the corn cobs and wrap them in the aluminium foil.
- 3) Heat the appliance to the end of heat level range 2.
- 4) Place the package onto the hotplates **10**.
- 5) Turn the package after 15 minutes and cook the cobs for another 15 minutes.
- 6) Season the corn cobs with garlic salt and pepper.

Disposal



Never dispose of the appliance in normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Appendix

Technical data

Voltage supply	220 – 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Power consumption	2000 W

Warranty

This appliance is provided with a 3-year warranty valid from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 270355

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

GB

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	28
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	28
Prawa autorskie	28
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	28
Ostrzeżenia	28
Bezpieczeństwo	29
Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	29
Elementy obsługowe	33
Wypakowanie i podłączenie	33
Wskazówki bezpieczeństwa	33
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	34
Rozpakowanie	34
Utylizacja opakowania	34
Obsługa i eksploatacja	35
Przed pierwszym użyciem	35
Regulator mocy grzania	36
Obsługa	36
Pozycja „grill stykowy”	37
Pozycja „grill do panini”	38
Pozycja „grill stołowy”	39
Wskazówki i porady	40
Czyszczenie i konserwacja	41
Wskazówki bezpieczeństwa	41
Przechowywanie	42
Przepisy	43
Pozycja „grill stykowy”	43
Pozycja „grill do panini”	44
Pozycja „grill stołowy”	47
Utylizacja	50
Załącznik	50
Dane techniczne	50
Gwarancja	50
Serwis	51
Importer	51

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Prawa autorskie

Niniejsza dokument jest chroniony prawem autorskim.

Wszelki rodzaj powielania lub przedruku, także we fragmentach, jak również reprodukcja ilustracji, również w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE**Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

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

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

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

WSKAZÓWKA

- Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Bezpieczeństwo

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

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

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

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

- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

PL

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

**NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

**NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**

Uwaga! Gorąca powierzchnia!

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

**UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

Elementy obsługowe

Rysunek A:

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

Rysunek B:

- ❿ Skrobak do czyszczenia

Wypakowanie i podłączenie

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

Przy uruchamianiu urządzenia może dojść do obrażeń osób i powstania szkód materialnych!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ▶ Przestrzegaj wskazówek w sprawie podłączenia elektrycznego urządzenia, by uniknąć szkód rzeczowych.

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

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

- Grill kontaktowy
- Pojemnik na tłuszcz
- Skrobak do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział Serwis).

Rozpakowanie

- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Usuń wszelkie opakowania oraz folie i naklejki.

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Obsługa i eksploatacja

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

Przed pierwszym użyciem

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

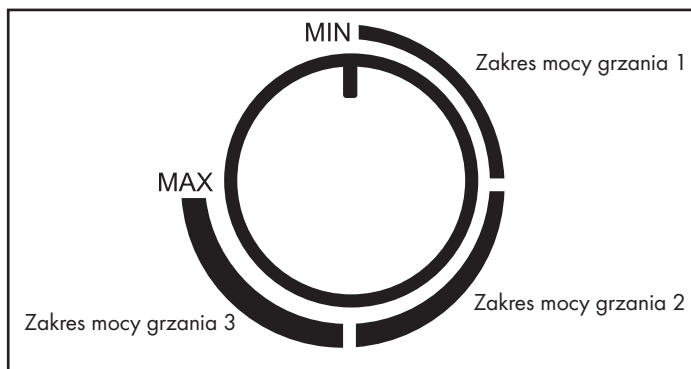
WSKAZÓWKA

- Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spaleniowy i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.
- 9) Po nagrzaniu się urządzenia wyjmij wtyk sieciowy z gniazda i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
 - 10) Oczyszczyć urządzenie ponownie wilgotną ściereczką.

Regulator mocy grzania

Ustaw temperaturę na regulatorze mocy grzania ⑥.

- Zakres mocy grzania 1: zakres nagrzewania / niska temperatura
- Zakres mocy grzania 2: średnia temperatura (np. duszenie warzyw)
- Zakres mocy grzania 3: wysoka temperatura (np. pieczenie mięsa)



WSKAZÓWKA

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

Obsługa

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

Z tego grilla można korzystać na 3 sposoby:

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

Pozycja „grill stykowy”

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

WSKAZÓWKA

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

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

UWAGA**Uszkodzenie urządzenia!**

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

UWAGA

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

PL

Pozycja „grill do panini”

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

WSKAZÓWKA

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

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

UWAGA
Uszkodzenie urządzenia!

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

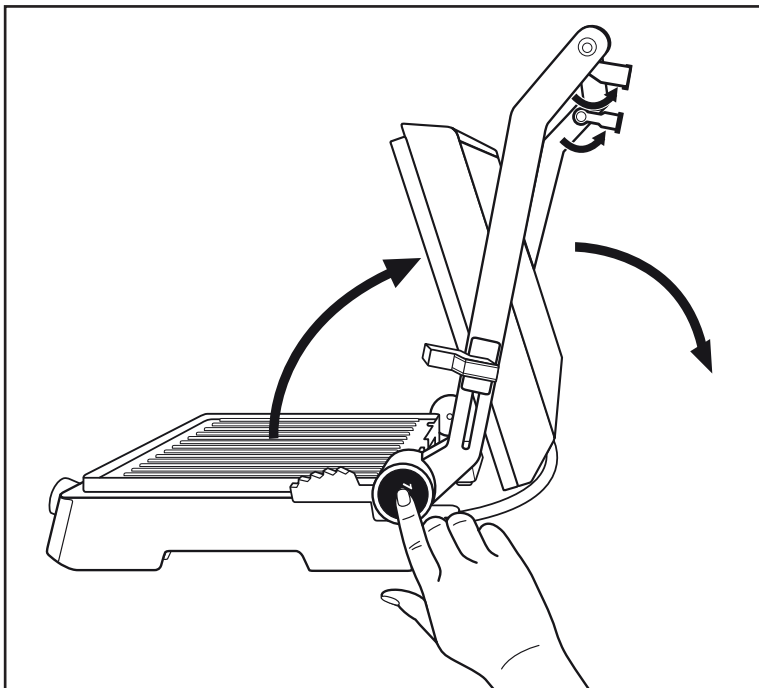
UWAGA

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

Pozycja „grill stołowy”

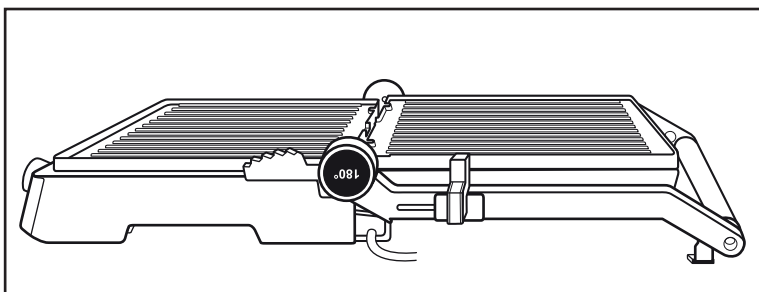
- 1) Rozłóż obie nóżki ❶ (rys. 1).
- 2) Naciśnij przycisk odryglowania 180° ❸ (rys. 1) i otwórz pokrywę urządzenia na tyle, by można było korzystać z obu płyt grzewczych ❶ grilla jak z grilla stołowego.

PL



Rys. 1

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



Rys. 2

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

UWAGA
Uszkodzenie urządzenia!

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

UWAGA

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

Wskazówki i porady

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

Czyszczenie i konserwacja

Wskazówki bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA WSKUTEK PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do obrażeń u ludzi!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, by uniknąć zagrożeń:

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

UWAGA

Uszkodzenie urządzenia!

