



CONTACT GRILL SKGE 2000 D3

(HR)

PREKLOPNI ROŠTIJ

Kratke upute za uporabu

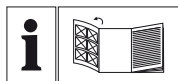
(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL

Kurzanleitung

IAN 437395_2307

(HR)



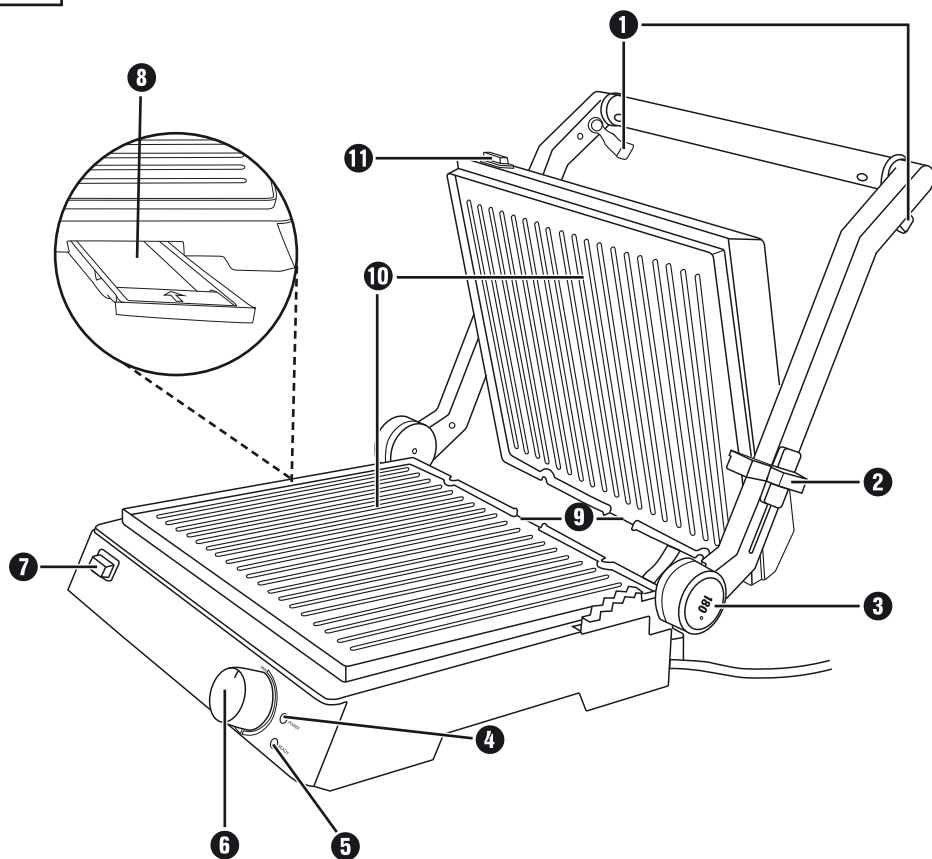
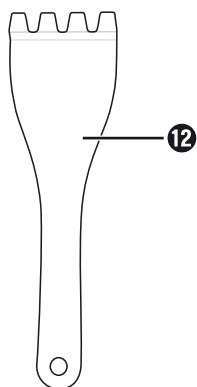
HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

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.

HR	Kratke upute za uporabu	Stranica	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	25

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu	2
Namjenska uporaba	2
Upozorenja	2
Sigurnost	3
Opće sigurnosne napomene	3
Upravljački elementi	7
Raspakiranje i priključivanje	7
Sigurnosne napomene	7
Opseg isporuke i provjera transporta	8
Raspakiranje	8
Rukovanje i rad	8
Prije prve uporabe	8
Regulator stupnja zagrijavanja	9
Rukovanje	10
Položaj „Kontaktni roštilj“	10
Položaj „Panini roštilj“	11
Položaj „Stolni roštilj“	12
Tablica kuhanja	13
Savjeti i trikovi	14
Čišćenje i održavanje	14
Sigurnosne napomene	14
Recepti	16
Položaj „Kontaktni roštilj“	16
Položaj „Panini roštilj“	18
Položaj „Stolni roštilj“	20
Zbrinjavanje	23
Zbrinjavanje uređaja	23
Zbrinjavanje ambalaže	23
Prilog	23
Tehnički podaci	23
Servis	24
Uvoznik	24

Uvod

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu

Ovaj je dokument skraćena verzija za ispis čitavih uputa za uporabu.



Skeniranjem QR koda doći ćete izravno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN) 437395_2307 možete pogledati i preuzeti čitave upute za uporabu.

UPOZORENJE!

Kratke upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Čuvajte kratke upute na sigurnom i u slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za roštiljanje i pripravljanje živežnih namirnica u zatvorenom prostoru. Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba koja prelazi navedene okvire smatra se nenamjenskom. Uređaj nije predviđen za uporabu u gospodarskim ili industrijskim područjima.

Isključena su sva potraživanja bilo koje vrste za štete nastale nenamjenskom uporabom, nestručno obavljenim popravcima, neovlašteno izvršenim preinakama ili uporabom neodobrenih rezervnih dijelova. Rizik snosi isključivo sam korisnik.

