

# SILVER CREST®



## CONTACT GRILL GRILL SKGET 2000 A1

(HU)

### KONTAKTGRILL

Használati utasítás

(SK)

### KONTAKTNÝ GRIL

Návod na obsluhu

(CZ)

### KONTAKTNÍ GRIL

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

### KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 362245\_2101

(HU)

(CZ)

(SK)



(HU)

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

---

(CZ)

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

---

(SK)

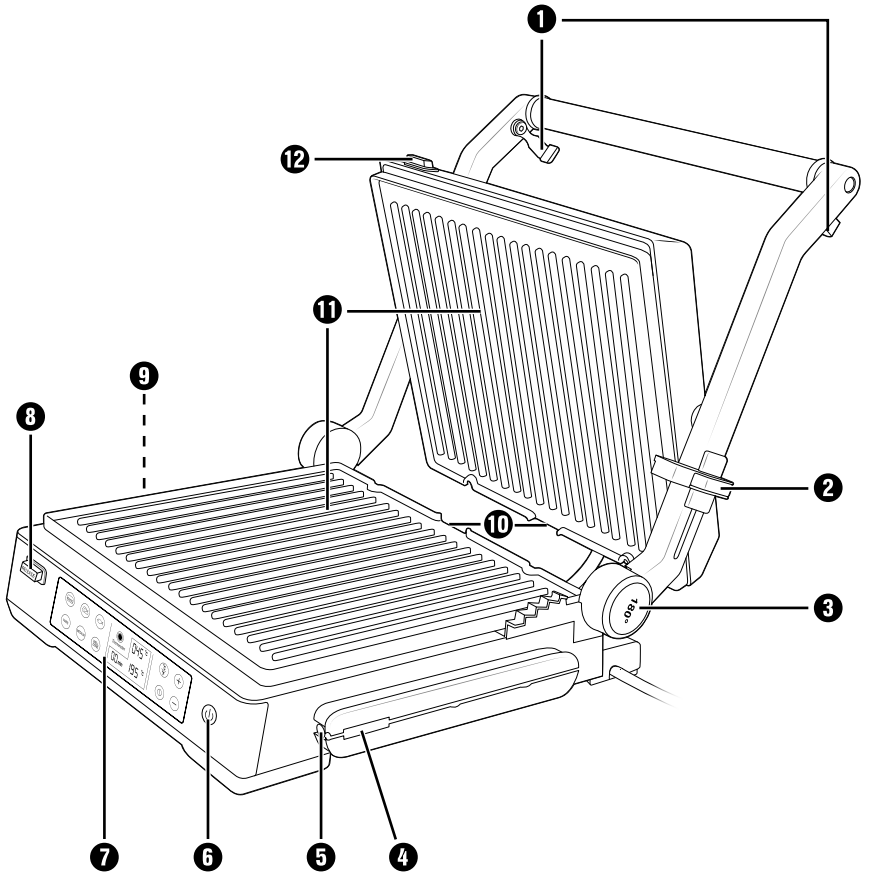
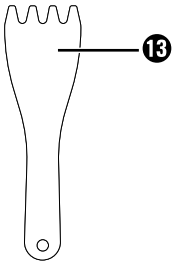
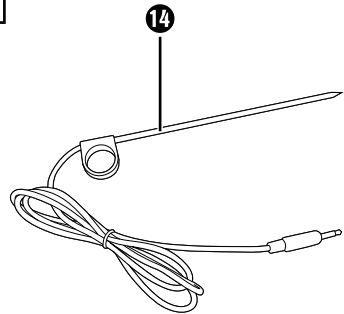
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

---

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	33
SK	Návod na obsluhu	Strana	63
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	95

**A****B****C**

# Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>2</b>
Információk a jelen használati útmutatóhoz .....	2
Rendeltetésszerű használat .....	2
Figyelmeztetések .....	2
<b>Biztonság</b> .....	<b>3</b>
Alapvető biztonsági figyelmeztetések .....	3
<b>A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése</b> .....	<b>7</b>
<b>A készülék részei</b> .....	<b>8</b>
<b>Használat</b> .....	<b>8</b>
Élelmiszerek higiénikus kezelésére vonatkozó tudnivalók .....	9
Az első használat előtt .....	10
Kezelőfelület .....	10
A készülék üzembe helyezése .....	11
Programok .....	14
Párolási idő .....	16
Grillezési pozíció beállítása és élelmiszer grillezése .....	16
Maghőmérséklet ellenőrzése .....	19
<b>Ötletek és fogások</b> .....	<b>20</b>
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	<b>20</b>
<b>Tárolás</b> .....	<b>22</b>
<b>Receptek</b> .....	<b>22</b>
„Kontakt grill” pozíció .....	22
„Panini grill” pozíció .....	24
„Asztali grill” pozíció .....	27
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>29</b>
<b>Függelék</b> .....	<b>29</b>
Műszaki adatok .....	29
Hibaelhárítás .....	30
Jótállási tájékoztató .....	31

## 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.

### Rendeltetészerű 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 rendeltetészerű 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.

## Biztonság

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

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

### **Alapvető biztonsági figyelmeztetések**

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

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

- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.
- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó 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 típus tábláján megadott feszültséggel.
- ▶ A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezeték, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- ▶ Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.
- ▶ Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- ▶ Ne nyissa ki a készülékházat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz 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.
- ▶ A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- ▶ A készüléket csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

## TUDNIVALÓ

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

## A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

### FIGYELMEZTETÉS

#### **Fulladásveszély!**

▶ A csomagolóanyag nem játékszer.

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges védőfóliákat és címkéket a készülékről.

#### **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.


A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- kontaktgrill
- grill-hőmérő
- zsírfelfogó tálca
- sütőlap-kaparó
- használati útmutató

## A készülék részei

(ábrákat lásd a kihajtható oldalon)

A ábra:

- 1 támasztólábak
- 2 biztonsági záróelem
- 3 kireteszelő gomb 180°
- 4 tartó a grill-hőmérőhöz
- 5 csatlakozóaljzat a grill-hőmérőhöz
- 6 be, kikapcsoló gomb 
- 7 kezelőfelület
- 8 RELEASE gomb (alsó sütőlap)
- 9 zsírfelfogó tálca
- 10 zsírkifolyó
- 11 sütőlapok
- 12 RELEASE gomb (felső sütőlap)

B ábra:

- 13 sütőlap-kaparó

C ábra:

- 14 grill-hőmérő

## Használat

### FIGYELMEZTETÉS

#### Égési sérülés veszélye!

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

### FIGYELEM

#### Kár keletkezhet a készülékben!

- ▶ Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek helyreállíthatatlan kárt tehetnek a sütőlapok **11** felületében!

### TUDNIVALÓ

- ▶ Minden sikeres gombnyomást hangjelzés nyugtáz.
- ▶ Az **F** gombbal bármikor átválthatja a mértékegységet °C-ról °F-ra és vissza.
- ▶ A gyors átfutás aktiválásához tartsa lenyomva a +/- **G** gombokat.


## Élelmiszerek higiénikus kezelésére vonatkozó tudnivalók

- Tárolja a romlandó élelmiszereket, például húst, tejtermékeket vagy halakat mindig a hűtőszekrényben és a lehető leggyorsabban dolgozza fel/fogyasztza el azokat.
- Ügyeljen arra, hogy az elkészítés során használt konyhai eszközök, például vágódeszkák, kések stb. tiszták legyenek.
- Mosson kezet, különösen nyers baromfihús vagy darált hús feldolgozása előtt és után!
- Nyers baromfihús és darált hús elkészítése után alaposan tisztítsa meg az összes felületet és konyhai eszközt.
- Az elkészítés során a csíráképződés minimálisra csökkentése érdekében a darált hús maghőmérsékletének legalább 75 °C-nak kell lennie. A készülék beállítási lehetőségei viszont változtathatók, így ízléstől függően magasabb vagy alacsonyabb maghőmérséklet is beállítható. Alapvetően azonban a darált húst mindig jól átfőzve ajánlott fogyasztani.
- Baromfihús esetében különösen fontos, hogy a húst jól megfőzze, mivel fokozott a szalmonella és más baktériumok veszélye. Ezért a baromfihús maghőmérsékletének legalább 75 °C-nak kell lennie. Ügyeljen arra, hogy a hús minden része fehér legyen. A készülék beállítási lehetőségei változtathatók, így ízléstől függően magasabb vagy alacsonyabb maghőmérséklet is beállítható. Alapvetően azonban a baromfihúst mindig jól átfőzve ajánlott fogyasztani.

## Fagyasztott élelmiszerek esetén


- A fagyasztott ételeket legjobb hűtőszekrényben kiolvasztani. Ez kíméletes és csökkenti a csíráképződést.
- A húsból, baromfihúsból vagy halból kiolvadt folyadékban csírák képződhetnek. Ügyeljen arra, hogy a kiolvasztás során ne érjen más élelmiszerekhez, és távolítsa el higiénikusan a kiolvadt vizet.
- Ne fagyassza le újra a kiolvasztott élelmiszereket!
- Dolgozza fel a kiolvasztott élelmiszereket a kiolvasztás napján.

## Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg a készüléket és az összes tartozékot a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetben leírtak szerint a lehetséges gyártási maradványok eltávolítása céljából.
- 2) Állítsa fel a készüléket a biztonsági utasításoknak megfelelően.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba. Jelzőhang hallható és a kijelzőn „OFF” jelenik meg. A készülék ekkor készenléti üzemmódban van.
- 4) Nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot  **G** és állítsa be a +/- **G** gombbal a 240 °C maximális hőmérsékletet. Melegítse elő a készüléket kb. 15 percig.

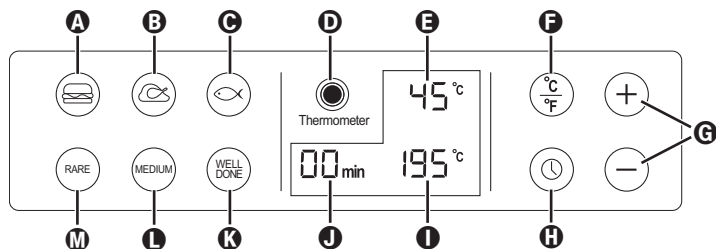
### TUDNIVALÓ

► A készülék első felfűtése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.

- 5) Nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot  **G**, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket.
- 6) Tisztítsa meg a készüléket egy nedves törölkendővel és szárítsa meg.