- ▶ Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ▶ Do czyszczenia powierzchni nie należy używać ostrych środków szorujących ani chemicznych środków czyszczących czy ostrych przedmiotów.
- Po schłodzeniu się płyt grzewczych 10 użyj skrobaka 12 do usunięcia z płyt grzewczych 10 tłuszczu i resztek produktów spożywczych, by łatwiej można było oczyścić powierzchnię. Tłuszcz i resztki produktów zsuń do pojemnika na tłuszcz 7.
- Wytrzymaj płytki grzewcze 10 wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych środków czyszczących, ostrych gąbek ani ostrych przedmiotów, by nie zniszczyć powierzchni zapobiegającej przywieraniu. W razie uporczywych zanieczyszczeń lub zapieczonych resztek produktów zdejmij obie płyty grzewcze 10:
 - Otwórz urządzenie.
 - Naciśnij szary przycisk odblokowujący RELEASE 9, unosząc jednocześnie dolną płytę grzewczą 10.
 - Przytrzymaj górną płytę grzewczą 10, by nie spadła i naciśnij przycisk RELEASE 11. Górna płyta grzewcza 10 oddzieli się od urządzenia.

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

WSKAZÓWKA

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

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

Z drugą płytą grzewczą 10 postąp tak samo.

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

Przechowywanie

Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Zarygluj urządzenie, ustawiając zamknięcie bezpieczeństwa 2 w położeniu .

Przepisy

WSKAZÓWKA

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

PL

Pozycja „grill stykowy”

Burger Mex-Tex

900 g mielonego mięsa wołowego

6 łyżek stołowych sosu barbecue

6 łyżek stołowych drobno posiekanej cebuli

3 łyżki stołowe świeżej lub gotowej salsy

1/2 łyżeczki chili w proszku

4 duże bułki do hamburgerów

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

Rumsztyk w sosie z szalotek i ziół

500 g chudego rumsztyku (po 125 g)

120 g margaryny

1 łyżka stołowa sosu Worcestershire

1 drobno posiekany ząbek czosnku

4 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

4 drobno posiekane szalotki

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

WSKAZÓWKA

Zgromadzony w pojemniku na tłuszcz sos ziołowy możesz wykorzystać do serwowania steków!

PL

Tuńczyk z plastrami pomarańczy

Ilość dla 4 osób

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

1 pomarańcza

1 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki

Sól

Pieprz

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

Pozycja „grill do panini”**Panini ze szpinakiem i serem**

250 g liści szpinaku

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka stołowa oleju

2 łyżeczki soku z cytryny

1 szczypta soli i pieprzu

4 kromki białego chleba tostowego

40 g masła ziołowego

75 g mozarelli

20 g orzeszków piniowych

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

Panini z piersią kurczaka

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

- 1) Filety z piersi kurczaka krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem kuchennym. W pozycji grilla stykowego i przy stopniu mocy grzania MAX przesmaż krótko filety.
- 2) Zmniejsz temperaturę grilla do początku zakresu 3 i smaź filety dalej przez ok. 10 minut. Po usmażeniu dopraw solą, pieprzem i papryką, wyjąć z patelni i odłożyć na bok.
- 3) Paski bekonu podsmaż na chrupko na patelni.
- 4) 3 kromki tostów / białego chleba posmaruj dressingiem jogurtowym, następnie ułóż na nich sałatę lodową i pomidory pokrojone w plasterki; dopraw.

- 5) Filety pokrój wzdłuż na plastry i ułóż na pomidorach.
- 6) Ułóż paski bekonu na filetach z piersi kurczaka.
- 7) Awokado przetnij dokoła i ruchem obrotowym oddziel od pestki. Obierz ze skórki i pokrój w plastry. Skrop sokiem z limonki, by nie zbrzowiąły. Plastry ułóż na panini.
- 8) Ogórki pokrój w plastry i ułóż na awokado.
- 9) Przykryj pozostałymi kromkami chleba.
- 10) Ułóż ostrożnie panini na płycie grzewczej 10.
- 11) Zamknięciem bezpieczeństwa 2 ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej 10 i zamknij pokrywę.
- 12) Odczekaj, aż upieką się na złoto-brązowy kolor, potem wyjmij je ostrożnie z opiekacza.

Bagietka z musztardą

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

- 1) Bagietkę natnij w poprzek co 2-3 cm, ale nie przecinaj jej.
- 2) Czosnek obierz i zmiążdż, ogórki konserwowe drobno posiekaj, ser pecorino utrzyj na tarce.
- 3) Ostłą i słodką musztardę wymieszaj z miękkim masłem, czosnkiem, posiekanym ogórkiem, serem pecorino i dopraw szczyptą soli i pieprzu.
- 4) Mieszanie wetrzyj w bagietkę; bagietkę zawiń w folię aluminiową.
- 5) Ułóż bagietki na płycie grzewczej 10, rozgrzanej do stopnia mocy grzania 3/MAX.

- 6) Zamknięciem bezpieczeństwa ❷ ustaw żądaną odległość górnej płyty grzewczej ❶ i zamknij pokrywę.
- 7) Bagietka powinna być złoto-brązowa.

Pozycja „grill stołowy”

PL

Pierś z kurczaka/indyka

200 g piersi z kurczaka/indyka

nieco mąki

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

Grillowane warzywa

2 papryki

1 cukinia

1 bakłażan

Oliwa

Sól

Pieprz

Zioła prowansalskie (mieszanek ziół)

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

Krewetki curry z kokosem

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

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

Grillowane kolby kukurydzy

2 kolby kukurydzy cukrowej

100 g masła ziołowego

Sól czosnkowa

Sól

Pieprz

Folia aluminiowa

PL

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

Utylizacja



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

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

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Pobór mocy	2000 W

Gwarancja

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wykonane i przed wysyłką z zakładu poddane skrupulatnej kontroli.

Paragon należy zachować jako dowód zakupu. W przypadku konieczności przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

- Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, nie obejmuje natomiast szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów.

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

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 270355

PL

Czas pracy infolinii:

od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	54
Információk a jelen használati útmutatóhoz	54
Szerzői jogvédelem	54
Rendeltetésszerű használat	54
Figyelmeztetések	54
Biztonság	55
Alapvető biztonsági figyelmeztetések	55
Kezelőelemek	59
Kicsomagolás és csatlakoztatás	59
Biztonsági utasítások	59
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése	60
Kicsomagolás	60
A csomagolás ártalmatlanítása	60
Kezelés és üzemeltetés	61
Az első használat előtt	61
Hőfokszabályzó	62
Használat	62
"Kontakt grill" helyzet	63
"Panini grill" helyzet	64
"Asztali grill" helyzet	65
Ötletek és fogások	66
Tisztítás és ápolás	67
Biztonsági utasítások	67
Tárolás	68
Receptek	69
"Kontakt grill" helyzet	69
"Panini grill" helyzet	70
"Asztali grill" helyzet	73
Ártalmatlanítás	76
Függelék	76
Műszaki adatok	76
Garancia	76
Szerviz	77
Gyártja	77

Bevezető

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen sokszorosítás, ill. utánnyomás még kivonatos formában is, valamint az ábrák megjelentetése, még módosított formában is, csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

Rendeltetésszerű használat

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

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

Figyelmeztetések

Ebben a használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk:



VESZÉLY

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

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

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

**FIGYELMEZTETÉS**

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyhelyzetet jelöl.

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

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

FIGYELEM

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

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

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

TUDNIVALÓ

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

HU

Biztonság

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

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

Alapvető biztonsági figyelmeztetések

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

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.

- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.
- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbontani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- ▶ A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezetékét, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- ▶ Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.
- ▶ Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- ▶ Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.

HU

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázat) a készülékre vagy a készülék mellé.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

⚠ ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

Figyelem! Forró felület!

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

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

Kezelőelemek

„A” ábra:

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

„B” ábra:

- ❿ sütőlap-kaparó

Kicsomagolás és csatlakoztatás

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS

A készülék üzembe helyezése során személyi és anyagi kár keletkezhet!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

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

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

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

- kontaktgrill
- zsírfelfogó tálca
- sütőlap-kapará
- használati útmutató

TUDNIVALÓ

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

Kicsomagolás

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

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja az anyagkörforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

TUDNIVALÓ

- Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően vissza lehessen csomagolni bele.