Upozorenja

U ovim kratkim uputama koriste se sljedeća upozorenja:

OPASNOST

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava prijetuću opasnu situaciju.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do smrti ili do teških ozljeda.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli opasnost od smrtnog slučaja ili teških ozljeda osoba.

UPOZORENJE

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do ozljeda.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju, kako biste izbjegli ozljede osoba.

POZOR**Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava mogućnost oštećenja imovine.**

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može uzrokovati oštećenje predmeta.

- Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli oštećenje predmeta.

NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.

Sigurnost

U ovom se poglavlju nalaze važne sigurnosne napomene za rukovanje uređajem.

Ovaj uređaj zadovoljava propisane sigurnosne odredbe. Nestručna uporaba može uzrokovati ozljede i oštećenja imovine.

Opće sigurnosne napomene

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Djeca od navršених 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.

- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo autorizirana stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Tijekom jamstvenog razdoblja uređaj smiju popravljati samo službe za kupce koje je za to ovlastio proizvođač. U protivnom se u slučaju naknadne štete gubi pravo na jamstvo.
- Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo originalnim rezervnim dijelovima. Samo kod takvih dijelova zajamčeno je ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva.
- Mrežne vodove zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti! Opasnost od opekline!
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan, te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.
- Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati navodima napisanim na tipskoj ploči uređaja.
- ▶ Priključne vodove, odnosno uređaje koji ne funkcioniraju besprijeckorno ili koji su oštećeni, obavezno treba zamijeniti ili ih mora popraviti servis za kupce.
- ▶ Uređaj ne izlažite kiši i ne koristite ga u vlažnom ili mokrom okruženju.
- ▶ Obratite pažnju na to da mrežni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude mokar ili vlažan.
- ▶ Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! Moglo bi doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, kada za vrijeme rada uređaja tekućina dospije na dijelove, koji se nalaze pod naponom.
- ▶ Mrežni kabel uvijek uhvatite za utikač. Nikada ne povlačite za sam kabel, a mrežni kabel nikada ne dodirujte mokrim rukama, jer to može izazvati kratki spoj ili strujni udar.
- ▶ Uređaj niti elemente namještaja ili sl. ne stavljajte na mrežni kabel i obratite pažnju na to da se kabel ne ukliješti.
- ▶ Ne smijete otvarati kućište uređaja, popravljati uređaj ili ga modificirati. Kada je kućište otvoreno ili u slučaju preinaka na vlastitu ruku, postoji opasnost po život uslijed strujnog udara, i gubi se pravo na jamstvo.
- ▶ Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- ▶ Prilikom svakog prekida, kao i nakon završetka uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice.

⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

OPASNOST OD OPEKLINA!



Pozor! Vruća površina!

- Površina uređaja za vrijeme rada može postati vrlo vruća. Uređaj tada dirajte samo za ručku.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODAA!

- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- Ne koristite ugljen niti slične vrste goriva za pogon ovog uređaja!
- Sloj protiv lijepljenja zaštitite tako da ne koristite metalni pribor poput noževa, vilica, i sl. Ako se ošteti sloj protiv lijepljenja, prestanite upotrebljavati uređaj.
- Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.

NAPOMENA

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Upravljački elementi

Slika A:

- ❶ Potporne nožice
- ❷ Sigurnosni zatvarač
- ❸ Tipka za deblokadu 180°
- ❹ crvena kontrolna lampica „Power“
- ❺ zelena kontrolna lampica „Ready“
- ❻ Regulator stupnja zagrijavanja
- ❼ Tipka RELEASE (donja ploča za zagrijavanje)
- ❽ Zdjela za prihvatanje masnoće
- ❾ Otvor za otjecanje masnoće
- ❿ Ploče za zagrijavanje
- ⓫ Tipka RELEASE (gornja ploča za zagrijavanje)

Slika B:

- ❿ Strugalica za čišćenje

Raspakiranje i priključivanje

Sigurnosne napomene

UPOZORENJE

Prilikom puštanja uređaja u rad može doći do ozljeda i do oštećenja predmeta!

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

- Ambalaža se ne smije koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.
- Obratite pažnju na napomene za električni priključak uređaja kako biste izbjegli oštećenja.

Opseg isporuke i provjera transporta

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama (vidi isklopnu stranicu):

- Preklapni roštilj
- Zdjela za prihvata masnoće
- Strugalica za čišćenje
- Kratke upute za uporabu

NAPOMENA

- Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje Servis).

Raspakiranje

- ◆ Sve dijelove uređaja i kratke upute za uporabu izvadite iz kutije.
- ◆ Odstranite svu ambalažu i eventualne folije i naljepnice.

Rukovanje i rad

U ovom se poglavlju nalaze važne napomene za rukovanje i rad s uređajem.

Prije prve uporabe

- 1) Očistite sve dijelove opreme na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, kako biste odstranili eventualno prisutne ostatke preostale od proizvodnje.
- 2) Pažljivo pročitajte ove kratke upute za uporabu.
- 3) Uređaj postavite u skladu sa sigurnosnim napomenama.
- 4) Otključajte uređaj postavljanjem sigurnosnog zatvarača **2** u položaj .
- 5) Otvorite uređaj.
- 6) Ploče za zagrijavanje **10** prebrišite vlažnom krpom.
- 7) Zatvorite uređaj.
- 8) Utikač mrežnog kabela priključite na uredno priključenu i uzemljenu mrežnu utičnicu, čiji napon odgovara vrijednosti navedenoj u poglavlju „Tehnički podaci“. Ostavite uređaj da se zagrijava približno 5 minuta na maksimalnoj podešenoj temperaturi postavljanjem regulatora stupnja zagrijavanja **6** na MAX.