## Kezelőfelület

A kezelőfelület **7** a következő elemekből áll:








- |          |  |          |   |
|----------|--|----------|---|
| <b>A</b> | hamburger programválasztó gomb             | <b>H</b> | időzítő gomb  |
| <b>B</b> | szárnyas programválasztó gomb              | <b>I</b> | sütőlapok hőmérséklet-kijelzője <b>11</b>             |
| <b>C</b> | hal programválasztó gomb                   | <b>J</b> | idő-kijelző   |
| <b>D</b> | hőmérő gomb a maghőmérséklet beállításához | <b>K</b> | hús programválasztó gomb (WELL DONE/teljesen átsütve) |

- |          |  |          |  |
|----------|--|----------|--|
| <b>E</b> | hőmérő-kijelző<br>(mághőmérséklet)                                 | <b>L</b> | hús programválasztó<br>gomb<br>(MEDIUM/félig<br>átsütve) |
| <b>F</b> | gomb az egység átállításához<br>(Celsius/Fahrenheit)               | <b>M</b> | hús programválasztó<br>gomb<br>(RARE/belül nyers)        |
| <b>G</b> | +/- gombok a kiválasztott<br>érték növeléséhez/csökkentésé-<br>hez |          |  |

## A készülék üzembe helyezése

### TUDNIVALÓ

- ▶ Mindig csukott fedéllel hagyja előmelegedni a készüléket. Így a beállított hőmérséklet gyorsabban és kevesebb energiával érhető el.



- 1) Csukja le a készülék fedelét a fogantyúnál fogva.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Jelzőhang hallható és a kijelzőn „OFF” jelenik meg. A készülék ekkor készenléti üzemmódban van.
- 3) Nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot  **F**. Az idő-kijelzőn  **00** jelenik meg, a hőmérséklet-kijelzőn  villog a sütőlapokhoz **11** előre beállított 200 °C hőmérséklet. Ha nem nyom meg semmilyen gombot, akkor néhány másodperc múlva egy jelzőhang hallható és a készülék elkezd 200 °C-ra melegedni.  
A hőmérséklet-kijelzőn  villog az aktuális hőmérséklet és 5 °C-os lépésekben emelkedik. Amint a készülék eléri az előre beállított hőmérsékletet, több hangjelzés hallható és a hőmérséklet-kijelző  folyamatosan világít.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ha 60 percig semmilyen gombot nem nyom meg, a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.

- 4) Bármikor különböző beállítások végezhetők:

### Grillezési hőmérséklet kézi beállítása:

- ◆ Állítson be a +/- **G** gombokkal egy hőmérsékletet 80 és 240 °C között. Néhány másodperc múlva hangjelzés hallható és a készülék elkezd a beállított hőmérsékletre melegedni. A hőmérséklet-kijelző  ismét a sütőlapok **11** aktuális hőmérsékletét mutatja. Amint a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, több hangjelzés hallható és a hőmérséklet-kijelző  folyamatosan világít.

## Időzítő kézi beállítása:

### TUDNIVALÓ

- ▶ Az időzítő funkció nem használható egyszerre a grill-hőmérővel **14**.

- ◆ Nyomja meg az időzítő gombot **H** és állítson be 1 és 60 perc közötti grillezési időt a +/- **G** gombokkal.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A grillezési hőmérséklet beállításához nyomja meg ismét az időzítő gombot **H** vagy várja meg, amíg megszólal a hangjelzés.

Néhány másodperc múlva hangjelzés hallható és a készülék elkezd melegedni.

Az időzítő csak akkor indul el, ha a készülék felmelegedett a beállított grillezési hőmérsékletre. A hátralévő grillezési idő visszaszámlálásként megjelenik az idő-kijelzőn **1**.

Amint az időzítő lejárt, folyamatos hangjelzések hallhatók. Nyomja meg bármelyik gombot a riasztás kikapcsolásához.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ha kevesebb, mint 1 perc van hátra, akkor a visszaszámlálás másodperces lépésekben jelenik meg.
- ▶ A készülék nem kapcsol ki automatikusan az időzítő lejárta után és változatlanul tovább működik. Ezáltal különböző fajta élelmiszereket grillezhet egyszerre megszakítás nélkül.

## Maghőmérséklet manuális beállítása:

### FIGYELEM

#### Kár keletkezhet a készülékben!

- ▶ Soha ne helyezze a grill-hőmérőt **14** a forró sütőlapokra **11**. Helyrehozhatatlan kár keletkezhet a grill-hőmérő **14** kábelében és fogantyújában!

### TUDNIVALÓ

- ▶ A hőmérő gomb **D** csak akkor működik, ha a grill-hőmérő **14** megfelelően van csatlakoztatva. Ellenkező esetben több hangjelzés hallható és a kijelzőn megjelenik az „E-3” hibakód. Csatlakoztassa a grill-hőmérőt **14** vagy kapcsolja ki és újra be a készüléket a hibamódból történő kilépéshez.
- ▶ A grill-hőmérő **14** nem használható egyszerre az időzítő funkcióval.

- ◆ Nyomja meg a hőmérő gombot **D**: a hőmérő gomb **D** világít és a hőmérő-kijelző **E** az előre beállított maghőmérsékletet mutatja. Ha ismét megnyomja a hőmérő gombot **D**, akkor villog a hőmérő-kijelzőn **E** megjelenő maghőmérséklet. Állítson be a +/- **G** gombokkal egy maghőmérsékletet 45 és 75 °C között.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A grillezési hőmérséklet beállításához nyomja meg ismét a hőmérő gombot **D** vagy várja meg, amíg megszólal a hangjelzés.

Néhány másodperc múlva hangjelzés hallható, a hőmérő-kijelző **E** az aktuális maghőmérsékletre vált és a készülék elkezd melegedni. Ha másik maghőmérsékletet szeretne választani, nyomja meg ismét kétszer a hőmérő gombot **D** és állítsa be a kívánt értéket a +/- **G** gombokkal.

A hőmérséklet-kijelzőn **I** és a hőmérő-kijelzőn **E** villognak az aktuális értékek.

Amint a készülék eléri a beállított grillezési hőmérsékletet, több hangjelzés hallható és a hőmérséklet-kijelző **I** folyamatosan világít.

Amint a készülék eléri a beállított maghőmérsékletet, folyamatos hangjelzés hallható. Nyomja meg bármelyik gombot a riasztás kikapcsolásához.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék nem kapcsol ki automatikusan, amikor eléri a maghőmérsékletet, és változatlanul tovább működik. Ezáltal különböző fajta élelmiszereket grillezhet egyszerre megszakítás nélkül.
- ▶ Ha nem távolítja el a grill-hőmérőt **I4**, akkor a hőmérő-kijelző **E** továbbra is az aktuális maghőmérsékletet mutatja. Amint a maghőmérséklet eléri a 180 °C-ot, a kijelzőn „E-4” jelenik meg. Több hangjelzés hallható, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol és a kijelzőn „OFF” jelenik meg. Kapcsolja be újra az eszközt, ha továbbra is használni szeretné.

## Program beállítása:

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a grill-hőmérőt **I4** a hőmérő gomb **D** megnyomásakor, ill. a RARE **M**, MEDIUM **L** és WELL DONE **K** program kiválasztásakor nincs megfelelően csatlakoztatva, akkor hangjelzések hallhatók és a kijelzőn megjelenik az „E-3” hibakód. Csatlakoztassa a grill-hőmérőt **I4** vagy kapcsolja ki és újra be a készüléket a hibamódból történő kilépéshez.



- ◆ Válassza ki a program gombokkal a kívánt programot. A kijelölés törléséhez nyomja meg újra ugyanazt a gombot vagy nyomjon meg egy másik program gombot.  
A hőmérséklet-kijelzőn **1** minden programnál villog a sütőlap **11** mindenkor előre beállított hőmérséklete. A +/- gombokkal **G** igény szerint beállíthatja a hőmérsékletet.
- ◆ A hamburger **A**, szárnyas **B** és hal **C** programoknál az idő-kijelző **1** az előre beállított időzítőt mutatja.  
Ha az időzítő helyett inkább a grill-hőmérőt **14** szeretné használni, akkor nyomja meg kétszer a hőmérő gombot **D** és állítsa be a kívánt maghőmérsékletet.
- ◆ A RARE **M**, MEDIUM **L** és WELL DONE **K** programok esetében a hőmérő-kijelző **E** az előre beállított maghőmérsékletet jelzi.  
Ha a grill-hőmérő **14** helyett inkább az időzítőt szeretné használni, akkor nyomja meg az időzítő gombot **H** és állítsa be a kívánt grillezési időtartamot.
- ◆ Ha nem kezel más gombot, néhány másodperc múlva jelzőhang hallható és a program automatikusan elindul.
- ◆ A grillezési hőmérsékletet, az időzítőt és a maghőmérsékletet bármikor beállíthatja a fent leírtak szerint.

5) Hagyja a készüléket csukott fedéllel felmelegedni, amíg több jelzőhang hallható és a készülék elérte a grillezési hőmérsékletet.

## Programok

### FIGYELMEZTETÉS

#### **Egészségügyi kockázatok! Vegye figyelembe a következő tudnivalókat:**

- ▶ Ügyeljen a nyers baromfi-hús higiénikus kezelésére: a további használat előtt alaposan tisztítsa meg meleg mosogatószeres vízzel az összes eszközt és felületet, amely a nyers baromfi-húshoz vagy annak kiolvasztott vízéhez ért. Alaposan mosson kezet szappannal és meleg vízzel az egyes elkészítési lépések között.
- ▶ A baromfit teljesen át kell főzni, ellenkező esetben szalmonella és más baktériumok fokozott veszélye áll fenn.

### **TUDNIVALÓ**

- ▶ Az összes programhoz használhatja az időzítőt **vagy** a grill-hőmérőt **14**.
- ▶ A grillezési hőmérsékletet, az időzítőt és a maghőmérsékletet bármikor beállíthatja a fent leírtak szerint.

Hat program áll rendelkezésre:







**Hamburger **A**:** alkalmas fasírt, ill. hamburger-pogácsákhoz, valamint előre elkészített élelmiszerekhez két kenyér vagy zsemlefelé közé, például paninihez, szendvicsekhez vagy baguettehez. Az előre beállított idő hamburger-pogácsákhoz van kialakítva; más grillezni kívánt élelmiszerekhez be kell állítani a grillezési időt.

**Szárnyas **B**:** alkalmas mindenféle szárnyashoz, pl. csirke, kacs, pulyka

**Hal **C**:** halhoz és tenger gyümölcseihez is

**Hús **K** **L** **M**:** keményebb húsfajtákhoz, pl. marha-, sertés- vagy bárányhúshoz alkalmas

Az előre beállított értékek támpontot adnak az adott étel optimális grillezési hőmérsékletére és időtartamára, ill. maghőmérsékletére vonatkozóan. A tökéletes beállítás azonban különböző tényezőtől függ, mint például az étel jellegétől vagy az Ön személyes preferenciáitól. Ha szükséges, illessze az értékeket az Ön igényeihez.