Kezelés és üzemeltetés

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

Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg az összes tartozékot a "Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint, így teljes egészében eltávolíthatja a gyártásból visszamaradt anyagokat.
- 2) Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót.
- 3) Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
- 4) Reteszelve ki a készüléket a biztonsági záróelem **2**  helyzetbe állításával.
- 5) Nyissa ki a készüléket.
- 6) Törölje le a sütőlapokat **10** nedves törlőkendővel.
- 7) Csukja be a készüléket.
- 8) Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját megfelelően bekötött és földelt csatlakozóaljzatba, ami a "Műszaki adatok" fejezetben megadott feszültség-értékkel rendelkezik. Fűtse fel a készüléket kb. 5 percen keresztül a legnagyobb hőfokon olyan módon, hogy a hőfokszabályzót **6** MAX pozícióba állítja.

TUDNIVALÓ

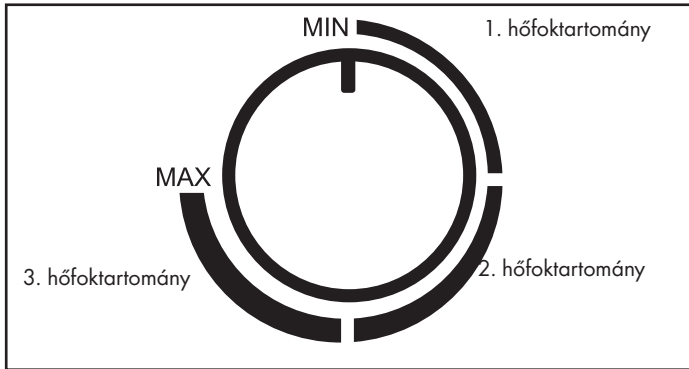
- A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.
- 9) Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzattól és hagyja lehűlni a készüléket.
 - 10) Ismét tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel.

HU

Hőfokszabályzó

A hőfokszabályzóval a hőmérséklet **6** állítható be.

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



TUDNIVALÓ

- A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5** világít, ha a hőfokszabályzó **6** MIN állásban van. Amint a hőfokszabályzót **6** a kívánt helyzetbe állítja, akkor egészen addig nem világít a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5**, amíg a készülék el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.
- A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5** időközönként kikapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökkent és a készülék ismét fűt!
- Amint a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, világítani kezd a "Power" piros ellenőrzőlámpa **4**.

Használat

- 1) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
- 2) Csúsztassa be a zsírfelfogó tálcat **7** a készülékbe.
- 3) Ismét csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a "Power" piros ellenőrzőlámpa **4**. A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5** világítani kezd, ha a hőfokszabályzó **6** MIN állásban van.
- 4) Állítsa be a hőfokszabályzón **6** a kívánt fokozatot. Kialszik a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5**. Amint a készülék eléri a beállított hőfokot, ismét világít a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa **5**.

TUDNIVALÓ

- ▶ A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa ❸ akkor is világít, ha a hőfokszabályzó ❹ MIN állásban van. Amint a hőfokszabályzót ❹ a kívánt helyzetbe állítja, akkor egészen addig nem világít a "Ready" zöld ellenőrzőlámpa ❸, amíg a készülék el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.
- ▶ A "Ready" zöld ellenőrzőlámpa ❸ időközönként kikapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökkent és a készülék ismét fűt!

TUDNIVALÓ

Ez a grillező készülék három különböző módon használható:

- teljesen felnyitva a sütőlapok ❶ asztali grillként használhatók.
- mozgatható felső sütőlappal ❶ kontakt grillként használható, így módon például a hús mindkét oldala grillezhető.
- rögzített felső sütőlappal ❶ panini grillként használható, amivel például bagett süthető.

"Kontakt grill" helyzet

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

TUDNIVALÓ

Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot.

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

FIGYELEM**A készülék megsérülhet!**

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

FIGYELEM

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

"Panini grill" helyzet

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

TUDNIVALÓ

Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot.

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

FIGYELEM**A készülék megsérülhet!**

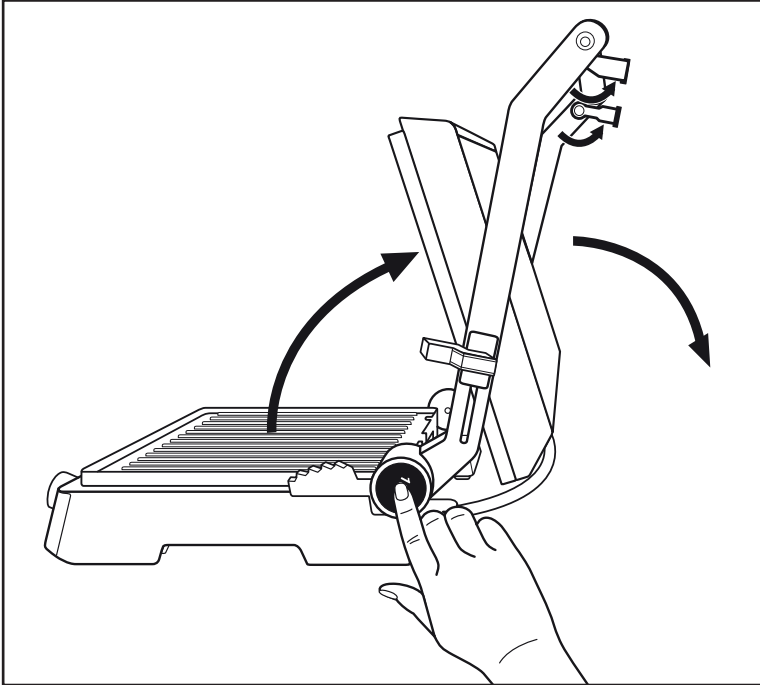
- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok **10** felületét!
- 5) Forgassa el a hőfokszabályzót **6** MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

FIGYELEM

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

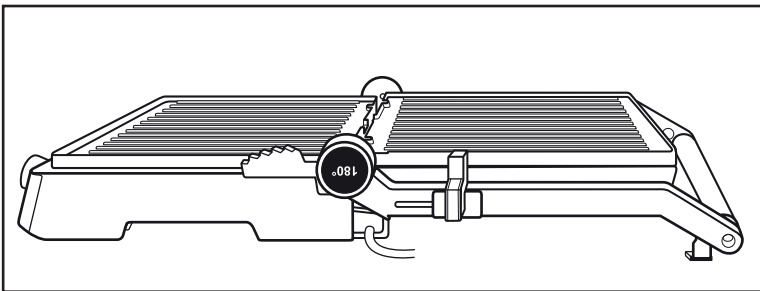
"Asztali grill" helyzet

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



1. ábra

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



2. ábra

- 4) Tegye a grillezni kívánt élelmiszereket a sütőlapokra **10**.
- 5) Időnként fordítsa meg a grillezett élelmiszert és vegye le a sütőlemezekről **10**, ha megsült.

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

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

FIGYELEM

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

Ötletek és fogások

- A hús puhításához és a grillezés felgyorsításához előzetesen bepácolhatja a húst. Erre kiválóan alkalmas például a tejföl, a vörösbor, az ecet, író vagy friss papaja- vagy ananászlé. Ízléstől függően fűszereket és fűszernövényeket is használhat. Ne adjon hozzá sót, mert az elvonja a húspanban lévő vizet és keménnyé teszi azt. A húst úgy helyezze bele a páclébe, hogy az teljesen elfedje a húst és zárja le az edényt. A legjobb, ha egy éjszakán keresztül benne hagyja.
- A sütőlapok **10** tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért azokat nem szükséges külön bezsírozni. Ha ennek ellenére zsiradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütésre alkalmas zsírt/olajat, például repceolajat használjon.
- Ha nem biztos benne, hogy a grillezett étel belseje is megsült-e, használjon a kereskedelmi forgalomban kapható húshőmérőt.

Tisztítás és ápolás

Biztonsági utasítások



FIGYELMEZTETÉS!

ÉLETVESZÉLY ÁRAMÜTÉS KÖVETKEZTÉBEN!

A készülék tisztítása közben személyi sérülés léphet fel!