NAPOMENA

- Kod prvog zagrijavanja uređaja uslijed postojanja naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je sasvim normalna i potpuno bezopasna pojava. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

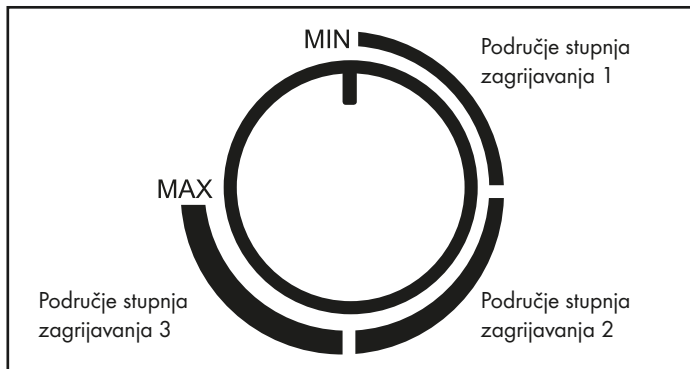
9) Nakon zagrijavanja izvucite mrežni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.

10) Uređaj još jednom očistite vlažnom krpom.

Regulator stupnja zagrijavanja

Na regulatoru stupnja zagrijavanja **6** podešavate temperaturu.

- Područje stupnja zagrijavanja 1: Područje zagrijavanja/niska temperatura
- Područje stupnja zagrijavanja 2: srednja temperatura (npr. priprema povrća)
- Područje stupnja zagrijavanja 3: visoka temperatura (npr. pečenje mesa)

**NAPOMENA**

- Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** svijetlit će kada je regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaju MIN. Čim regulator stupnja zagrijavanja **6** postavite u željeni položaj, gasi se zelena kontrolna lampica „Ready“ **5**, sve dok se ne dostigne podešena temperatura.
- Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se povremeno može ugasiti. To znači da je podešena temperatura pala ispod granične vrijednosti i da se uređaj ponovno zagrijava.
- Crvena kontrolna lampica „Power“ **4** svijetli čim je uređaj spojen na strujnu mrežu.

Rukovanje

- 1) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
- 2) Gurnite zdjelu za prihvata masnoće **8** u uređaj.
- 3) Mrežni utikač ponovo utaknite u mrežnu utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica „Power“ **4**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** svijetlit će kada je regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaju MIN.
- 4) Podesite željeni stupanj na regulatoru stupnja zagrijavanja **6**. Zelena kontrolna lampica „Ready“ **5** se gasi. Čim se dostigne podešeni stupanj zagrijavanja, ponovno se pali zelena kontrolna lampica „Ready“ **5**.

NAPOMENA

Ovaj roštilj možete koristiti na 3 različita načina:

- potpuno otklopljen, tako da se obje ploče za zagrijavanje **10** mogu koristiti kao stolni roštilj.
- s pokretnom gornjom pločom za zagrijavanje **10** kao kontaktni roštilj, primjerice za roštiljanje mesa ili ribe s obje strane.
- s fiksiranom gornjom pločom za zagrijavanje **10** kao roštilj za panini, kako biste mogli npr. zapeći baget.

Položaj „Kontaktni roštilj“

NAPOMENA

- Kako bi se postiglo higijenski temeljito pečenje ribe, preporučujemo korištenje položaja „Kontaktni roštilj“.

- 1) Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje **10** stavite namirnice koje želite roštiljati.
- 2) Zatvorite poklopac uređaja na ručki.
- 3) Zbog pokretne gornje ploče za zagrijavanje **10** ista će uvijek biti paralelna u odnosu na donju ploču za zagrijavanje **10**, čak i kada pripremate deblje namirnice. Na taj način možete postići optimalan rezultat roštiljanja.
- 4) Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki.

NAPOMENA

Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje. Za orijentaciju pogledajte i poglavlje „Tablica kuhanja“.

- 5) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

POZOR**Oštećenje uređaja!**

- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje 10!
- 6) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja 6 u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

POZOR

- Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada uređaj ne koristite. Nije dovoljno regulator stupnja zagrijavanja 6 staviti u položaj MIN!

Položaj „Panini roštilj“

- 1) Otvorite poklopac uređaja i na donju ploču za zagrijavanje 10 stavite namirnice koje želite roštiljati.
- 2) Zatvorite gornju ploču za zagrijavanje 10 i fiksirajte je na željenu visinu pritiskanjem sigurnosnog zatvarača 2 unazad (položaj MIN, II, III, IV, V). Pri namještanju sigurnosnog zatvarača 2 malo podignite ploču za zagrijavanje 10. Što dalje sigurnosni zatvarač 2 pritišćete prema nazad, to je veći razmak između ploča za zagrijavanje 10.
- 3) Nakon nekog vremena provjerite tamnjenje roštiljanih namirnica. U tu svrhu otvorite poklopac uređaja na ručki.