Szimbólum	Program	Előre beállított értékek		
		Grillezési hőmérséklet	Időztető (perc)	Maghőmérséklet
	Hamburger <b>A</b>	230 °C	4	60 °C
	Szárnyas <b>B</b>	230 °C	13	75 °C
	Hal <b>C</b>	210 °C	7	60 °C
	Hús RARE <b>M</b>	240 °C	–	45 °C
	Hús MEDIUM <b>L</b>	240 °C	–	55 °C
	Hús WELL DONE <b>K</b>	240 °C	–	60 °C

## Párolási idő

Az alábbi adatok durva irányértékek a grillezéshez kontakt grill pozícióban. Az ételkészítés jellegétől vagy az Ön személyes preferenciáitól függően azonban az értékek változhatnak. Ha szükséges, illessze az értékeket az Ön igényeihez.

Ételkészítés	Vastagság (kb.)	Hőmérséklet (kb.)	Perc (kb.)
hamburger-pogácsák	2 cm	230 °C	4
marhaszelet (medium)	3-4 cm	240 °C	5-7
marhahátszín, T-Bone steak	2-3 cm	240 °C	5
borjúszelet	2 cm	230 °C	4-5
sertésszelet	1-2 cm	230 °C	7-9
szalonnacsíkok/ bacon	-	230 °C	1-2
virsliszelet	2-3 cm	200 °C	7-8
csirkemell filé	1-2 cm	230 °C	8-9
pulykamell filé	1-2 cm	230 °C	4
lazacfilé	2-3 cm	210 °C	7-9

## Grillezési pozíció beállítása és ételkészítés grillezésre

Ez a grillező készülék 3 különböző módon használható:

- teljesen felhajtva úgy, hogy a két sütőlap **1** asztali grillként használható.
- mozgó felső sütőlappal **1** kontakt grillként úgy, hogy pl. a hús mindkét oldala grillezhető.
- rögzített felső sütőlappal **1** panini grillként úgy, hogy pl. baguette süthető.

## „Kontakt grill” pozíció

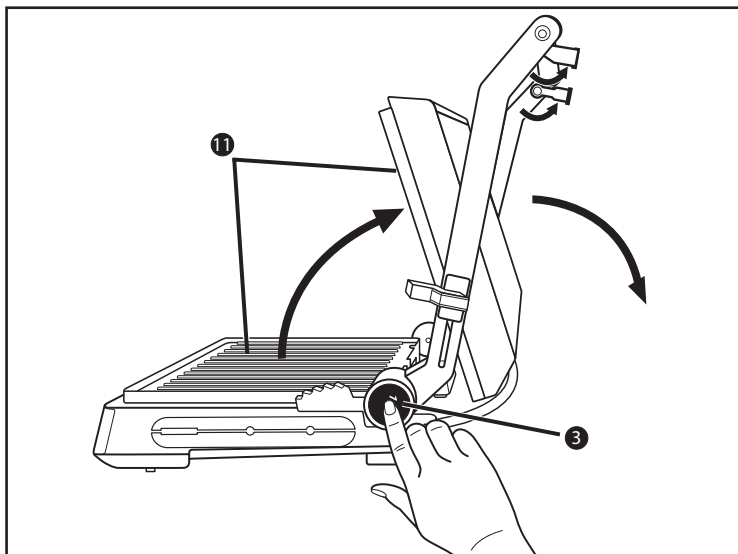
- 1) Nyissa fel a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra **11**.
- 2) Csukja le a készülék fedelét a fogantyúnál fogva.
- 3) A mozgathatóan rögzített felső sütőlap **11** a vastagabb grillezni kívánt termékek esetében is mindig párhuzamos marad az alsó sütőlappal **11**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.
- 4) Kis idő elteltével, illetve miután lejárt az időzítő, ellenőrizze a grillezni kívánt étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyúnál fogva.
- 5) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.
- 6) Nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot **16**, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket.

## „Panini grill” pozíció

- 1) Nyissa fel a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlapra **11**.
- 2) Csukja le a felső sütőlapot **11** és rögzítse a kívánt magasságban a biztonsági záróelem **2** hátrafelé nyomásával (MIN, II, III, IV, V állás). A biztonsági záróelem **2** elállításakor kissé emelje fel a sütőlapot **11**. Minél jobban hátra nyomja a biztonsági záróelemet **2**, annál nagyobb lesz a sütőlapok **11** közötti távolság.
- 3) Kis idő elteltével, illetve miután lejárt az időzítő, ellenőrizze a grillezni kívánt étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyúnál fogva.
- 4) Ha elégedett a barnulással, vegye ki a grillezett ételt.
- 5) Nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot **16**, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket.

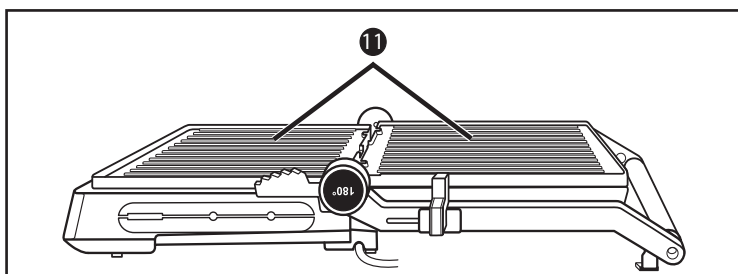
## „Asztali grill” pozíció

- 1) Hajtsa ki a két támasztólábat **1** (1. ábra).
- 2) Nyomja meg a kireteszelő gombot 180° **3** (1. ábra) és nyissa ki a készülék fedelét annyira, hogy a két sütőlapot **11** asztali grillként lehessen használni.



1. ábra

- 3) A sütőlapok **11** így egymás mellé kerülnek és a készülék asztali grillként használható (2. ábra).



2. ábra

- 4) Tegye a grillezni kívánt élelmiszereket a sütőlapokra **11**.
- 5) Időnként fordítsa meg a grillezni kívánt élelmiszert és vegye le a sütőlapokról **11**, ha megsült.
- 6) Nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot **6**, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Ha 60 percig semmilyen gombot nem nyom meg, a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.

## Maghőmérséklet ellenőrzése

### FIGYELEM

#### Kár keletkezhet a készülékben!

- ▶ Soha ne helyezze a grill-hőmérőt **14** a forró sütőlapokra **11**. Helyrehozhatatlan kár keletkezhet a grill-hőmérő **14** kábelében és fogantyújában!

### TUDNIVALÓ

- ▶ Tárolja a még tiszta grill-hőmérőt **14** a tartóban **4** a csatlakozóaljzattól **5** jobbra.
- ▶ Helyezze le a használt grill-hőmérőt **14** a készülék mellé. Helyezzen például egy hőálló tálat a készülék mellé, amelyre rá tudja helyezni a használt grill-hőmérőt **14**.

- 1) Dugja a grill hőmérő **14** csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatba **5**.
- 2) Válassza ki a programot vagy állítsa be kézzel a kívánt maghőmérsékletet, „**A készülék üzembe helyezése**” fejezetben leírtak szerint.
- 3) Adott esetben, hagyja a készüléket előmelegíteni, amíg a sütőlapok **11** elérik a beállított hőmérsékletet.
- 4) Tolja a grill-hőmérő **14** hegyét lehetőleg egészen annak az ételnek a közepébe, amelynek a maghőmérsékletét ellenőrizni kívánja. Ügyeljen arra, hogy a grill-hőmérő **14** ne érjen csonthoz, mivel a sütés során a csont hőmérséklete gyorsabban emelkedik a húshoz képest.
- 5) A grillezési folyamat során fokozatosan emelkedik a maghőmérséklet. Az aktuális hőmérséklet a hőmérő-kijelzőben **5** jelenik meg. Amint a készülék eléri a beállított maghőmérsékletet, folyamatos hangjelzés hallható. Nyomja meg bármelyik gombot a riasztás kikapcsolásához.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék nem kapcsol ki automatikusan, amikor eléri a maghőmérsékletet, és változatlanul tovább működik. Ezáltal különböző fajta élelmiszereket grillezhet egyszerre megszakítás nélkül.
- ▶ Ha nem távolítja el a grill-hőmérőt **14**, akkor a hőmérő-kijelző **5** továbbra is az aktuális maghőmérsékletet mutatja. Amint a grill-hőmérő **14** kb. 180 °C maghőmérsékletet mér, a kijelzőn „Er 4” jelenik meg. Több hangjelzés hallható, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol és a kijelzőn „OFF” jelenik meg. Vegye ki a grill-hőmérőt **14** a grillezni kívánt élelmiszerből, ill. a hóforrásból és kapcsolja be újra a készüléket, ha továbbra is használni szeretné.

- 6) Óvatosan húzza ki a grill-hőmérőt **14** az élelmiszerből és tegye a készülék mellé.
- 7) Ha nem szeretne több élelmiszert grillezni, akkor nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot **15**, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

## Ötletek és fogások

- A hús puhításához és a grillezés felgyorsításához előzetesen bepácolhatja a húst. Erre kiválóan alkalmas például tejföl, vörösbor, ecet, író vagy friss papaja- vagy ananászlé. Ízléstől függően fűszernövényeket és fűszereket is hozzátehet. Ne adjon hozzá sót, mert az elvonja a vizet a húsból és keménnyé teszi azt. Úgy helyezze bele a húst a páclébe, hogy az teljesen elfedje a húst és zárja le az edényt. A legjobb, ha egy éjszakán keresztül benne hagyja.
- A sütőlapok **11** tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért azokat nem szükséges külön beszírozni. Ha ennek ellenére zsiradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütéshez alkalmas zsírt/olajat, például repceolajat használjon.
- Lehetőség szerint mindig csukott fedéllel grillezzen a sülési idő lerövidítése és az energiamegtakarítás érdekében.

## Tisztítás és ápolás

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS OKOZTA ÉLETVESZÉLY!**

#### **A készülék tisztítása során személyi sérülés történhet!**

A veszélyek megelőzése érdekében vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

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

### **FIGYELEM**

#### **Kár keletkezhet a készülékben!**

- ▶ Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- ▶ A felületek tisztításához ne használjon súroló hatású vagy vegyi tisztítószerket, illetve hegyes vagy karcos tárgyakat.

- Húzza végig a sütőlap-kaparót **13** a kihűlt sütőlapokon **11** úgy, hogy a zsírt és a maradványokat összehúzza, majd tolja a zsírfelfogó tálcába **9**.

- Törölje le a sütőlapokat **11** egy nedves törlőkendővel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret, érdes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, ellenkező esetben megsértheti a tapadásmentes bevonatot. Makacs szennyeződések vagy rásült ételmaradványok esetén vegye le a sütőlapokat **11**:

- Nyissa ki a készüléket.
- Nyomja meg a RELEASE gombot **8** és ezzel egyidejűleg emelje le az alsó sütőlapot **11**.
- Fogja meg a felső sütőlapot **11**, hogy ne essen le, és nyomja meg a RELEASE gombot **12**. A felső sütőlap **11** kiválik a készülékből.