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

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

HU

FIGYELEM

A készülék megsérülhet!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- ▶ A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószeret, illetve hegyes vagy karcoló tárgyakat.
- A sütőlapok 10 lehűlését követően, húzza végig a sütőlap-kaparót 12 a sütőlapokon 10 úgy, hogy a zsír és a süteményi maradványok egy helyre kerüljenek, majd az egészet tolja a zsírfelfogó tálcába 7.
- Törölje le a sütőlapokat 10 nedves törülközővel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószer, édes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, ellenkező esetben megsérülhet a tapadásmentes bevonat. Makacs szennyeződések vagy rásült ételmaradványok esetén vegye le a sütőlapokat 10:
 - Nyissa ki a készüléket.
 - Nyomja meg a RELEASE gombot 8, ezzel egyidejűleg pedig emelje le az alsó sütőlapot 10.
 - Tartsa meg a felső sütőlapot 10, hogy ne billenjen le és nyomja meg a RELEASE gombot 11. A felső sütőlap 10 most már leválasztható a készülékről.

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

TUDNIVALÓ

A sütőlapok **10** kémélő tisztításához azt ajánljuk, hogy azokat a leírtak szerint kézzel mosogassa el. A sütőlapok **10** viszont mosogatógépben is tisztíthatók.

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

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

- A készülék külső felületének tisztításához elegendő egy nedves törlőkendő. Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- A sütőlap-kaparót **12** egy nedves törlőkendővel törölje le. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe mosogatószert a törlőkendőre, vagy mosogassa el mosogatószeres meleg vízben.

Tárolás

A megtisztított készüléket száraz helyen kell tárolni.

Reteselje be a készüléket a biztonsági záróelem **2**  helyzetbe állításával.

Receptek

TUDNIVALÓ

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

"Kontakt grill" helyzet

Mex-Tex-Burger

HU

900 g darált marhahús

6 ek. barbecue szósz

6 ek. apróra vágott hagyma

3 ek. friss vagy kész salsa szósz

fél tk. chili por

4 nagy hamburgerzsömle

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

Újhagymás-zöldfűszeres szószos marhahátszín

500 g sovány marhahátszín (szeletenként 125 g)

120 g margarin

1 tk. Worcestershire szósz

1 apróra vágott fokhagyma

4 ek. apróra vágott petrezselyem

4 apróra vágott újhagyma

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

TUDNIVALÓ

Az olajfelfogó tálcában összegyűlt zöldfűszeres szószt tálaláskor a hátszínre öntheti!

Narancsszeletes tonhal

(4 személyre)

4 friss tonhal-szelet (szeletenként 170 g)

1 narancs

1 ek. apróra vágott petrezselyem

só

bors

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

"Panini grill" helyzet**Spenótos-sajtos panini**

250 g leveles spenót

1 fej hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 ek. olaj

2 tk. citromlé

1 csipetnyi só (és bors)

4 szelet pirítós/ fehér kenyér

40 g fűszervaj

75 g mozzarella

20 g mandulafenyő-mag

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

Csirkemell-filés panini

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

- 1) Öblítse le a csirkemell filét folyó víz alatt és konyhai papírkendővel itassa szárazra. Pirítsa meg kissé kontakt grill módban, a MAX hőfokra előmelegített készülékben.
- 2) Kapcsolja vissza a készüléket a 3. hőfoktartomány első fokozataira és kb. 10 percig süssse készre a csirkemell-filét. Sütés után ízesítse sóval, borssal és paprikával, majd tegye félre.
- 3) Serpenyőben süssse ropogósra a csíkokra vágott bacont.
- 4) Ossa szét a joghurt-dresszinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és helyezze rá.

- 5) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
- 6) A bacon-csíkokat tegye a csirkemell filére.
- 7) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtesse citromlét az avokádóra, így az nem fog bebarnulni. A szeleteket helyezze a paninire.
- 8) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.
- 9) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
- 10) Helyezze óvatosan a paninit a sütőlapra **10**.
- 11) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 12) Várja meg, hogy a panini aranybarnára süljön és óvatosan vegye ki a panini-sütőből

Mustáros bagett

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

- 1) Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2-3 centiméterenként, de ne vágja át.
- 2) Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelje le a pecorinót.
- 3) Keverje össze a csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkával, pecorinóval és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
- 4) Töltse bele a mustáros vajat a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
- 5) Helyezze a bagettet a 3/MAX hőfoktartományra előmelegített sütőlapra **10**.

- 6) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 7) A bagettnek aranybarnának kell lennie.

"Asztali grill" helyzet

Csirkemell/pulykamell

200 g csirkemell/pulykamell
kevés liszt

HU

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

Grillezett zöldség

2 paprika
1 cukkini
1 padlizsán
olívaolaj
só
bors
Provence-i fűszerkeverék

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

Kókusz-curry garnéla

100 g vörös curry paszta

0,5 dl kókusztej

400 g garnélarák (vagy rövid farkú rák vagy garnélarák)

200 g cukorborsó

2 paprika

2 hagyma

2 gerezd fokhagyma

só és bors

alufólia

- 1) Keverje össze a curry pasztát és a kókusztejet.
- 2) Mossa meg a garnélát, a cukorborsót és a paprikát.
- 3) Hámozza meg a hagymát és a fokhagymagerezdeket.
- 4) Vágja apróra a hagymát, a fokhagymagerezdeket és a paprikát.
- 5) Ossa el egyenlően a garnélát és a zöldséget négy alufóliára. Az alufólia legyen akkora, hogy a hozzávalókat kis csomagként bele lehessen csomagolni. Csepegtesse rá a curry-kókusz szószot és fűszerezze az egészet sóval és borssal.
- 6) Jól zárja le a kis csomagokat, hogy ne folyjon ki belőlük folyadék.
- 7) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokokra.
- 8) Helyezze a megtöltött csomagokat az előmelegített sütőlapra 10 és párolja mindkét oldalát kb. 15-15 percig.

Grillezett kukoricacső

2 cső csemegekukorica

100 g fűszervaj

fokhagymasó

só

bors

alufólia

HU

- 1) Kenjen be egy darab alufóliát fűszeres vajjal.
- 2) Sózza meg a kukoricacsöveket, majd csavarja őket az alufóliába.
- 3) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokra.
- 4) Helyezze a csomagot a sütőlapra 10.
- 5) 15 perc elteltével fordítsa meg és párolja a kukoricacsöveket további 15 percig.
- 6) Fűszerezze a kukoricacsöveket fokhagymasóval és borssal.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termék az európai 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) irányelv hatálya alá tartozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

HU

Függelék

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 – 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W

Garancia

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, hogy a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, hogy garanciaigény esetén telefonon forduljon ügyfélszolgálatához. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy díjmentesen tudja beküldeni az árut.

TUDNIVALÓ

- A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére.

A termék kizárólag magánhasználatra, nem ipari felhasználásra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza. A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik.

Az esetlegesen már a vételkor meglévő károkat és hiányokat a kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás napja után jelezni kell.

A garanciaidő lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 270355

Az ügyfélszolgálati forrádrót elérhetősége:

hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

HU

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	80
Informace k tomuto návodu k obsluze	80
Autorské právo	80
Použití v souladu s určením	80
Výstražná upozornění	80
Bezpečnost	81
Základní bezpečnostní pokyny	81
Ovládací prvky	85
Vybalení a zapojení	85
Bezpečnostní pokyny	85
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	86
Vybalení	86
Likvidace obalu	86
Obsluha a provoz	87
Před prvním použitím	87
Regulátor topných stupňů	88
Obsluha	88
Poloha „kontaktní gril“	89
Poloha „gril na panini“	90
Poloha „stolní gril“	91
Tipy a triky	92
Čištění a údržba	93
Bezpečnostní pokyny	93
Uložení	94
Recepty	95
Poloha „kontaktní gril“	95
Poloha „gril na panini“	96
Poloha „stolní gril“	99
Likvidace	102
Příloha	102
Technické údaje	102
Záruka	102
Servis	103
Dovozce	103

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. dotisk, i pouze částečným způsobem, stejně jako reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

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

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

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

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

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

**VÝSTRAHA**

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

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

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

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

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

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

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

CZ

Bezpečnost

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

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

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.