NAPOMENA

Počnite kratkim razdobljima roštiljanja i povećavajte ih, sve dok ne pronađete pravo trajanje. Za orijentaciju pogledajte i poglavlje „Tablica kuhanja“.

- 4) Ako ste zadovoljni tamnjenjem, izvadite namirnice.

POZOR**Oštećenje uređaja!**

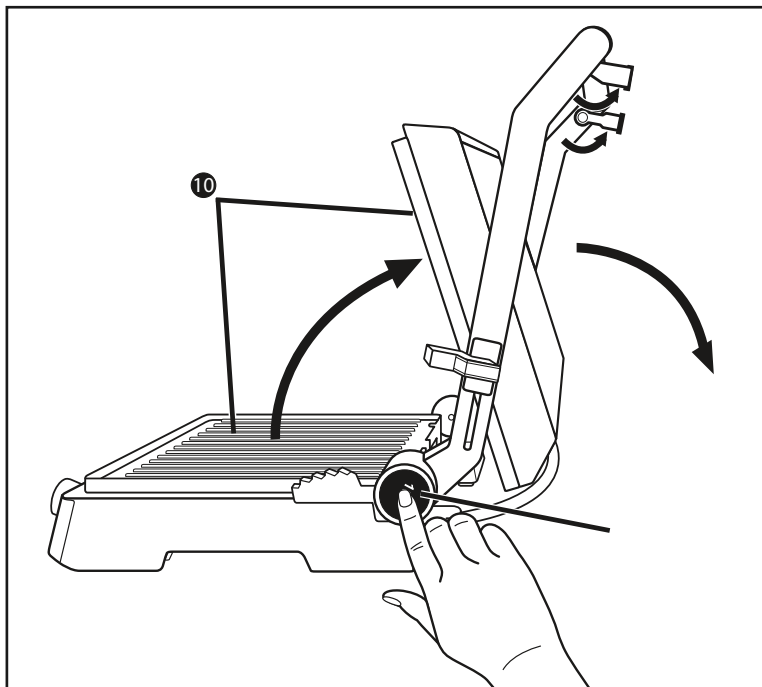
- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za vađenje roštiljanih namirnica. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje 10!
- 5) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja 6 u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

POZOR

- Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada uređaj ne koristite. Nije dovoljno regulator stupnja zagrijavanja 6 staviti u položaj MIN!

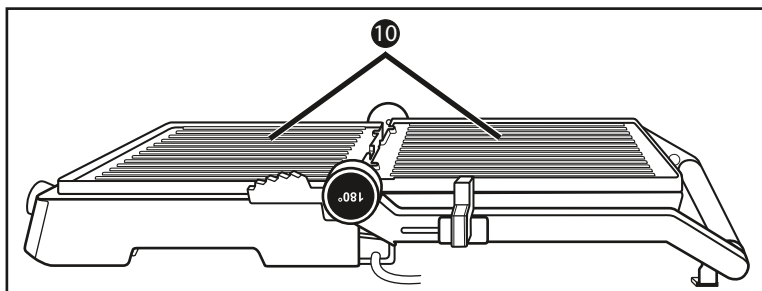
Položaj „Stolni roštilj“

- 1) Otklopite obje potporne nožice ❶ (slika 1).
- 2) Pritisnite tipku za deblokadu 180° ❸ (slika 1) i poklopac uređaja otvorite tako da se obje ploče za zagrijavanje ❷ mogu koristiti kao stolni roštilj.



Slika 1

- 3) Ploče za zagrijavanje ❷ sada leže jedna pokraj druge i mogu se koristiti kao stolni roštilj (slika 2).



Slika 2

- 4) Namirnice koje želite roštiljati stavite na ploče za zagrijavanje ❷.

- 5) Povremeno okrenite namirnice koje se roštiljaju i skinite ih s ploča za zagrijavanje **10** kada su gotove.

POZOR

Oštećenje uređaja!

- Ne koristite šiljate ili oštre predmete za okretanje/skidanje namirnica s roštilja. Takvi predmeti bi mogli oštetiti površine ploča za zagrijavanje **10**!

- 6) Okrenite regulator stupnja zagrijavanja **6** u položaj MIN i izvucite utikač iz utičnice za struju.

POZOR

- Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, kada uređaj ne koristite. Nije dovoljno regulator stupnja zagrijavanja **6** staviti u položaj MIN!

Tablica kuhanja

Sljedeća tablica služi za orijentaciju, s primjerima za kuhanje različitih namirnica. Podatke prilagodite receptu i svom individualnom ukusu. Posebno priroda namirnica, kao što su veličina, debljina ili kvaliteta utječu na vrijeme kuhanja. Osim toga, imajte na umu da se hrana koja se roštilja u položaju „Stolni roštilj“ mora s vremena na vrijeme okrenuti, što produljuje vrijeme kuhanja.