Tisztítsa meg a levett sütőlapokat **11** enyhén mosogatószeres meleg vízben. Makacs lerakódások esetén hagyja ázni a sütőlapokat **11** rövid ideig a mosogatóvízben. A tisztítás után öblítse le tiszta vízzel a sütőlapokat **11**, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer-maradvány. Töröljön mindent alaposan szárazra. A sütőlapoknak **11** száraznak kell lenniük, mielőtt visszahelyezi azokat a készülékbe!

## TUDNIVALÓ



A sütőlapok **11** mosogatógépben is tisztíthatók. A kímélő tisztításhoz azt ajánljuk, hogy azokat a leírtak szerint kézzel mosogassa el.

A sütőlapok **11** visszaszereléséhez helyezze azokat az alapra úgy, hogy a zsírkifolyó **10** melletti két vágat az alapon lévő kampókba nyúljon. Ezután nyomja lefelé a sütőlap **11** elülső részét, hogy hallhatóan bekattanjon. Tegye ugyanezt a másik sütőlappal **11**.

- Törölje le a készülék külső felületeit egy nedves törlőkendővel. Szükség esetén tegyen kímélő hatású mosogatószert a törlőkendőre, majd törölje át egy csupán vízzel megnedvesített törlőkendővel, hogy minden mosogatószer-maradványt eltávolítson. Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- Törölje le a grill-hőmérőt **14** egy nedves törlőkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen kímélő hatású mosogatószert a törlőkendőre, majd törölje át egy csupán vízzel megnedvesített törlőkendővel, hogy minden mosogatószer-maradványt eltávolítson. Ezt követően alaposan törölje szárazra a grill-hőmérőt **14**.
- Tisztítsa meg a sütőlap-kaparót **13** enyhén mosogatószeres meleg vízben. Távolítsa el a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel.

## TUDNIVALÓ



A sütőlap-kaparó **13** mosogatógépben is tisztítható. A kímélő tisztításhoz azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint kézzel mosogassa el.




- Mosogassa el a kiürített zsírfelfogó tálcát **9** mosogatószeres meleg vízben. Távolítsa el a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel és törölje szárazra. Tolja vissza a zsírfelfogó tálcát **9** a készülékbe.

## TUDNIVALÓ



A zsírfelfogó tálca **9** mosogatógépben is tisztítható. A kímélő tisztításhoz azt ajánljuk, hogy a leírtak szerint kézzel mosogassa el.

## Tárolás

- 1) Helyezze a grill-hőmérő **14** csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatba **5**, tekerje a grill-hőmérő **14** kábelét az óramutató járásával megegyező irányba a kábelcsévélő köré és helyezze a grill-hőmérő **14** rúdját a készülék oldalán lévő tartóba **4**.
- 2) Zárja le a készüléket: ehhez tolja a biztonsági záróelemet **2**  állásba.
- 3) Tárolja a megtisztított készüléket száraz helyen.

## Receptek

### TUDNIVALÓ

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

## „Kontakt grill” pozíció

### Mexikói hamburger

50 dkg darált marhahús (szeletenként 12,5 dkg)

6 ek. barbecue szósz

6 ek. apróra vágott hagyma

3 ek. friss vagy kész salsa szósz

fél tk. chili por

4 hamburgerzsemle

- 1) Keverje össze a darált húst, a hagymát, a salsát, a chili port és a barbecue szószot egy nagy tálban.
- 2) Készítsen a darált-hús-keverékből négy egyforma méretű hamburger-pogácsát.
- 3) Válassza ki a hamburger programot **A** és hagyja a készüléket felmelegedni, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- 4) Helyezze a hamburger-pogácsákat a kontaktgrillbe és grillezze kontakt pozícióban, amíg le nem telik az idő.
- 5) Ezt követően tálalja a hamburger-pogácsákat a hozzávalókkal ízlés szerint fűszerezve a hamburgerzsemlekben.

## Újhagymás-zöldfűszeres szószos marhahátszín

50 dkg sovány marhahátszín (szeletenként 12,5 dkg)

12,5 dkg margarin

1 tk. Worcestershire szósz

1 apróra vágott fokhagymagerezd

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, a petrezselymet és az újhagymát.
- 2) Állítson be 240 °C hőmérsékletet és állítsa az időzítőt 3 percre.
- 3) Hagyja a készüléket felmelegedni és grillezze meg a steaket.
- 4) Ha letelt az idő, csökkentse a hőmérsékletet kb. 160 °C-ra, kenje meg a steaket az újhagymás-zöldfűszeres szósszal és grillezze további 4 percig a kontaktgrillben.

## Narancsszeletes tonhal

(4 személyre)

4 friss tonhal-szelet (szeletenként 17 dkg)

1 narancs

1 ek. apróra vágott petrezselyem

só

bors

- 1) Hámozza meg a narancsot és vágja körülbelül 5 mm vastag szeletekre.
- 2) Válassza ki a hal programot **C** és hagyja a készüléket felmelegedni, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- 3) Helyezze a tonhal steaket a grillre, szórja meg petrezselyemmel, ízesítse sóval és borssal. Végül tegye a narancsszeleteket a tonhal steakekre.
- 4) Tálalás előtt távolítsa el a grillezett narancsszeleteket.

## „Panini grill” pozíció

### Spenótos-sajtos panini

- 25 dkg leveles spenót
- 1 vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ek. olaj
- 2 tk. citromlé
- 1 csipetnyi só (és bors)
- 4 szelet piritós/fehér kenyér
- 4 dkg fűszervaj
- 7,5 dkg mozzarella
- 2 dkg mandulafenyő-mag

- 1) Válogassa ki és mossa meg a leveles spenótot.
- 2) Hámozza meg és vágja apróra a hagymát és a fokhagymagerezdet, majd párolja üvegesre forró olajban. Tegye hozzá a spenótot. Ízesítse citromlével, sóval, borssal.
- 3) Kenje meg a piritós-szeletet fűszervajjal.
- 4) Szeletelje fel a mozzarella sajtot.
- 5) Ossa szét a mozzarellát és a lecsöpögtetett spenótot 2 piritós szeleten és szórjon rá mandulafenyő-magot.
- 6) Fedje le a paninit egy másik szelet piritóssal.
- 7) Válassza ki a hamburger programot **A**, állítsa az időzítőt 6 percre és hagyja felmelegedni a készüléket, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- 8) Óvatosan helyezze a paninit az alsó sütőlapra **11**, állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **11** kívánt távolságát és zárja le a fedelet.
- 9) Várja meg, amíg az időzítő lejár, és óvatosan vegye ki a paninit a készülékből. Süsse aranybarnára.

## Csirkemelles panini

- 40 dkg csirkemell filé
- 2 dkg vaj
- bors, só, paprikapor
- 12 dkg bacon, csíkokra vágva
- 6 szelet fehér kenyér/pirítós
- 3 ek. saláta-dresszing (joghurt)
- 3 dkg jégсалáta
- 2 paradicsom
- 1 avokádó
- 1 tk. citromlé
- 5 dkg salátauborka

- 1) Öblítse le a csirkemell filét folyó víz alatt és itassa fel a nedvességet konyhai papírtörölővel.
- 2) Válassza ki a szárnyas programot **B** és hagyja felmelegedni a készüléket, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- 3) Grillezze a csirkemell filét kontakt pozícióban a program végéig. Ezt követően ízesítse sóval, borssal és paprikával, majd tegye félre.
- 4) Süssé ropogósra a csíkokra vágott bacont egy serpenyőben..
- 5) Ossza szét a joghurt-dresszinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jégсалátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és helyezze rá.
- 6) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
- 7) Tegye a bacon-csíkokat a csirkemell filére.
- 8) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtessen citromlét az avokádóra, hogy ne barnuljon meg. Helyezze a szeleteket a paninire.
- 9) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.
- 10) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
- 11) Válassza ki a hamburger programot **A**, állítsa az időzítőt 6 percre és adott esetben hagyja felmelegedni a készüléket, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- 12) Óvatosan helyezze a panint az alsó sütőlapra **11**, állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **11** kívánt távolságát és zárja le a fedelet.
- 13) Várja meg, amíg az időzítő lejár, és óvatosan vegye ki a paninit a készülékből. Süssé aranybarnára.

## Mustáros baguette

- 1 baguette
- 1 gerezd fokhagyma
- 5 dkg csemege uborka
- 4 dkg pecorino sajt
- 1 ek. csípős mustár
- 2 ek. édes mustár
- 5 dkg vaj
- 2 ek. apróra vágott metélőhagyma
- só, bors

- 1) Vágja be a baguettet 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 pecorino sajtot.
- 3) Keverje össze a csípős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkával, pecorino sajttal és metélőhagymával, majd ízesítse sóval és borssal.
- 4) Töltse a mustáros vajat a baguett-bevágásokba és csomagolja be a baguettet alufóliába.
- 5) Válassza ki a hamburger programot **A** és hagyja a készüléket felmelegedni, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- 6) Óvatosan helyezze a baguettet az alsó sütőlapra **1**, állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **1** kívánt távolságát és zárja le a fedelet.
- 7) Várja meg, amíg az időzítő lejár, majd vegye ki óvatosan a baguettet a készülékből. Süsse aranybarnára.

## „Asztali grill” pozíció

### Csirkemell/pulykamell

20 dkg csirkemell/pulykamell

kevés liszt

- 1) Tegyen egy kevés sütésre alkalmas olajat a sütőlapokra **1**.
- 2) Válassza ki a szárnyas programot **B** és hagyja felmelegedni a készüléket, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- 3) Vágja szeletekre a 20 dkg csirkemellet/pulykamellet és kissé lisztezze be.
- 4) Süsse kb. 4 percig az egyik oldalát, majd fordítsa meg, kissé sózza meg és süsse a másik oldalát kb. 4 percig.

### Grillezett zöldség

2 paprika

1 cukkini

1 padlizsán

olívaolaj

só

bors

provence-i fűszerkeverék

- 1) Mossa meg alaposan a zöldségeket. Vágja ketté és magozza ki a paprikákat, majd vágja 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 kb. 160 °C-ra.
- 4) Helyezze a zöldségeket a sütőlapokra **1** és grillezze a zöldségeket mindkét oldalán kb. 8-10 percig, amíg világosbarna nem lesz.
- 5) Szórjon a zöldségekre sót, borsot és ízlés szerint Provence-i fűszerkeveréket.

## Kókusz-curry garnéla

- 10 dkg piros curry paszta
- 0,5 dl kókusztej
- 40 dkg garnélarák (vagy rövid farkú rák vagy garnélarák)
- 20 dkg cukorborsó
- 2 paprika
- 2 vöröshagyma
- 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 alufóliának akkorának kell lenni, hogy a hozzávalókat kis csomagként bele lehessen csomagolni. Csepegtesse rá a curry-kókusz szószt és fűszerezze az egészet sóval és borssal.
- 6) Jól zárja le a kis csomagokat, hogy ne folyjon ki belőlük folyadék.
- 7) Válassza ki a hal programot **G** és hagyja felmelegedni a készüléket, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- 8) Helyezze a megtöltött csomagokat az előmelegített sütőlapokra **11** és hagyja párolódni, amíg a program befejeződik.
- 9) Fordítsa meg a csomagot és indítsa újra a hal programot **G**.