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

**NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

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

CZ

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Pozor! Horký povrch!

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

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Ovládací prvky

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- ⓫ stěrka na čištění

CZ

Vybalení a zapojení

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA

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

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

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

- kontaktní gril
- odkapávací miska na tuk
- stěrka na čištění
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

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

Vybalení

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál, případně ochranné fólie a nálepky.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Uchovejte pokud možno originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Obsluha a provoz

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

Před prvním použitím

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

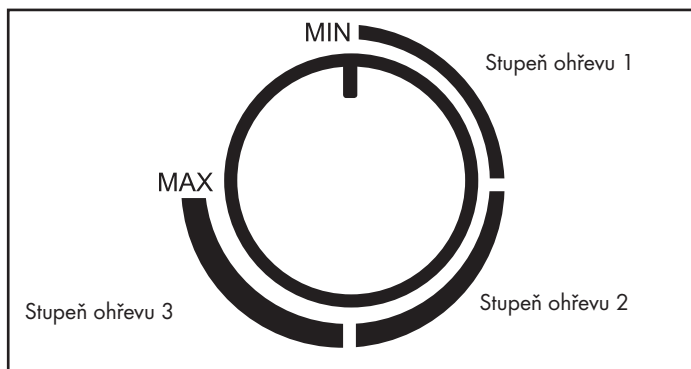
UPOZORNĚNÍ

- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- 9) Po zahřátí vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
 - 10) Přístroj ještě jednou očistěte vlhkým hadříkem.

Regulátor topných stupňů

Pomocí regulátoru topných ❹ stupňů nastavíte teplotu.

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



UPOZORNĚNÍ

- Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺ svítí, když je regulátor topných stupňů ❹ nastavený na MIN. Jakmile regulátor topných stupňů ❹ nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺, až se dosáhne požadované teploty.
- Zelená kontrolní indikace „Ready“ ❺ mezitím může zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!
- Červená kontrolní indikace „Power“ ❹ se rozsvítí, jakmile přístroj zapojíte do elektrické sítě.

Obsluha

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zelená kontrolní indikace „Ready“ ⑤ svítí také, když je regulátor topných stupňů ⑥ nastavený na MIN. Jakmile regulátor topných stupňů ⑥ nastavíte do požadované pozice, zhasne zelená kontrolní indikace „Ready“ ⑤, až se dosáhne požadované teploty.
- ▶ Zelená kontrolní indikace „Ready“ ⑤ mezitím může zhasnout. To znamená, že došlo k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu a přístroj se opět nahřívá!

UPOZORNĚNÍ

Tento gril můžete používat třemi různými způsoby:

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

CZ

Poloha „kontaktní gril“

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

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu.

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

POZOR**Poškození přístroje!**

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

POZOR

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

Poloha „gril na panini“

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

UPOZORNĚNÍ

Začněte s krátkými časy grilování a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu.

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

POZOR
Poškození přístroje!

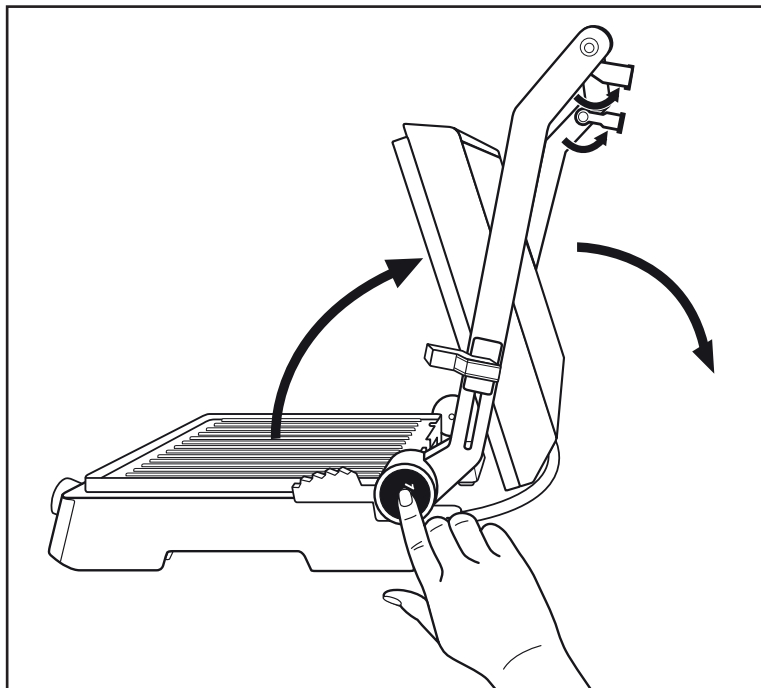
- Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty k odstranění grilovaných potravin. Mohly by poškodit povrch topných desek **10**!
- 5) Otočte regulátor topných stupňů **6** na MIN a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

POZOR

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

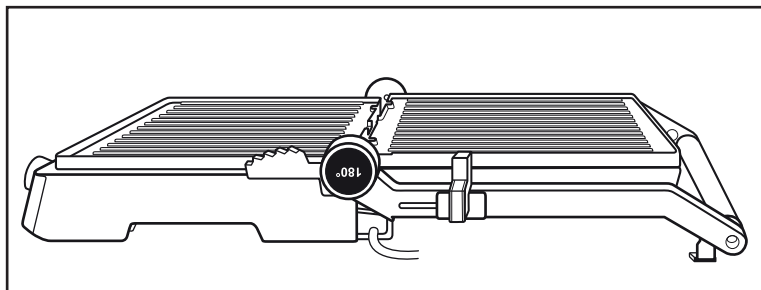
Poloha „stolní gril“

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



Obr. 1

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



Obr. 2

CZ

- 4) Položte na topné desky 10 potraviny, které chcete grilovat.
- 5) Grilované potraviny průběžně otáčejte a když jsou připravené, odeberte je z topných desek 10.

POZOR**Poškození přístroje!**

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

POZOR

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

Tipy a triky

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

Čištění a údržba

Bezpečnostní pokyny



VÝSTRAHA!

NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny k omezení vzniku nebezpečí:

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

POZOR

Poškození přístroje!

- Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
 - Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
 - Po vychladnutí přejedte stěrkou na čištění 12 po topných deskách 10 tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do odkapávací misky na tuk 7.
 - Otřete topné desky 10 vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.
- Vyskytne-li se silnější znečištění nebo připečené zbytky, topné desky 10 odeberte:
- Přístroj otevřete.
 - Stiskněte tlačítko RELEASE 8 a současně nadzdvihněte dolní topnou desku 10.
 - Pevně přidržte horní topnou desku 10, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE 11. Horní topná deska 10 se uvolní od přístroje.

CZ

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

UPOZORNĚNÍ

Jak už jsme popsali výše, pro šetrné čištění topných desek 10 vám doporučujeme ruční mytí. Topné desky 10 ale můžete mýt také v myčce na nádobí.

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

U druhé topné desky 10 postupujte stejně.

- K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík.
Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- Otřete stěrku na čištění 12 vlhkým hadříkem. Je-li znečištění silnější, naneste na hadřík jemný čistící prostředek nebo stěrku umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

Přístroj zablokuje posunutím bezpečnostního uzávěru 2 do polohy .

Recepty

UPOZORNĚNÍ

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

Poloha „kontaktní gril“

Burger Mex Tex

900 g mletého hovězího masa

6 PL barbecue omáčky

6 PL jemně nakrájené cibule

3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy

1/2 lžičky čili prášku

4 velké hamburgerové bulky

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

Rumpsteak s omáčkou z bylinek a jarní cibulky

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

120 g margarínu

1 ČL worcesterové omáčky

1 jemně utřený stroužek česneku

4 PL jemně nasekané petrželky

4 jemně nakrájené jarní cibulky

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

CZ

UPOZORNĚNÍ

Bylinkovou omáčku, která se nashromáždila v odkapávací misce na tuk, můžete při servírování přelít přes steaky!