NAMIRNICA	STUPANJ GRIJANJA	POLOŽAJ	VRIJEME KUHANJA
Pljeskavice od govedine	3	Kontaktni roštilj	10 - 15 min
Slanina	MAX	Stolni roštilj	2 x 3 - 4 min
Odresci od svinjskog vrata	MAX	Stolni roštilj	2 x 13 - 16 min
Filet lososa	3	Kontaktni roštilj	8 - 10 min
Odresci od tune	3	Kontaktni roštilj	6 - 8 min
Povrće s roštilja s uljem	2	Stolni roštilj	2 x 3 - 6 min
Sendviči sa sirom	MAX	Kontaktni roštilj	3 - 4 min
Zapečeni baguette sa sirom	3	Panini roštilj	4 - 8 min

Savjeti i trikovi

- Da biste meso učinili mekšim i ubrzali roštiljanje, možete ga prethodno marinirati. Kao podloga za to su prikladni primjerice kiselo vrhnje, crno vino, ocat, mlaćenica ili svježi sok papaje ili ananasa. Prema ukusu dodajte začinsko bilje ili začine. Ne dodajte sol, jer ona iz mesa izvlači vodu i meso postaje tvrde. Meso umetnite u marinadu tako, da bude potpuno pokriveno i zatvorite posudu. Meso najbolje ostavite u marinadi preko noći.
- Roštiljati možete ne samo meso, već i ribu. Za ribu preporučujemo pripremu u položaju „Kontaktni roštilj“. Roštiljanjem sa zatvorenim poklopcem uređaja, hrana koja se roštilja zagrijava se istovremeno s obje strane.
- Ploče za zagrijavanje  obložene su slojem protiv lijepljenja, zbog čega dodatna masnoća nije potrebna. Ukoliko ipak želite koristiti masnoću, obratite pažnju na to da masnoća/ulje bude prikladna za prženje, primjerice ulje uljane repice.
- Ako niste sigurni jesu li namirnice i u unutrašnjosti već gotove, koristite toplomjer za meso.

Čišćenje i održavanje

Sigurnosne napomene

UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT USLIJED STRUJNOG UDARA!

Prilikom čišćenja uređaja može doći do ozljeda!

Obratite pažnju na sljedeće sigurnosne napomene, kako biste izbjegli moguće opasnosti:

- Prije čišćenja izvucite mrežni utikač i pričekajte, da se uređaj u potpunosti ohladi. Opasnost od ozljeda!
- Uređaj nikada ne čistite pod mlazom tekuće vode i nikada ga ne uranjajte u vodu. Time biste mogli nepopravljivo oštetiti uređaj!

POZOR

Oštećenje uređaja!

- Osigurajte da prilikom čišćenja u unutrašnjost uređaja ne prodre tekućina, kako biste izbjegli nepopravljiva oštećenja uređaja.
- Za čišćenje površina ne koristite agresivna abrazivna ili kemijska sredstva, niti šiljate ili oštre predmete.

- Provucite strugač za čišćenje 12, nakon što su se ploče za zagrijavanje 10 ohladile, preko ploča za zagrijavanje 10, kako biste sakupili masnoću i naslage i gurnite ih u zdjelu za prikupljanje masnoće 8.
- Ploče za zagrijavanje 10 prebrišite vlažnom krpom. Za čišćenje ne koristite agresivna sredstva, grube spužve ili šiljate predmete kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja. U slučaju tvrdokornog zaprljanja ili zapečenih ostataka skinite ploče za zagrijavanje 10:
 - Otvorite uređaj.
 - Pritisnite tipu RELEASE 7 i istovremeno podignite donju ploču za zagrijavanje 10.
 - Čvrsto držite gornju ploču za zagrijavanje 10 kako ne bi pala i pritisnite tipku RELEASE 11. Gornja grijaća ploča 10 se odvaja od uređaja.

Skinute ploče za zagrijavanje 10 operite u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuđa. U slučaju skorenih ostataka, ploče za zagrijavanje 10 ostavite kratko da se namaču u vodi s deterdžentom za pranje posuđa. Ploče za zagrijavanje 10 nakon čišćenja isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Sve dobro osušite. Ploče za zagrijavanje 10 moraju biti suhe prije ponovne ugradnje u uređaj!

NAPOMENA



Za blago čišćenje ploča za zagrijavanje 10 preporučujemo ih prati ručno na opisani način. Međutim, ploče za zagrijavanje 10 možete prati i u perilici posuđa. Donja strana ploča za roštiljanje 10 može se lagano izgubiti boju nakon pranja u perilici posuđa. To međutim ne utječe na uređaj niti na njegovu funkciju.

Za ponovnu ugradnju ploča za zagrijavanje 10, ploče 10 utaknite u bazu tako da oba utora pored otvora za istjecanje masnoće 9 uđu u kuke na bazi. Zatim pritisnite prednji dio ploče za zagrijavanje 10 prema dolje sve dok zvučno ne nasjedne.

Na isti način postupite i s drugom pločom za zagrijavanje 10.

- Za čišćenje vanjskih površina, uređaj prebrišite vlažnom krpom namočenom u otopinu sredstva za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite brisanjem krpom navlaženom čistom vodom. Obratite pažnju na to da prije ponovne uporabe uređaja svi dijelovi budu potpuno suhi.
- Prebrišite strugač za čišćenje 12 vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa ili ga operite u toploj vodi i deterdžentu za pranje posuđa.

NAPOMENA



Za blago čišćenje strugalice za čišćenje 12 preporučujemo da je na opisani način operete ručno. Strugalicu za čišćenje 12 međutim možete prati i u perilici posuđa.