## Grillezett kukoricacső

- 2 cső csemegekukorica
- 10 dkg fűszervaj
- fokhagymasó
- só
- bors
- alufólia

- 1) Kenjen be egy darab alufóliát fűszeres vajjal.
- 2) Sózza meg a kukoricacsöveket, majd csavarja őket alufóliába.
- 3) Állítson be kb. 180 °C hőmérsékletet és állítsa az időzítőt 15 percre.

- 4) Hagyja a készüléket felmelegedni, majd helyezze a csomagot a sütőlapokra ①.
- 5) 15 perc elteltével fordítsa meg, állítsa az időzítőt ismét 15 percre, és párolja készre a kukoricát.
- 6) Fűszerezze a kukoricát fokhagymás sóval és borssal.

## Ártalmatlanítás



**Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termék az európai 2012/19/EU WEEE (Elektromos és elektronikus berendezések hulladéka) irányelv hatálya alá tartozik.**

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy települése hulladékkezelő létesítményében ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot az illetékes hulladékkezelővel.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.




Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1-7: műanyag, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

## Függelék

### Műszaki adatok

Tápfeszültség	220-240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.



## Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	A készülék nincs a hálózati csatlakozóaljzatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati csatlakozóaljzatra.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálatához.
	Nem nyomta meg a be-, kikapcsoló gombot  <b>6</b> .	Nyomja meg a be-, kikapcsoló gombot  <b>6</b> .
A kijelzőn megjelenik az „Er 1” hibakód és hangjelzések hallhatók.	Rövidzárlat történt, a készülék meghibásodott.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatról és forduljon az ügyfélszolgálatához.
A kijelzőn megjelenik az „Er 2” hibakód és hangjelzések hallhatók.	A túlmelegedés elleni védelem működésbe lépett.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatról és várjon, amíg a készülék lehűl. Ha a készülék lehűlés után sem működik, akkor forduljon az ügyfélszolgálatához.
A kijelzőn megjelenik az „Er 3” hibakód és hangjelzések hallhatók.	A grill-hőmérő <b>14</b> nem megfelelően van csatlakoztatva.	Nyomja meg ismét a hőmérő gombot <b>D</b> vagy csatlakoztassa a grill-hőmérőt <b>14</b> a hibamódból történő kilépéshez.
A kijelzőn megjelenik az „Er 4” hibakód és hangjelzések hallhatók. Ezt követően a készülék készenléti üzemmódba kapcsol és a kijelzőn „OFF” jelenik meg.	A grill-hőmérő <b>14</b> maghőmérséklete meghaladja a 180 °C-ot.	Vegye ki a grill-hőmérőt <b>14</b> a grillezni kívánt ételmyszerből, ill. a hőforrásból és kapcsolja be újra a készüléket, ha továbbra is használni szeretné.

Ha a hibákat nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárítással, vagy ha ezektől eltérő hibákat észlel, kérjük forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.

**HU****Jótállási tájékoztató**

A termék megnevezése: Kontaktgrill	Gyártási szám: 362245_2101
A termék típusa: SKGET 2000 A1	
A gyártó cégneve, címe és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország/ Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)  
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamrák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>34</b>
Informace k tomuto návodu k obsluze .....	34
Použití v souladu s určením .....	34
Výstražná upozornění .....	34
<b>Bezpečnost</b> .....	<b>35</b>
Základní bezpečnostní pokyny .....	35
<b>Rozsah dodávky a kontrola po přepravě</b> .....	<b>39</b>
<b>Prvky přístroje</b> .....	<b>39</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>40</b>
Pokyny k hygienické manipulaci s potravinami .....	40
Před prvním použitím .....	41
Ovládací panel .....	42
Uvedení přístroje do provozu .....	43
Programy .....	46
Doba vaření .....	47
Nastavení polohy pro grilování a grilování potravin .....	48
Sledování teploty jádra .....	50
<b>Tipy a triky</b> .....	<b>51</b>
<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>51</b>
<b>Skladování</b> .....	<b>53</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>53</b>
Poloha „kontaktní gril“ .....	53
Poloha „gril na panini“ .....	54
Poloha „stolní gril“ .....	57
<b>Likvidace</b> .....	<b>59</b>
<b>Příloha</b> .....	<b>60</b>
Technické údaje .....	60
Odstranění závad .....	60
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH .....	61
Servis .....	62
Dovozce .....	62

## 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.

### 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.

## Bezpečnost

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

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

## Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

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

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

**⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ 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 mokřý.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- ▶ Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu 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.



## **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.
- ▶ Chraňte antiadhezivní vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

## **UPOZORNĚNÍ**

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

## Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

### VÝSTRAHA

#### Nebezpečí udušení!

► Obalový materiál není na hraní.

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál a všechny ochranné fólie a nálepky.

### UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozena. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo dopravou kontaktujte servisní zákaznickou linku.


Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- kontaktní gril
- grilovací teploměr
- záchytná miska na tuk
- stěrka na čištění
- návod k obsluze

## Prvky přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

Obrázek A:

- 1 opěrné nožky
- 2 bezpečnostní uzávěr
- 3 odjišťovací tlačítko 180°
- 4 držák na grilovací teploměr
- 5 připojovací zdírka pro grilovací teploměr
- 6 vypínač 
- 7 ovládací panel
- 8 tlačítko RELEASE (dolní topná deska)
- 9 záchytná miska na tuk
- 10 odtok tuku
- 11 topné desky
- 12 tlačítko RELEASE (horní topná deska)

Obrázek B:

**13** stěrka na čištění

Obrázek C:

**14** grilovací teploměr

## Obsluha

### VÝSTRAHA

#### Nebezpečí popálení!

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

### POZOR

#### Poškození přístroje!

- ▶ K vyjmutí grilovaných potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Mohly by nevratně poškodit povrch topných desek **11**!

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Každé úspěšné stisknutí tlačítka se potvrdí zvukovým signálem.
- ▶ Pomocí tlačítka **F** můžete kdykoli změnit jednotku teploty z °C na °F a zpět.
- ▶ Stisknutím a podržením tlačítek +/- **G** aktivujete rychlý průběh.

## Pokyny k hygienické manipulaci s potravinami




- Potraviny podléhající rychlé zkáze, jako je maso, mléčné výrobky nebo ryby, vždy uchovávejte v chladničce a co nejrychleji je zpracujte/spotřebujte.
- Dbejte na čistotu kuchyňského náčiní používaného při přípravě pokrmů, jako jsou prkénka, nože apod.
- Myjte si ruce, zejména před manipulací se syrovou drůbeží nebo mletým masem a po ní!
- Po přípravě syrové drůbeže a mletého masa důkladně očistěte všechny povrchy a kuchyňské náčiní.
- Aby se při přípravě co nejvíce snížila tvorba zárodků, mělo by mít mleté maso v jádře teplotu nejméně 75 °C.  
Možnosti nastavení tohoto spotřebiče jsou však variabilní, takže si lze nastavit vyšší nebo nižší teplotu jádra podle vlastního vkusu. Mleté maso by se však vždy mělo jíst dobře tepelně upravené.

- U drůbeže je obzvláště důležité maso důkladně tepelně upravit, protože hrozí zvýšené riziko výskytu salmonely a dalších bakterií. Proto by teplota uvnitř drůbeže měla být nejméně 75 °C a vyšší. Dbejte na to, aby maso mělo veskrze bělavou barvu. Možnosti nastavení tohoto spotřebiče jsou variabilní, takže si lze nastavit vyšší nebo nižší teplotu jádra podle vlastního vkusu. Drůbež by se však vždy měla jíst dobře tepelně upravená.



## Mražené potraviny

- Mražené potraviny je nejlepší rozmrazovat v chladničce. Postup je šetrný a omezuje tvorbu zárodků.
- Tekutina z rozmrazování masa, drůbeže nebo ryb může být zatížena choroboplodnými zárodky. Dbejte na to, abyste během rozmrazování nepřišli do styku s jinými potravinami, a vodu z rozmrazování hygienicky zlikvidujte.
- Potraviny po rozmrazení znovu nezmrazujte!
- Rozmražené potraviny zpracujte ještě též den.

## Před prvním použitím

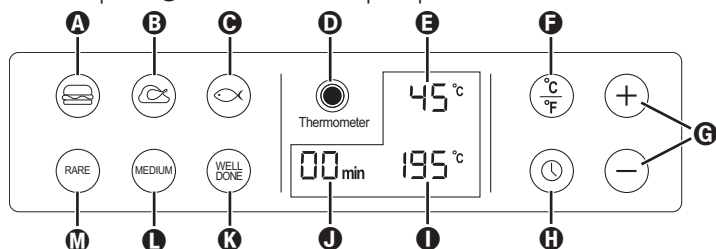
- 1) Přístroj a veškeré příslušenství vyčistěte podle popisu v kapitole „**Čištění a údržba**“, abyste odstranili případné zbytky z výroby.
- 2) Přístroj umístěte v souladu s bezpečnostními pokyny.
- 3) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „**FFF**“. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.
- 4) Stiskněte vypínač   a pomocí tlačítek +/-  nastavte maximální teplotu 240 °C. Přístroj nechte cca 15 minut nahřívat.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním nahřívání přístroje může v důsledku zbytků vzniklých při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, například otevřením okna.
- 5) Stiskněte vypínač  , vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.
  - 6) Přístroj otřete vlhkým hadříkem a osušte.

## Ovládací panel

Ovládací panel **7** se skládá z následujících prvků:









- |          |  |          |   |
|----------|--|----------|---|
| <b>A</b> | tlačítko volby programu Burger                             | <b>H</b> | tlačítko časovače   |
| <b>B</b> | tlačítko volby programu Drůbež                             | <b>I</b> | ukazatel teploty topných desek <b>II</b>                  |
| <b>C</b> | tlačítko volby programu Ryby                               | <b>J</b> | ukazatel času   |
| <b>D</b> | tlačítko teploměru pro nastavení teploty jádra             | <b>K</b> | tlačítko volby programu Maso (WELL DONE / propečené)      |
| <b>E</b> | ukazatel teploměru (teplota jádra)                         | <b>L</b> | tlačítko volby programu Maso (MEDIUM / středně propečené) |
| <b>F</b> | tlačítko pro přepnutí jednotky (stupeň Celsia/Fahrenheita) | <b>M</b> | tlačítko volby programu Maso (RARE / syrové jádro)        |
| <b>G</b> | tlačítka +/- pro zvýšení/snížení vybrané hodnoty           |          |   |

## Uvedení přístroje do provozu

### UPOZORNĚNÍ

- Příklad: Přístroj vždy nechejte předehřát se zavřeným víkem. Tím se rychleji dosáhne nastavené teploty a ušetří se energie.