Tuňák s plátky pomeranče

(pro 4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuňáka (po 170 g)

1 pomeranč

1 PL jemně nasekané petrželky

sůl

pepř

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

Poloha „gril na panini“**Panini se špenátem a sýrem**

250 g listového špenátu

1 cibule

1 stroužek česneku

1 PL oleje

2 ČL citronové šťávy

1 špetka soli (a pepře)

4 krajíce toastového/bílého chleba

40 g bylinkového másla

75 g mozzarely

20 g piniových oříšků

- 1) Listový špenát rozeberte a opláchněte.
- 2) Cibuli a stroužek česneku oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechte zesklivatět v rozpáleném oleji. Přidejte k tomu špenát. Pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a pepřem.
- 3) Potřete toast bylinkovým máslem.
- 4) Nakrájejte mozzarellu na kolečka.
- 5) Položte kolečka mozzareilly na odkapaný špenát na 2 plátcích toastu a posypejte ji piniovými oříšky.
- 6) Přikryte panini druhým plátkem toastu.
- 7) Panini opatrně položte na sendvičovač rozehřátý na stupeň ohřevu 3/Max.
- 8) Pomocí bezpečnostního uzávěru ② nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ⑩ a zavřete víko.
- 9) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené. Pak je vyjměte ze sendvičovače.

Panini s kuřecími prsíčky

400 g kuřecích prsíček
 20 g másla
 pepř, sůl, paprika v prášku
 120 g slaniny, proužky
 6 krajíců bílého/toastového chleba
 3 PL salátového dresinku (jogurt)
 30 g ledového hlávkového salátu
 2 rajčata
 1 avokádo
 1 ČL citronové šťávy
 50 g salátové okurky

- 1) Kuřecí prsíčka krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte papírovou utěrkou. Krátce je opečte na rozehřátém přístroji v kontaktní pozici a roze-
hřátém na stupni MAX.
- 2) Přístroj nastavte na začátek stupně ohřevu 3 a kuřecí prsíčka dále grilujte
cca 10 minut. Po dokončení je okořeňte solí, pepřem a paprikou a odložte
stranou.
- 3) Na pánvi si opečte slaninu do křupava.
- 4) Na 3 plátky toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na
ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte je položte je
navrch.

- 5) Kuřecí prsíčka podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- 6) Proužky slaniny položte na kuřecí prsíčka.
- 7) Avokádo rozřežte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezžhnělo. Plátky položte na panini.
- 8) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 9) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 10) Panini opatrně položte na grilovací desku 10.
- 11) Pomocí bezpečnostního uzávěru 2 nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky 10 a zavřete víko.
- 12) Počkejte, až jsou panini dozlatova opečené, a opatrně je vyjměte ze sendvičovače.

Bageta s hořčicí

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

- 1) Bagetu příčně nařízněte na plátky, hrubé cca 2-3 cm, ale ji úplně neprořízněte.
- 2) Oloupejte a rozdrťte česnek, nakládané okurky nakrájejte na kostičky a nastrouhejte Pecorino.
- 3) Promíchejte ostrou a sladkou hořčici s měkkým máslem, česnekem, okurkami, sýrem Pecorino a pažitkou a dochuťte solí a pepřem.
- 4) Vetřete hořčicové máslo do zářezů na bagetě a zabalte bagetu do alobalu.
- 5) Bagety položte na topnou desku 10 předehřátou na stupeň ohřevu 3/Max.

- 6) Pomocí bezpečnostního uzávěru ② nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky ⑩ a zavřete víko.
- 7) Bageta by měla být dozlatova.

Poloha „stolní gril“

Kuřecí nebo krůtí prsa

200 g kuřecích nebo krůtích prsou

troška mouky

- 1) Na topné desky ⑩ naneste malé množství oleje na smažení a předehejte přístroj na stupeň ohřevu 3.
- 2) 200 g kuřecích nebo krůtích prsou nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
- 3) Grilujte asi 4 minuty z jedné strany, otočte, lehce osolte a druhou stranu grilujte další 4 minuty.

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 lilek

olivový olej

sůl

pepř

provensálské koření (směs koření)

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

Kari garnáty s kokosovým mlékem

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

- 1) Smíchejte kari pastu a kokosové mléko.
- 2) Omyjte garnáty, cukrové lusky a papriku.
- 3) Oloupejte cibuli a stroužky česneku.
- 4) Nakrájejte cibuli, stroužky česneku a papriku na malé kousky.
- 5) Garnáty a zeleninu rozdělte stejnoměrně do 4lobalových balení. Alobal musí být tak velký, aby se suroviny mohly do něj zabalit jako do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z kari a kokosu a vše okořeňte solí a pepřem.
- 6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
- 7) Předehřejte přístroj na konec stupně ohřevu 2.
- 8) Takto naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky 10 a nechte vše grilovat po obou stranách vždy cca 15 minut.

Grilovaná kukuřice

2 cukrové kukuřice
100 g bylinkového másla
česneková sůl
sůl
pepř
alobal

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

CZ

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Příloha

Technické údaje

Napájení napětím	220 – 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Příkon	2000 W

Záruka

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen.

Uchovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se spojte telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů.

Výrobek je určen jen pro soukromé účely a nikoli pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena. Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 270355

Dostupnost horké linky: pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

CZ

Obsah

Úvod	106
Informácie o tomto návode na obsluhu	106
Autorské právo	106
Používanie v súlade s určením	106
Výstražné upozornenia	106
Bezpečnosť	107
Základné bezpečnostné upozornenia	107
Ovládacie prvky	111
Vybalenie a zapojenie	111
Bezpečnostné upozornenia	111
Rozsah dodávky a kontrola po doručení	112
Vybalenie	112
Likvidácia obalu	112
Obsluha a prevádzka	113
Pred prvým použitím	113
Regulátor stupňov ohrevu	114
Obsluha	114
Poloha „kontaktný gril“	115
Poloha „Panini gril“	116
Poloha „stolový gril“	117
Tipy a triky	118
Čistenie a údržba	119
Bezpečnostné upozornenia	119
Uskladnenie	120
Recepty	121
Poloha „kontaktný gril“	121
Poloha „Panini gril“	122
Poloha „stolový gril“	125
Zneškodnenie	128
Dodatok	128
Technické údaje	128
Záruka	128
Servis	129
Dovozca	129

Úvod

Informácie o tomto návode na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozoreniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Používanie v súlade s určením

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

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

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú nasledujúce výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

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

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

**VÝSTRAHA**

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

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

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

POZOR

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

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

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

UPOZORNENIE

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

SK

Bezpečnosť

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

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

Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

SK

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

Pozor! Horúci povrch!

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

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- ❶ oporné nohy
- ❷ bezpečnostný uzáver
- ❸ tlačidlo odblokovania 180°
- ❹ červená kontrolka „Power“
- ❺ zelená kontrolka „Ready“
- ❻ regulátor stupňov ohrevu
- ❼ zberná miska na tuk
- ❽ tlačidlo RELEASE (spodná vyhrievacia platňa)
- ❾ odtok tuku
- ❿ vyhrievacie platne
- ⓫ tlačidlo RELEASE (horná vyhrievacia platňa)

Obrázok B:

- ⓫ škrabka na čistenie

SK

Vybalenie a zapojenie

Bezpečnostné upozornenia

VÝSTRAHA

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

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

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

Rozsah dodávky a kontrola po doručení

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

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

UPOZORNENIE

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

SK

Vybalenie

- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na použitie z kartónového obalu.
- ◆ Odstráňte všetky obalové materiály, ako aj prípadné fólie a nálepky

Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú vybrané podľa aspektov ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetrí suroviny a znižujú sa náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Obsluha a prevádzka

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

Pred prvým použitím

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

UPOZORNENIE

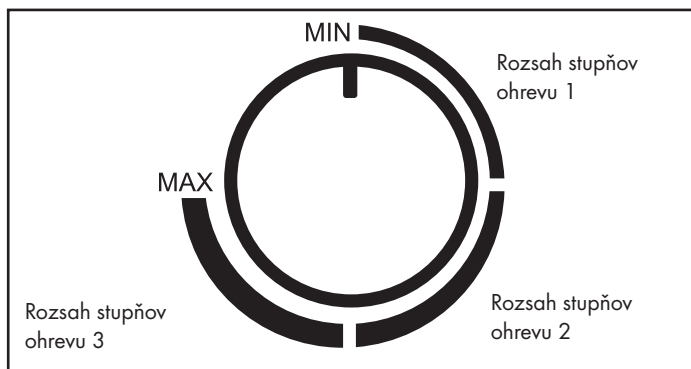
- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- 9) Po zohriatí vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj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

SK

Regulátor stupňov ohrevu

Regulátorm stupňov ohrevu ❹ nastavte teplotu.