- Ispraznjenu zdjelu za prihvatanje masnoće 8 operite u toploj vodi i sredstvu za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite čistom vodom i osušite je.

NAPOMENA



Za blago čišćenje zdjele za prihvatanje masnoće 8 preporučujemo da je operete ručno na opisani način. Međutim, zdjelu za prihvatanje masnoće 8 možete prati i u perilici posuđa.

Recepti

NAPOMENA

Ovisno o sastojcima, postavke temperature i vremena navedena u receptima mogu varirati!

Položaj „Kontaktni roštilj“

Mex-Tex Burger

- 900 g mljevene govedine
- 6 jušnih žlica barbecue umaka
- 6 jušnih žlica sitno sjeckanog luka
- 3 jušne žlice svježe ili gotove salse
- 1/2 čajne žličice čilija u prahu
- 4 velika peciva za hamburgere

- 1) Pomiješajte mljeveno meso, luk, salsu, čili u prahu i barbecue umak u velikoj zdjeli.
- 2) Oblikujte smjesu u četiri jednaka hamburgera otprilike 2 cm debljine.
- 3) Zagrijte uređaj (područje stupnja zagrijavanja 3/Max).
- 4) Hamburgere pecite na zagrijanom uređaju u kontaktnom položaju 8 – 10 min. Hamburgere poslužite zajedno sa sastojcima i začinima po vašem izboru u pecivima za hamburgere.

Ramstek s mladim lukom i začinskim umakom

500 g krtoḡ ramsteka (po 125 g komad)

120 g margarina

1 čajna žličica Worcestershire umaka

1 sitno sjeckani češanj češnjaka

4 jušne žlice kosanog peršina

4 sitno sjeckana mlada luka

- 1) Pomiješajte margarin i Worcestershire umak u maloj zdjeli i umiješajte češnjak, peršin i mladi luk.
- 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja Max).
- 3) Odrezak roštiljajte 3 minute na stupnju zagrijavanja Max.
- 4) Odrezak premažite umakom s lukom i začинима i dodatno ga pecite još 4 minute na početku područja zagrijavanja 2

Tuna s ploškama naranče

(4 osobe)

4 svježā odreska tune (od 170 g)

1 Naranča

1 jušna žlica kosanog peršina

Sol

Papar

- 1) Naranče ogulite i narežite na ploške debljine otprilike 5 mm.
- 2) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja 3).
- 3) Postavite odreske tune na zagrijani roštilj, posipajte peršinom i začinite ih solju i paprom.
- 4) Postavite ploške naranče na odreske tune i sve roštiljajte oko 6-8 min.
- 5) Prije posluživanja uklonite ploške naranče.

Položaj „Panini roštilj“

Panini sa špinatom i sirom

- 250 g lista špinata
- 1 luk
- 1 češanj češnjaka
- 1 jušna žlica ulja
- 2 male žlice limunovog soka
- 1 prstohvat soli (i papra)
- 4 kriške tosta/bijelog kruha
- 40 g maslaca sa začinskim biljem
- 75 g Mozzarelle
- 20 g pinjola

- 1) Očistite i operite špinat.
- 2) Luk i češanj češnjaka ogulite i sitno nasjeckajte, pa zatim staklasto popirjajte na vrućem ulju. Dodajte špinat. Začinite limunovim sokom, solju i paprom.
- 3) Tost premažite maslacem sa začinskim biljem.
- 4) Mozzarellu narežite na ploške.
- 5) Rasporedite mozzarellu i ocijedeni špinat na 2 kriške tosta i posipajte pinjolima.
- 6) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 7) Panini sendviče pažljivo postaviti u roštilj za panini unaprijed zagrijan na stupanj zagrijavanja 3/Max.
- 8) Pomoću sigurnosnog zatvarača **2** podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje **10** i zatvorite poklopac.
- 9) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju. Zatim ih izvadite iz uređaja.

Panini sendviči s pilećim prsima

400 g fileta pilećih prsa
20 g maslaca
Papar, sol, mljevena paprika
120 g slanine narezane na trake
6 kriški bijelog kruha/tosta
3 jušne žlice umaka za salatu (jogurta)
30 g salate kristalke
2 rajčice
1 avokado
1 mala žličica limunovog soka
50 g krastavca za salatu

- 1) Filet pilećih prsa nakratko isperite pod mlazom vode i osušite kuhinjskim papirom. Kratko zapecite u uređaju u kontaktnom položaju zagrijanom na stupanj zagrijavanja MAX.
- 2) Uređaj vratite na početak područja zagrijavanja 3 i filete pilećih prsa pecite još otprilike 10 minuta. Nakon pečenja začinite solju, paprom i paprikom, pa stavite na stranu.
- 3) Trakice slanine hrskavo popržite u tavi.
- 4) Na 3 kriške tosta/bijelog kruha rasporedite umak od jogurta, salatu, rajčicu narezanu na ploške, začinite i poklopite.
- 5) Filete pilećih prsa razrežite po dužini i stavite na rajčice.
- 6) Trake slanine stavite na filete pilećih prsa.
- 7) Avokado po dužini zarezite uokolo i kružnim pokretom odvojite od koštice. Ogulite avokado narežite na ploške. Na avokado nakapajte limunov sok, kako ne bi potamnio. Ploške stavite na panini sendviče.
- 8) Krastavac narežite na ploške i postavite na avokado.
- 9) Panini sendviče prekrijte drugom kriškom tosta.
- 10) Panini pažljivo stavite na ploču za zagrijavanje 10.
- 11) Pomoću sigurnosnog zatvarača 2 podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje 10 i zatvorite poklopac.
- 12) Pričekajte da panini sendviči poprime zlatno žutu boju, pa ih zatim pažljivo izvadite iz roštilja.