- 1) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 2) Zasuňte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „OFF“. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.
- 3) Stiskněte vypínač  **G**. Na ukazateli času  se zobrazuje 00, na ukazateli teploty  bliká teplota přednastavená pro topné desky  200 °C. Pokud nyní nestisknete žádné tlačítko, po několika sekundách zazní zvukový signál a přístroj se začne nahřívat na 200 °C. Na ukazateli teploty  bliká aktuální teplota a zvyšuje se v krocích po 5 °C. Jakmile je dosaženo přednastavené teploty, zazní několik zvukových signálů a ukazatel teploty  nepřetržitě svítí.

### UPOZORNĚNÍ

- Pokud po dobu 60 minut nestisknete žádné tlačítko, přístroj se automaticky přepne do pohotovostního režimu.


- 4) Různá nastavení můžete kdykoli upravit:

### Manuální nastavení teploty grilování:

- ◆ Pomocí tlačítek +/- **G** nastavte teplotu v rozmezí 80 až 240 °C. Po několika sekundách zazní zvukový signál a přístroj se začne nahřívat na nastavenou teplotu. Na ukazateli teploty  se opět zobrazuje aktuální teplota topných desek  **H**. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, zazní několik zvukových signálů a ukazatel teploty  nepřetržitě svítí.

### Manuální nastavení časovače:

#### UPOZORNĚNÍ

- Funkci časovače nelze používat současně s grilovacím teploměrem .

- ◆ Stiskněte tlačítko časovače **H** a pomocí tlačítek +/- **G** nastavte dobu grilování v rozmezí 1 až 60 minut.

#### UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li upravit teplotu grilování, stiskněte znovu tlačítko časovače **H** nebo počkejte, dokud nezazní zvukový signál.

Po několika sekundách zazní zvukový signál a přístroj zahájí postup nahřívání.

Časovač se spustí až po nahřátí přístroje na nastavenou teplotu grilování. Zbývající doba grilování se zobrazuje jako odpočítávání na ukazateli času ①.

Jakmile časovač vyprší, zazní nepřerušované zvukové signály. Stiskněte libovolné tlačítko pro vypnutí alarmu.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ U doby kratší než 1 minuta se odpočítávání zobrazuje po sekundách.
- ▶ Přístroj se po vypršení času na časovači automaticky nevypne a pokračuje v provozu beze změny. Díky tomu můžete současně grilovat různé druhy potravin bez přerušení.

## Manuální nastavení teploty jádra:

### POZOR

#### Poškození přístroje!

- ▶ Grilovací teploměr ⑭ nikdy nepokládejte na horké topné desky ⑪. Kabel a rukojeť grilovacího teploměru ⑭ by se mohly nenávratně poškodit!

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Tlačítko teploměru ⑤ funguje pouze v případě, že je správně připojen grilovací teploměr ⑭. Jinak zazní několik zvukových signálů a na displeji se zobrazí chybový kód „E-3“. Připojte grilovací teploměr ⑭ nebo přístroj jednou vypněte a znovu zapněte, abyste ukončili chybový režim.
- ▶ Grilovací teploměr ⑭ nelze používat současně s funkcí časovače.

- ◆ Stiskněte tlačítko teploměru ⑤ a toto tlačítko teploměru ⑤ se rozsvítí a na ukazateli teploměru ⑤ se zobrazí přednastavená teplota jádra. Stiskněte znovu tlačítko teploměru ⑤ a teplota jádra zobrazená na ukazateli teploměru ⑤ začne blikat. Pomocí tlačítek +/- ⑥ nastavte teplotu jádra v rozmezí 45 až 75 °C.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li nastavit teplotu grilování, stiskněte znovu tlačítko teploměru ⑤ nebo počkejte, dokud nezazní zvukový signál.

Po několika sekundách zazní zvukový signál, ukazatel teploměru ⑤ přeskočí na aktuální teplotu jádra a přístroj zahájí postup nahřívání.

Pokud chcete zvolit jinou teplotu jádra, stiskněte znovu dvakrát tlačítko teploměru ⑤ a nastavte požadovanou hodnotu pomocí tlačítek +/- ⑥. Na ukazateli teploty ① a ukazateli teploměru ⑤ blikají aktuální hodnoty. Po dosažení nastavené teploty grilování zazní několik zvukových signálů a ukazatel teploty ① nepřetržitě svítí.

Po dosažení nastavené teploty jádra zazní nepřetržité zvukové signály. Stiskněte libovolné tlačítko pro vypnutí alarmu.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přístroj se dosažením teploty jádra automaticky vypne a pokračuje v provozu bez změny. Díky tomu můžete současně grilovat různé druhy potravin bez přerušení.
- ▶ Pokud grilovací teploměr **14** nesejmete, ukazatel teploměru **E** bude nadále zobrazovat aktuální teplotu jádra. Jakmile teplota jádra dosáhne přibližně 180 °C, na displeji se zobrazí „E-4“. Zazní několik zvukových signálů, přístroj se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „OFF“. Pokud chcete přístroj dále používat, znovu jej zapněte.

## Nastavení programu:

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud grilovací teploměr **14** není správně připojen, když je stisknuto tlačítko teploměru **D** nebo jsou zvoleny programy RARE **M**, MEDIUM **L** a WELL DONE **K**, zazní několik zvukových signálů a na displeji se zobrazí chybový kód „E-3“. Připojte grilovací teploměr **14** nebo přístroj jednou vypněte a znovu zapněte, abyste ukončili chybový režim.

- ◆ Pomocí tlačítek programu vyberte požadovaný program. Chcete-li výběr zrušit, stiskněte znovu stejné tlačítko nebo stiskněte jiné tlačítko programu. Na ukazateli teploty **1** bliká u všech programů příslušná přednastavená teplota topných desek **11**. Pomocí tlačítek +/- **G** v případě potřeby upravte teplotu.
- ◆ U programů Burger **A**, Drůbež **B** a Ryby **C** se na ukazateli času **J** zobrazí přednastavený časovač. Pokud dáváte přednost použití grilovacího teploměru **14** místo časovače, stiskněte dvakrát tlačítko teploměru **D** a nastavte požadovanou teplotu jádra.
- ◆ U programů RARE **M**, MEDIUM **L** a WELL DONE **K** se na ukazateli teploměru **E** zobrazí přednastavená teplota jádra. Pokud místo grilovacího teploměru **14** raději používáte časovač, stiskněte tlačítko časovače **H** a nastavte požadovanou dobu grilování.
- ◆ Pokud se nestisknou žádná jiná tlačítka, zazní po několika sekundách zvukový signál a program se spustí automaticky.
- ◆ Teplotu grilování, časovač a teplotu jádra můžete kdykoli upravit podle výše popsaného postupu.
  - 5) Přístroj nechte nahřívat se zavřeným víkem, dokud nezazní několik zvukových signálů a nebude dosaženo nastavené teploty grilování.




## Programy

### VÝSTRAHA


#### Ohrožení zdraví! Dodržujte následující pokyny:

- ▶ Dbejte na hygienické zacházení se syrovým drůbežím masem: před dalším použitím důkladně očistěte teplou vodou a mycím prostředkem veškeré nádoby a povrchy, které přišly do styku se syrovým drůbežím masem nebo vodou z jeho rozmrazování. Mezi jednotlivými kroky přípravy si ruce důkladně umyjte teplou vodou a mýdlem.
- ▶ Drůbež by měla být zcela propečená, jinak hrozí zvýšené riziko výskytu salmonely a dalších bakterií.

### UPOZORNĚNÍ




- ▶ U všech programů můžete použít buď časovač, nebo grilovací teploměr .
- ▶ Teplotu grilování, časovač a teplotu jádra můžete kdykoli upravit podle výše popsaného postupu.

K dispozici máte šest programů:




**Burger **: vhodné pro masové kuličky nebo burgerové placky a pro předpečené potraviny vkládané mezi dvě poloviny chleba nebo rohlíků, jako jsou panini, sendviče nebo bagety. Přednastavená doba je určena pro burgerové placky, u jiných grilovaných potravin může být nutné dobu grilování upravit.

**Drůbež **: vhodné pro všechny druhy drůbeže, např. kuře, kachnu, krůtu

**Ryby **: vhodné pro ryby a mořské plody

**Maso   **: vhodné pro pevné druhy masa, např. hovězí, vepřové nebo jehněčí

Přednastavené hodnoty jsou orientační body pro optimální teplotu a dobu grilování nebo teplotu jádra příslušné potraviny. Ideální nastavení však závisí na různých faktorech, například na charakteru potravin nebo vašich osobních preferencích. Tyto hodnoty případně upravte podle svých potřeb.

Symbol	Program	Přednastavení		
		Teplota grilování	Časovač (minuty)	Teplota jádra
	Burger <b>A</b>	230 °C	4	60 °C
	Drůbež <b>B</b>	230 °C	13	75 °C
	Ryby <b>C</b>	210 °C	7	60 °C
	Maso RARE <b>M</b>	240 °C	–	45 °C
	Maso MEDI-UM <b>L</b>	240 °C	–	55 °C
	Maso WELL DONE <b>K</b>	240 °C	–	60 °C

## Doba vaření

Níže jsou uvedeny orientační hodnoty pro grilování v poloze kontaktního grilu. V závislosti na charakteru potravin nebo vašich osobních preferencích se však hodnoty mohou lišit. Upravte je podle svých potřeb.