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



UPOZORNENIE

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

Obsluha

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

UPOZORNENIE

- Zelená kontrolka „Ready“ ⑤ svieti tiež, keď sa regulátor stupňov ohrevu ⑥ nachádza na MIN. Po nastavení regulátora stupňov ohrevu ⑥ do želanej polohy zhasne zelená kontrolka „Ready“ ⑤, dokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota.
- Zelená kontrolka „Ready“ ⑤ sa môže z času na čas znova vypnúť. Znamená to, že nastavená teplota poklesla pod nastavenú hodnotu a prístroj sa znovu zohrieva!

UPOZORNENIE

Tento gril môžete používať 3 rôznymi spôsobmi:

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

SK

Poloha „kontaktný gril“

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

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu.

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

POZOR**Poškodenie prístroja!**

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

POZOR

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

Poloha „Panini gril“

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

UPOZORNENIE

Začínajte s krátkymi časmi grilovania a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správnu dobu.

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

POZOR**Poškodenie prístroja!**

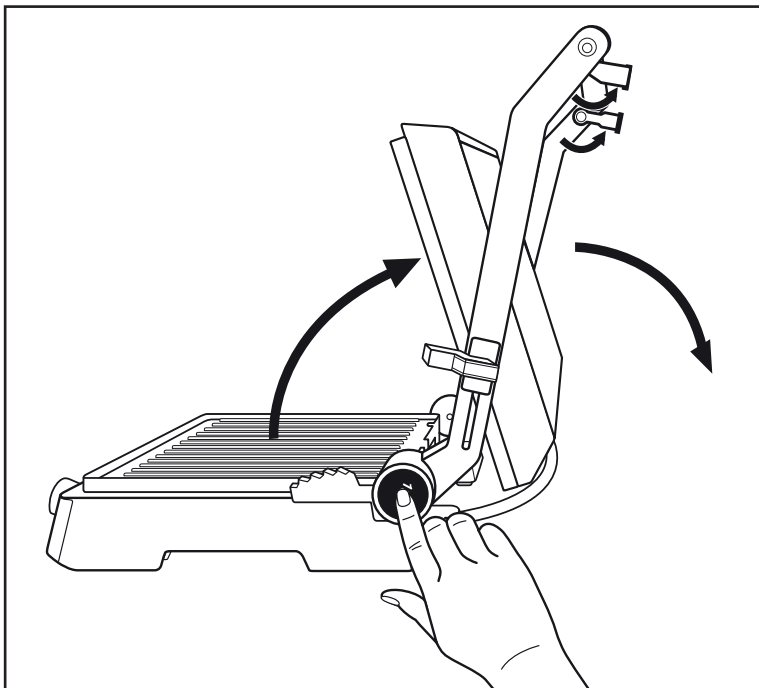
- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!
- 5) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

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

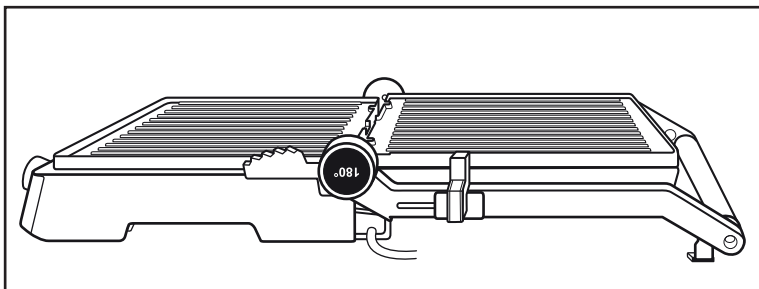
Poloha „stolový gril“

- 1) Vyklopte obidve oporné nohy **1** (obr. 1).
- 2) Stlačte tlačidlo odblokovania 180° **3** (obr. 1) a otvorte veko prístroja natoľko, aby sa obidve vyhrievacie platne **10** mohli používať ako stolový gril.



Obr. 1

- 3) Vyhrievacie platne **10** ležia teraz vedľa seba a môžu sa používať ako stolový gril (obr. 2).



Obr. 2

SK

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

POZOR
Poškodenie prístroja!

- Na otáčanie/odoberanie grilovaných potravín nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Mohli by poškodiť povrch vyhrievacích platní **10**!
- 6) Otočte regulátor stupňov ohrevu **6** na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

POZOR

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

SK

Tipy a triky

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

Čistenie a údržba

Bezpečnostné upozornenia



VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k zraneniu osôb!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

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

SK

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Uistite sa, že sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa zabránilo jeho nenapraviteľnému poškodeniu.
- Na čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškriabať.
- Prejdite škrabkou na čistenie **12**, po vychladnutí vyhrievacích platní **10**, po povrchu vyhrievacích platní **10** tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky a zosušite ich do zbernej misky na tuk **7**.
- Poutierajte vyhrievacie platne **10** vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabráňte tak poškodeniu nepríľnavej povrchovej úpravy. V prípade neodolných nečistôt alebo pripálených zvyškoch odoberte vyhrievacie platne **10**:
 - Otvorte prístroj.
 - Stlačte tlačidlo RELEASE **8** a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu **10**.
 - Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu **10**, aby nespadla a stlačte tlačidlo RELEASE **11**. Horná vyhrievacia platňa **10** sa uvoľní z prístroja.

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

UPOZORNENIE

Na zabezpečenie šetrného čistenia vyhrievacích platin 10 odporúčame, umývať ich ručne tak, ako je popísané vyššie. Vyhrievacie platne 10 môžete však umývať aj v umývačke riadu.

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

Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni 10.

- Na čistenie vonkajších plôch prístroja stačí vlhká utierka. Dbajte na úplné vyschnutie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.
- Poutierajte škrabku na čistenie 12 vlhkou utierkou. V prípade neodolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok alebo ich opláchnite v teplej vode a umývacím prostriedkom.

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávajte na suchom mieste.

Prístroj zablokuje posunutím bezpečnostného uzáveru 2 do polohy .

Recepty

UPOZORNENIE

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

Poloha „kontaktný gril“

Mex-Tex-Burger

900 g hovädzieho mletého mäsa

6 PL omáčky barbecue

6 PL jemne nakrájanej cibule

3 PL čerstvej alebo hotovej salsy

1/2 ČL práškového čili korenia:

4 veľké hamburgerové pečivá

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

Rumpsteak s omáčkou zo zelenej cibulky a bylín

500 g chudého rumpsteaku (po 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcestrovej omáčky

1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku

4 PL jemne nakrájaného petržlenu

4 jemne nakrájané jarné cibulky

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

SK

UPOZORNENIE

Bylinkovú omáčku, ktorá sa nazbiera v miske na zachytávanie oleja, môžeme pri servírovaní poliať na steak!

Tuniak s pomarančovými plátkami

(4 osoby)

4 čerstvé steaky z tuniaka (po 170 g)

1 pomaranč

1 PL jemne nakrájaného petržlenu

soľ

čierne korenie

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

Poloha „Panini gril“**Panini so špenátom a syrom**

250 g listového špenátu

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 PL oleja

2 ČL citrónovej šťavy

1 štipka soli (a čierneho korenia)

4 plátky toastového chleba/bieleho chleba

40 g bylinkového masla

75 g syra Mozzarella

20 g píniových jadier

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

SK

Panini s kuracími prsiami

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

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

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

SK

Bageta s horčicou

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

- 1) Bagetu narežeme priečne každé 2 – 3 centimetre, ale neprekrajujeme ju.
- 2) Olúpeme cesnak a roztláčime ho, sterilizované uhorky nakrájame na drobné kocky a nastrúhame syr Pecorino.
- 3) Zmiešame pikantnú a sladkú horčicu s mäkkým maslom, cesnakom, uhorkami, syrom Pecorino a pažítkou a túto zmes ochutíme soľou a čiernym korením
- 4) Naplníme horčicové maslo do narezaných miest na bagete a zabalíme ju do alobalu.
- 5) Bagety položíme na vyhrievaciu platňu 10 predhriatu na rozsah stupňov ohrevu 3/Max.