Baget sa senfom

- 1 baget
- 1 češanj češnjaka
- 50 g krastavaca u senfu
- 40 g ovčjeg sira
- 1 jušna žlica ljutog senfa
- 2 jušne žlice slatkog senfa
- 50 g maslaca
- 2 jušne žlice vlasca
- sol, papar

- 1) Baget poprečno zarezite u razmacima od približno 2 – 3 centimetara, ali pritom nemojte prerezati baguette.
- 2) Ogulite češnjak i zgnječite ga, krastavce nasjeckajte na sitne kockice i naribajte sir.
- 3) Ljuti i slatki senf pomiješajte s omekšalim maslacem, češnjakom, krastavcima, pecorino sirom i vlascem i po ukusu dodajte sol i papar.
- 4) Otvore u baget napunite mješavinom maslaca i senfa, pa baget umotajte u aluminijsku foliju.
- 5) Bagete postavite na ploču za zagrijavanje 10 zagrijanu na stupanj zagrijavanja 3/Max.
- 6) Pomoću sigurnosnog zatvarača 2 podesite željenu udaljenost između gornje ploče za zagrijavanje 10 i zatvorite poklopac.
- 7) Baget bi trebao biti zlatno-žute boje.

Položaj „Stolni roštilj“

Pileća/pureća prsa

- 200 pilećih/purećih prsa
- malo brašna

- 1) Malo ulja prikladnog za prženje stavite na ploče za zagrijavanje 10 i uređaj zagrijte na stupanj zagrijavanja 3.
- 2) 200 g pilećih/purećih prsa narešite na ploške i lagano ih pobrašnite.
- 3) Oko 4 minute pržite s jedne strane, zatim lagano posolite i oko 4 minute pržite s druge strane.

Povrće s roštilja

2 paprike

1 tikvica

1 patlidžan

Maslinovo ulje

Sol

Papar

Provansalsko začinsko bilje (mješavina začina)

- 1) Temeljito operite povrće. Prepolovite papriku, odstranite sjemenke i narežite na trakice. Patlidžan i tikvicu narežite uzdužno po pola i zatim na komade veličine otprilike 0,5 cm.
- 2) Povrće premažite maslinovim uljem.
- 3) Zagrijte uređaj (stupanj zagrijavanja 2).
- 4) Stavite povrće na zagrijanu ploču za zagrijavanje ⑩ i povrća roštiljajte s obje strane otprilike 8 – 10 minuta, sve dok ne poprimi svijetlo smeđu boju.
- 5) Povrće posolite i popaprite, te po ukusu začinite začinskim biljem.

Curry sa kozicama i kokosom

100 g crvene curry paste

50 ml kokosovog mlijeka

400 g kozica (alternativno rakova ili škampa)

200 g slatkog graška

2 paprike

2 luka

2 češnja češnjaka

sol i papar

Aluminijska folija

- 1) Pomiješajte curry pastu i kokosovo mlijeko.
- 2) Operite kozice, grašak i papriku.
- 3) Ogulite luk i češnjak.
- 4) Luk, češnjak i papriku narežite na sitne komadiće.
- 5) Kozice i povrće ravnomjerno rasporedite na 4 komada aluminijske folije. Aluminijska folija mora biti dovoljno velika da se sastojci u nju mogu umotati kao paket. Na to dodajte umak curry umak s kokosom i sve začinite solju i paprom.

- 6) Paketiće dobro zatvorite kako tekućina ne bi istjecala.
- 7) Uređaj zagrijte na kraju stupnja zagrijavanja 2.
- 8) Napunjene paketiće postavite na zagrijanu ploču za zagrijavanje 10 i pecite otprilike 15 minuta sa svake strane.

Kukuruz s roštilja

2 klipa kukuruza šećerca
100 g maslaca sa začinskim biljem
Sol s češnjakom
Sol
Papir
Aluminijska folija

- 1) Komad aluminijske folije premažite maslacem sa začinskim biljem.
- 2) Klip kukuruza posolite i omotajte ga aluminijskom folijom.
- 3) Uređaj zagrijte na kraju stupnja zagrijavanja 2.
- 4) Paketić stavite na ploče za zagrijavanje 10.
- 5) Nakon 15 minuta okrenite i klip kukuruza roštiljajte daljnjih 15 minuta.
- 6) Klip kukuruza začinite solju s češnjakom i paprom.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Prilog

Tehnički podaci

Napajanje	220 – 240 V ~ (izmjenična struja), 50/60 Hz
Snaga uređaja	2000 W
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama, su neutralni za hranu.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 437395_2307