Potravina	Tloušťka (cca)	Teplota (cca)	Minuty (cca)
Burgerové placky	2 cm	230 °C	4
Hovězí svíčková (medium)	3–4 cm	240 °C	5–7
Rump steak, T-bone steak	2–3 cm	240 °C	5
Telecí steak	2 cm	230 °C	4–5
Vepřový steak	1–2 cm	230 °C	7–9
Proužky slaniny / bacon	–	230 °C	1–2
Párky	2–3 cm	200 °C	7–8
Kuřecí prsní filet	1–2 cm	230 °C	8–9
Krůtí prsní filet	1–2 cm	230 °C	4
Filet z lososa	2–3 cm	210 °C	7–9

## Nastavení polohy pro grilování a grilování potravin


Tento gril můžete používat 3 různými způsoby:

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


### Poloha „kontaktní gril“

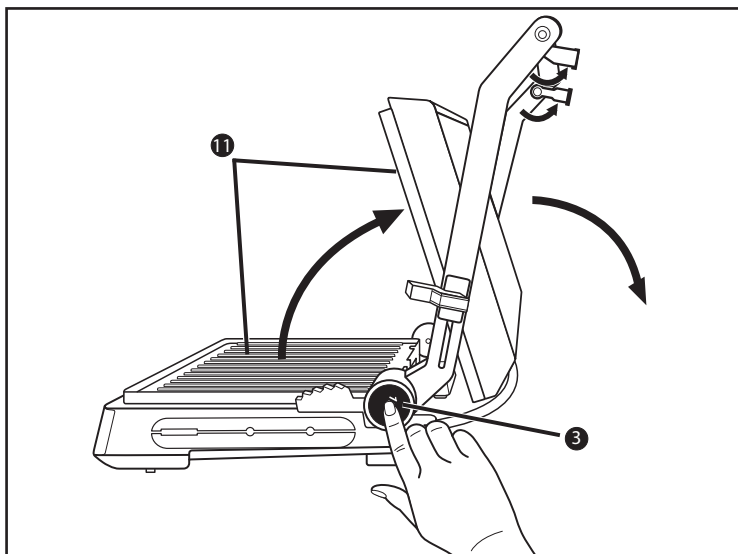
- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na dolní topnou desku ❶.
- 2) Víko přístroje uzavřete pomocí rukojeti.
- 3) Díky pohyblivě uložené horní topné desce ❶ je tato deska i v případě grilovaných potravin o větší tloušťce vždy rovnoběžná s dolní topnou deskou ❶. Tak se dosáhne optimálního výsledku při grilování.
- 4) Po určité době nebo po uplynutí času na časovači zkontrolujte zhnědnutí grilovaných potravin. Víko přístroje otevřete pomocí rukojeti.
- 5) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.
- 6) Stiskněte vypínač  ❶, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.

### Poloha „gril na panini“

- 1) Otevřete víko přístroje a položte potraviny připravené ke grilování na dolní topnou desku ❶.
- 2) Zavřete horní topnou desku ❶ a zajištěte ji v požadované výšce posunutím bezpečnostního uzávěru ❷ směrem dozadu (polohy MIN, II, III, IV, V). Při nastavení bezpečnostního uzávěru ❷ mírně nadzvedněte topnou desku ❶. Čím dále dozadu budete bezpečnostní uzávěr ❷ posouvat, tím větší bude vzdálenost mezi topnými deskami ❶.
- 3) Po určité době nebo po uplynutí času na časovači zkontrolujte zhnědnutí grilovaných potravin. Víko přístroje otevřete pomocí rukojeti.
- 4) Pokud jste se zhnědnutím spokojeni, grilované potraviny vyjměte.
- 5) Stiskněte vypínač  ❶, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.

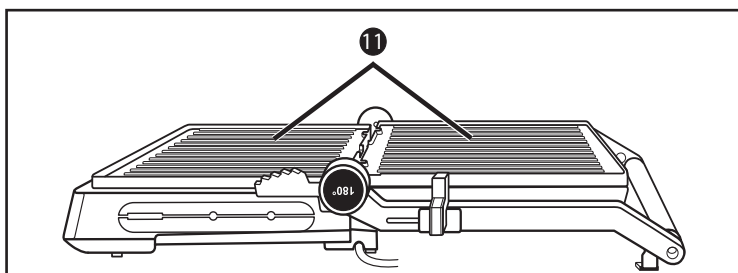
### Poloha „stolní gril“

- 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 ❶ používat jako stolní gril.



Obr. 1

- 3) Topné desky **11** nyní leží vedle sebe a mohou být použity jako stolní gril (obr. 2).



Obr. 2

- 4) Položte na topné desky **11** potraviny, které chcete grilovat.
- 5) Grilované potraviny průběžně obračejte, a když jsou připravené, odeberte je z topných desek **11**.
- 6) Stiskněte vypínač **6** vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.

## UPOZORNĚNÍ

- Pokud po dobu 60 minut nestisknete žádné tlačítko, přístroj se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

## Sledování teploty jádra

### POZOR

#### Poškození přístroje!

- ▶ Grilovací teploměr **14** nikdy nepokládejte na horké topné desky **11**. Kabel a rukojeť grilovacího teploměru **14** by se mohly nenávratně poškodit!

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Ještě čistý grilovací teploměr **14** uložte do držáku **4** napravo od připojovací zdičky **5**.
- ▶ Použitý grilovací teploměr **14** položte vedle přístroje. Vedle přístroje například umístěte žáruvzdornou misku, na kterou položíte použitý grilovací teploměr **14**.

- 1) Zástrčku grilovacího teploměru **14** zasuněte do připojovací zdičky **5**.
- 2) Zvolte program nebo nastavte požadovanou teplotu jádra ručně, jak je popsáno v kapitole „**Uvedení přístroje do provozu**“.
- 3) V případě potřeby nechte přístroj předehřívát, dokud topné desky **11** nedosáhnou nastavené teploty.
- 4) Hrot grilovacího teploměru **14** zasuněte pokud možno do středu potraviny, jejíž teplotu jádra chcete sledovat. Dbejte na to, aby se grilovací teploměr **14** nedotýkal žádné kosti, protože teplota kosti během pečení stoupá rychleji než teplota masa.
- 5) Teplota jádra se během grilování postupně zvyšuje. Aktuální teplota se zobrazuje na ukazateli teploměru **E**.  
Po dosažení nastavené teploty jádra zazní nepřetržitě zvukové signály. Stiskněte libovolné tlačítko pro vypnutí alarmu.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přístroj se dosažením teploty jádra automaticky vypne a pokračuje v provozu beze změny. Díky tomu můžete současně grilovat různé druhy potravin bez přerušení.
- ▶ Pokud grilovací teploměr **14** nesejmete, ukazatel teploměru **E** bude nadále zobrazovat aktuální teplotu jádra.  
Jakmile grilovací teploměr **14** naměří teplotu jádra přibližně 180 °C, na displeji se zobrazí „Er 4“. Zazní několik zvukových signálů, přístroj se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „OFF“.  
Pokud chcete grilovací teploměr **14** dále používat, vyjměte jej z grilovaného pokrmu nebo ze zdroje tepla a přístroj znovu zapněte.

- 6) Grilovací teploměr **14** opatrně vytáhněte z potraviny a položte jej vedle přístroje.
- 7) Pokud již nechcete grilovat další potraviny, stiskněte vypínač **1**, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj před čištěním vychladnout.

## Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkčí a urychlit grilování, můžete ho předtím marinovat. Jako základ marinády lze použít například kysanou smetanu, červené víno, ocet, podmáslí nebo čerstvou šťávu 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. Maso ponechte v marinádě pokud možno přes noc.
- Topné desky 11 mají nepřilnavou vrstvu, 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 je to možné, grilujte vždy se zavřeným víkem, abyste zkrátili dobu přípravy a ušetřili energii.

## Čištění a údržba

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA PŘI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

#### **Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!**

Abyste zamezili vzniku nebezpečí, dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- ▶ 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.
- ▶ K čištění povrchů nepoužívejte žádné silné abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Po vychladnutí topných desek přejeďte stěrkou na čištění 13 po topných deskách 11 tak, abyste seškrábli tuk a zbytky do záchytné misky na tuk 9.
- Ořete topné desky 11 vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu.  
V případě silnějšího znečištění nebo připečených zbytků topné desky 11 vyjměte:
  - Přístroj otevřete.
  - Stiskněte tlačítko RELEASE 8 a současně nadzdvihněte dolní topnou desku 11.

- Pevně přidržte horní topnou desku **11**, aby nespadla, a stiskněte tlačítko RELEASE **12**. Horní topná deska **11** se uvolní z přístroje.

Vyjmuté topné desky **11** omyjte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. V případě silnějšího znečištění nechte topné desky **11** nejprve odmočit v trošce vody s mycím prostředkem. Topné desky **11** opláchněte po očištění čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše dobře osušte. Topné desky **11** musí být suché, než je vložíte zpět do přístroje!

## UPOZORNĚNÍ



Topné desky **11** je možné mýt v myčce nádobí. Jak bylo popsáno, pro šetrné čištění doporučujeme mytí ručně.

- ◆ Chcete-li topné desky **11** vrátit zpět do přístroje, nasadte je na základnu tak, aby obě prohlubně vedle odtoku tuku **10** zapadly do háků na základně. Poté stlačte přední část topné desky **11** směrem dolů, dokud tato slyšitelně nezaskočí. U druhé topné desky **11** postupujte stejně.

- Vnější plochy přístroje otřete vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou, abyste odstranili zbytky po mytí. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.
- Grilovací teploměr **14** otřete vlhkým hadříkem. V případě silných nečistot dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou, abyste odstranili zbytky po mytí. Poté grilovací teploměr **14** dobře osušte.
- Vyčistěte stěrku na čištění **13** v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Zbytky mycího prostředku odstraňte čistou vodou.

## UPOZORNĚNÍ



Stěrka na čištění **13** je vhodná k mytí v myčce nádobí. Jak bylo popsáno, pro šetrné čištění doporučujeme mytí ručně.


- Vyprázdněnou záchytnou miskou na tuk **9** opláchněte v teplé vodě s mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a vysušte. Zasuňte záchytnou miskou na tuk **9** zpět do přístroje.

## UPOZORNĚNÍ



Záchytná miska na tuk **9** je vhodná k mytí v myčce nádobí. Jak bylo popsáno, pro šetrné čištění doporučujeme mytí ručně.

## Skladování

- 1) Zasuňte zástrčku grilovacího teploměru **14** do přípojovací zdířky **5**, naviňte kabel grilovacího teploměru **14** ve směru hodinových ručiček kolem navíjení kabelu a zasuňte tyč grilovacího teploměru **14** bočně do držáku **4**.
- 2) Přístroj zablokujte posunutím bezpečnostního uzávěru **2** do polohy .
- 3) Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

## Recepty

### UPOZORNĚNÍ

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

## Poloha „kontaktní gril“

### Mexiko burger

500 g mletého hovězího masa (1 porce = 125 g)

6 PL barbecue omáčky

6 PL jemně nakrájené cibule

3 PL čerstvě připravené nebo koupené salsy

1/2 ČL čili prášku

4 hamburgerové bulky

- 1) Ve velké míse smíchejte mleté maso, cibuli, salsu, čili a barbecue omáčku.
- 2) Z mletého hovězího masa vytvarujte čtyři stejně velké burgerové placky.
- 3) Zvolte program Burger **A** a nechejte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 4) Vložte burgerové placky do kontaktního grilu a grilujte, dokud neuplyne čas v kontaktní poloze.
- 5) Následně servírujte burgerové placky v hamburgerových bulkách 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) Nastavte teplotu 240 °C a časovač na 3 minuty.
- 3) Nechejte přístroj rozehřát a grilujte steak.
- 4) Po uplynutí doby grilování snižte teplotu na přibližně 160 °C, potřete steak omáčkou s bylinkami a jarní cibulkou a grilujte jej na kontaktním grilu další 4 minuty.