- 6) Pomocou bezpečnostného uzáveru ② nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne ⑩ a zatvoríme kryt.
- 7) Bageta by mala byť zlatohnedá.

Poloha „stolový gril“

Kuracie/morčacie prsia

200 g kuracích/morčacích prs

trocha múky

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

SK

Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 baklažán

olivový olej

soľ

čierne korenie

provensálske bylinky (zmes korenín)

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

Krevety s kokosom a karí korením

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

SK

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

Grilovaná kukurica

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

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

SK

Zneškodnenie



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EÚ-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo v miestnom zbernom dvore na zneškodňovanie odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.

Dodatok

Technické údaje

SK

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Príkon	2000 W

Záruka

Na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred dodaním dôkladne preskúšaný.

Pokladničný blok si uschovajte ako doklad o zakúpení. V prípade poškodenia v záruke sa prosím telefonicky spojte so svojím servisným strediskom. Len tak sa dá zaistiť bezplatné zaslanie vášho tovaru.

UPOZORNENIE

- Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.

Prístroj je určený len na súkromné a nie na komerčné použitie. Záruka stráca platnosť pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené. Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu. To platí aj pre vymenené a opravené diely.

Prípadné chyby a nedostatky zistené už pri zakúpení musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia.

Po uplynutí záručnej lehoty sú prípadne vykonané opravy za poplatok.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 270355

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

SK

Inhaltsverzeichnis

Einführung	132
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	132
Urheberrecht	132
Bestimmungsgemäße Verwendung	132
Warnhinweise	132
Sicherheit	133
Grundlegende Sicherheitshinweise	133
Bedienelemente	137
Auspacken und Anschließen	137
Sicherheitshinweise	137
Lieferumfang und Transportinspektion	138
Auspacken	138
Entsorgung der Verpackung	138
Bedienung und Betrieb	139
Vor dem ersten Gebrauch	139
Heizstufenregler	140
Bedienen	140
Position „Kontaktgrill“	141
Position „Paninig grill“	142
Position „Tischgrill“	143
Tipps und Tricks	144
Reinigen und Pflegen	145
Sicherheitshinweise	145
Aufbewahren	146
Rezepte	147
Position „Kontaktgrill“	147
Position „Paninig grill“	148
Position „Tischgrill“	151
Entsorgung	154
Anhang	154
Technische Daten	154
Garantie	154
Service	155
Importeur	155

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

! WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

DE
AT
CH

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

**VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Achtung! Heiße Oberfläche!

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

**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Stützfüße
- ❷ Sicherheitsverschluss
- ❸ Entriegelungstaste 180°
- ❹ rote Kontrollleuchte „Power“
- ❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❻ Heizstufenregler
- ❼ Fett-Auffangschale
- ❽ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ❾ Fettauslauf
- ❿ Heizplatten
- ⓫ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

DE
AT
CH

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise



WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

DE
AT
CH

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



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

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

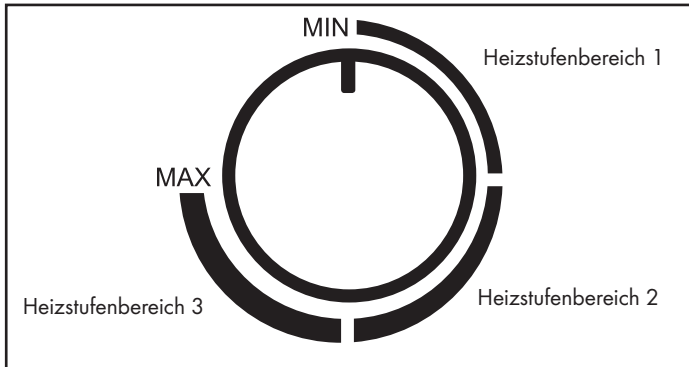
HINWEIS

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

Heizstufenregler

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

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



HINWEIS

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

Bedienen

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

HINWEIS

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

HINWEIS

Sie können diesen Grill in 3 verschiedenen Arten nutzen:

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

DE
AT
CH

Position „Kontaktgrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

ACHTUNG

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

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Tischgrill“

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

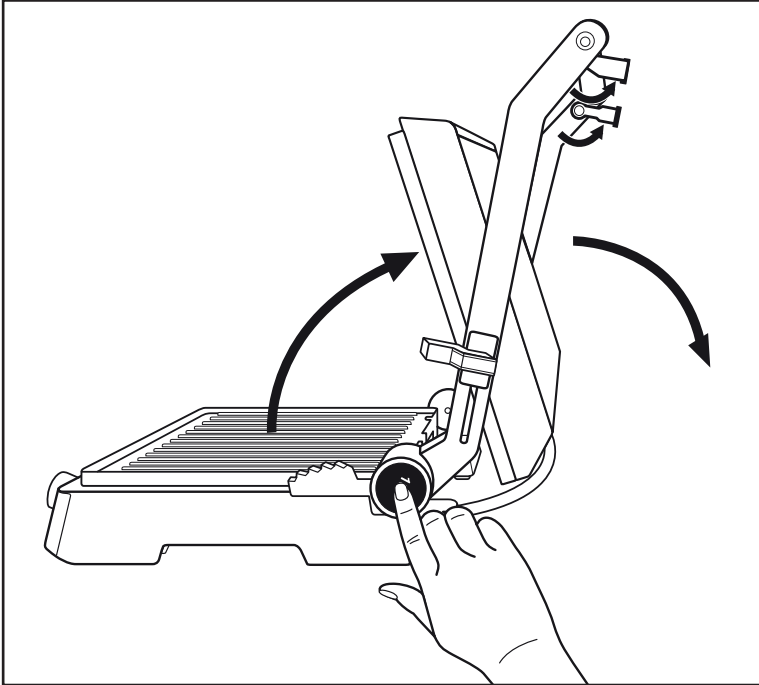


Abb. 1

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

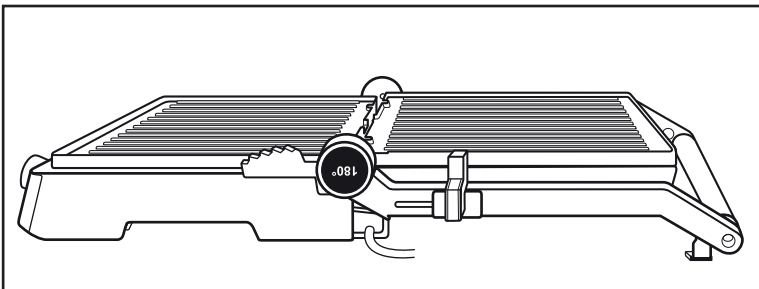


Abb. 2

DE
AT
CH

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunter zu nehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

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

DE
AT
CH

Tipps und Tricks

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

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

DE
AT
CH

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

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

HINWEIS

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

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

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte ⑩ genauso.

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss ② auf Position  schieben.

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mex-Tex-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

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

DE
AT
CH

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

HINWEIS

Die sich in der Ölauffangschale sammelnde Kräutersoße, können Sie zum Servieren über das Steak gießen!

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

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

Position „Paninigrill“**Spinat-Käse-Panini**

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

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

Hähnchenbrust-Panini

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

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheizten Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.

- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Heizplatte **10** legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **10** einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

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

- 1) Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Heizplatte **10** legen.

- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❶ einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust
etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

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

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

Kokos-Curry-Garnelen

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

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

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

DE
AT
CH

Entsorgung



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

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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 270355

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 270355

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 270355

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

DE
AT
CH

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacj · Információk állása

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

07 / 2015 · Ident.-No.: SKGE2000B2-062015-3

IAN 270355