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	26
Informationen zu dieser Kurzanleitung	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Warnhinweise	26
Sicherheit	27
Grundlegende Sicherheitshinweise	27
Bedienelemente	31
Auspacken und Anschließen	31
Sicherheitshinweise	31
Lieferumfang und Transportinspektion	32
Auspacken	32
Bedienung und Betrieb	32
Vor dem ersten Gebrauch	32
Heizstufenregler	33
Bedienen	34
Position „Kontaktgrill“	34
Position „Paninig grill“	35
Position „Tischgrill“	36
Gartabelle	37
Tipps und Tricks	38
Reinigen und Pflegen	38
Sicherheitshinweise	38
Rezepte	40
Position „Kontaktgrill“	40
Position „Paninig grill“	42
Position „Tischgrill“	44
Entsorgung	47
Gerät entsorgen	47
Verpackung entsorgen	47
Anhang	48
Technische Daten	48
Service	48
Importeur	48

Einführung

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



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

WARNUNG!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Kurzanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

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

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ➕ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

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

- Kontaktgrill
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Kurzanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Bedienung und Betrieb

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

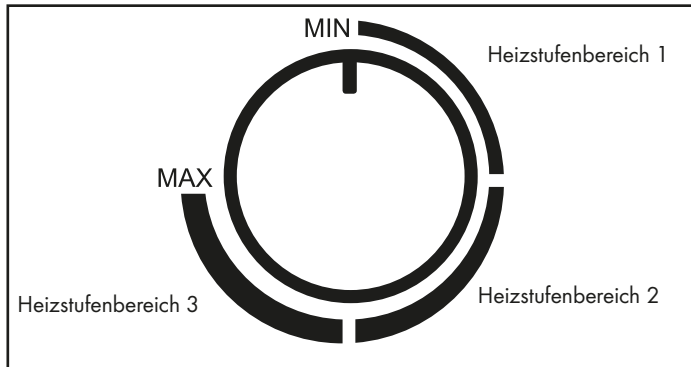
HINWEIS

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

Heizstufenregler

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

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



HINWEIS

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

Bedienen

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

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

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

Position „Kontaktgrill“

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Paninigrill“

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

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

ACHTUNG

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

Position „Tischgrill“

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

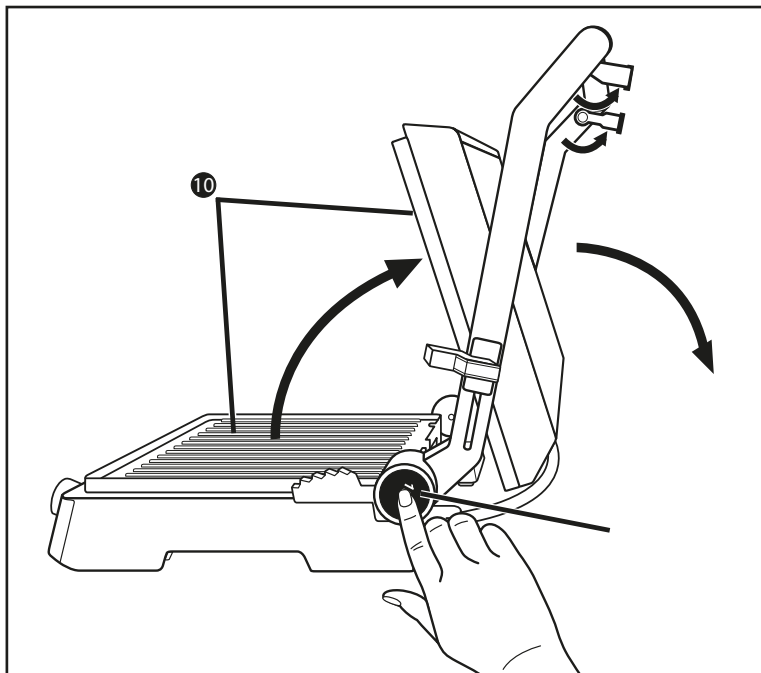


Abb. 1

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

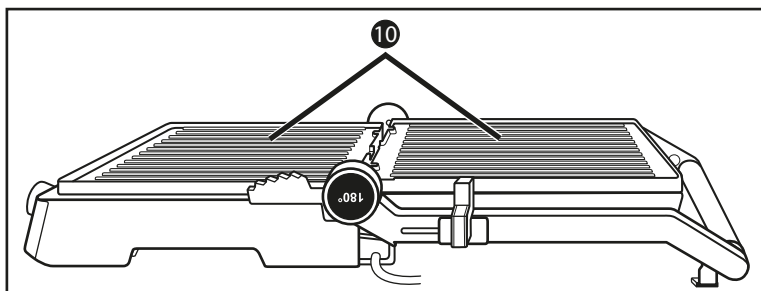


Abb. 2

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

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

ACHTUNG

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

Gartabelle

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

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

Tipps und Tricks

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

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

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

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

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

HINWEIS



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

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

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

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

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

HINWEIS



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

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

HINWEIS



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

Rezepte

HINWEIS

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

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

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

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

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

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

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

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

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

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

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

Hähnchenbrust-Panini

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

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

Senf-Baguette

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

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

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

- 200 g Hühner-/Putenbrust
- etwas Mehl

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

Gegrilltes Gemüse

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

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

Kokos-Curry-Garnelen

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

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

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

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Anhang

Technische Daten

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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437395_2307

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Stand der Informationen:

09/2023 · Ident.-No.: SKGE2000D3-092023-1

IAN 437395_2307