## 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) Pomeranč oloupejte a nakrájejte na plátky silné asi 5 mm.
- 2) Zvolte program Ryby  a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 3) Steaky z tuňáka položte na gril, posypte petrželkou a osolte a opeřete. Nakonec na steaky z tuňáka položte plátky pomeranče.
- 4) Před servírováním grilované plátky pomeranče vyjměte.

## 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 zeskloužet 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 piniiovými oříšky.
- 6) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 7) Zvolte program Burger **A**, nastavte časovač na 6 minut a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 8) Panini opatrně položte na dolní topnou desku **11**, pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **11** a zavřete víko.
- 9) Počkejte, až uplyne čas na časovači, a panini opatrně vyjměte z přístroje. Měly by být opečené dozlatova.

## Panini s kuřecími prsíčky

- 400 g kuřecích prsních filetů
- 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 prsní filety krátce opláchněte pod tekoucí vodou a osušte papírovou utěrkou.
- 2) Zvolte program Drůbež **B** a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 3) Kuřecí prsní filety grilujte v kontaktní poloze až do konce programu. Následně je okořeňte solí, pepřem a paprikou a odložte stranou.
- 4) Na pánvi si opečte slaninu do křupava.

- 5) Na 3 plátky toastového/bílého chleba natřete jogurtový dresink, položte na ně listy ledového salátu, nakrájejte rajčata na plátky, okořeňte je a položte navrch.
- 6) Kuřecí prsí filety podélně rozřízněte a položte na rajčata.
- 7) Proužky slaniny položte na kuřecí prsí filety.
- 8) Avokádo rozřízněte podélně kolem dokola a odpeckujte jej rotačním pohybem. Oloupejte ho a nakrájejte na plátky. Pokapejte ho citronovou šťávou, aby nezžhnědlo. Plátky položte na panini.
- 9) Nakrájejte salátovou okurku na kolečka a položte je na avokádo.
- 10) Přikryjte panini druhým plátkem toastu.
- 11) Zvolte program Burger **A**, nastavte časovač na 6 minut a nechte přístroj příp. nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 12) Panini opatrně položte na dolní topnou desku **11**, pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **11** a zavřete víko.
- 13) Počkejte, až uplyne čas na časovači, a panini opatrně vyjměte z přístroje. Měly by být opečené dozlatova.

## 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 úplně ji 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 bagety do alobalu.
- 5) Zvolte program Burger **A** a nechejte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.

- 6) Bagety opatrně položte na dolní topnou desku **1**, pomocí bezpečnostního uzávěru **2** nastavte požadovanou vzdálenost horní topné desky **1** a zavřete víko.
- 7) Počkejte, až uplyne čas na časovači, a bagetu opatrně vyjměte z přístroje. Měla by být opečená dozlatova.

## Poloha „stolní gril“

### Kuřecí/krůtí prsa

200 g kuřecích/krůtích prsou

troška mouky

- 1) Na topné desky **1** dejte malé množství vhodného oleje.
- 2) Zvolte program Drůbež **3** a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 3) 200 g kuřecích nebo krůtích prsou nakrájejte na plátky a lehce poprašte moukou.
- 4) Smažte asi 4 minuty z jedné strany, pak obraťte, lehce osolte a druhou stranu smažte 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) Přístroj předehejte na teplotu cca 160 °C.
- 4) Zeleninu položte na topné desky **1** a grilujte ji po obou stranách asi 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 4 alobalových balení. Alobal musí být tak velký, aby do něj bylo možné zabalit suroviny 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) Zvolte program Ryby  a nechte přístroj nahřívat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- 8) Naplněné balíčky položte na předehřáté topné desky  a nechte je vařit až do ukončení programu.
- 9) Balíčky obraťte a znovu spusťte program Ryby .

## Grilované kukuřičné klasy

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) Nastavte teplotu cca 180 °C a časovač na 15 minut.
- 4) Nechte přístroj nahřát a položte balíček na topné desky **11**.
- 5) Po 15 minutách jej otočte, nastavte časovač opět na 15 minut a dokončete grilování kukuřice.
- 6) Kukuřici osolte solí s česnekem a opepřete.

## Likvidace



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU-WEEE (odpad z elektrických a elektronických zařízení).**

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá správa vašeho obecního nebo městského úřadu.



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




Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztrďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:



1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.

## Příloha

### Technické údaje

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

### Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zapojená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obráťte se na zákaznický servis.
	Vypínač  6 nebyl stisknut.	Stiskněte vypínač  6.
Na displeji se zobrazí chybový kód „Er 1“ a zazní zvukové signály.	Došlo ke zkratu, přístroj je poškozený.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.
Na displeji se zobrazí chybový kód „Er 2“ a zazní zvukové signály.	Aktivovala se ochrana proti přehřátí.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Pokud by přístroj nefungoval ani po ochlazení, obraťte se na zákaznický servis.
Na displeji se zobrazí chybový kód „Er 3“ a zazní zvukové signály.	Grilovací teploměr 14 není správně připojen.	Opětovným stisknutím tlačítka teploměru 14 nebo připojením grilovacího teploměru 14 ukončete chybový režim.
Na displeji se zobrazí chybový kód „Er 4“ a zazní zvukové signály. Přístroj se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „OFF“.	Grilovací teploměr 14 naměřil teplotu jádra více než 180 °C.	Pokud si přejete grilovací teploměr 14 dále používat, vyjměte jej z grilovaného pokrmu nebo ze zdroje tepla a přístroj znovu zapněte.

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsanými postupy nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou poruchu, obraťte se na náš zákaznický servis.

## Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

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



## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 362245\_2101 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 362245\_2101 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



### Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 362245\_2101

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>64</b>
Informácie o tomto návode na obsluhu .....	64
Používanie v súlade s určením .....	64
Výstražné upozornenia .....	64
<b>Bezpečnosť</b> .....	<b>65</b>
Základné bezpečnostné upozornenia .....	65
<b>Rozsah dodávky a kontrola po preprave</b> .....	<b>69</b>
<b>Prvky prístroja</b> .....	<b>69</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>70</b>
Pokyny k hygienickému zaobchádzaniu s potravinami .....	70
Pred prvým použitím .....	71
Ovládací panel .....	72
Uvedenie prístroja do prevádzky .....	72
Programy .....	76
Časy pečenia .....	77
Nastavenie polohy grilu a grilovanie potravín .....	78
Kontrola teploty v jadre .....	80
<b>Tipy a triky</b> .....	<b>81</b>
<b>Čistenie a údržba</b> .....	<b>81</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>83</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>84</b>
Poloha „kontaktný gril“ .....	84
Poloha „panini gril“ .....	85
Poloha „stolový gril“ .....	88
<b>Likvidácia</b> .....	<b>90</b>
<b>Príloha</b> .....	<b>91</b>
Technické údaje .....	91
Odstraňovanie porúch .....	91
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH .....	92
Servis .....	93
Dovozca .....	93

## 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.

### 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 usmrtienia alebo ťažkým zraneniam osôb, riadte sa inštrukciami, uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

#### VÝSTRAHA

**Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.**

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

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

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

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

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

**UPOZORNENIE**

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

## Bezpečnosť

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

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

## Základné bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, sensorickými 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.
- Zaisťujte bezpečné umiestnenie prístroja.

## **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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

## **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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

## **NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!**



Pozor! Horúci povrch!

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

## **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

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

## **UPOZORNENIE**

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

## Rozsah dodávky a kontrola po preprave

### **VÝSTRAHA**

#### **Nebezpečenstvo udusenía!**

► Obalové materiály sa nesmú používať na hranie.

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky.

### **UPOZORNENIE**

► Skontrolujte kompletnosť dodávky a či nie je viditeľne poškodená. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na servisnú horúcu linku.


Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Kontaktný gril
- Grilovací teplomer
- Miska na zachytávanie tuku
- Škrabka na čistenie
- Návod na obsluhu

## Prvky prístroja

(Obrázky pozri na roztváracíj strane)

Obrázok A:

- 1 Oporné nohy
- 2 Bezpečnostný uzáver
- 3 Tlačidlo odblokovania 180°
- 4 Uchytenie pre grilovací teplomer
- 5 Prípojovacia zdierka pre grilovací teplomer
- 6 Tlačidlo ZAP/VYP 
- 7 Ovládací panel
- 8 Tlačidlo RELEASE (spodná vyhrievacia platňa)
- 9 Miska na zachytávanie tuku
- 10 Odtok tuku
- 11 Vyhrievacie platne
- 12 Tlačidlo RELEASE (horná vyhrievacia platňa)



Obrázok B:

13 Škrabka na čistenie

Obrázok C:

14 Grilovací teplomer

## Obsluha


### VÝSTRAHA

#### Nebezpečenstvo popálenia!



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

### POZOR

#### Poškodenie prístroja!

- Na manipuláciu s grilovanými potravinami nepoužívajte žiadne špicaté ani ostré predmety. Mohli by neopraviteľne poškodiť povrchy vyhrievacích platní !

### UPOZORNENIE

- Každé úspešné stlačenie tlačidla sa potvrdí signálnym tónom.
- Pomocou tlačidla  môžete jednotku teploty kedykoľvek zmeniť zo °C na °F a späť.
- Ak podržíte tlačidlá +/-  stlačené, aktivujete rýchly priebeh hodnôt.

## Pokyny k hygienickému zaobchádzaniu s potravinami



- Ľahko kaziace sa potraviny ako mäso, mliečne produkty alebo rybu uložte vždy v chladničke a pripravte ich/spotrebujte podľa možnosti rýchlo.
- Dbajte na čisté kuchynské pomôcky, ktoré sa používajú pri príprave, ako krájacie dosky, nože atď.
- Umývajte si ruky, najmä pred a po manipulácii so surovou hydinou alebo mletým mäsom!
- Všetky povrchy a kuchynské pomôcky po príprave surovej hydiny a mletého mäsa starostlivo vyčistite.
- Aby sa v čo najvyššej miere minimalizovalo tvorenie zárodkov pri príprave, mleté mäso by malo mať vnútornú teplotu minimálne 75 °C.  
Možnosti nastavenia pri tomto prístroji sú avšak variabilné, takže sa môžu nastaviť aj vyššie alebo nižšie vnútorné teploty, podľa vlastnej chuti. V zásade však by sa malo mleté mäso vždy konzumovať dobre prepečené.

- Pri hydine je zvlášť dôležité mäso dobre prepiecť, pretože tu hrozí zvýšené nebezpečenstvo salmonely a iných baktérií. Preto by mala mať hydina vnútornú teplotu minimálne 75 °C a vyššiu. Dbajte na to, aby malo mäso priebežne belavú farbu. Možnosti nastavenia pri tomto prístroji sú variabilné, takže sa môžu nastaviť aj vyššie alebo nižšie vnútorné teploty, podľa vlastnej chuti. V zásade však by sa mala hydina vždy konzumovať dobre prepečená.



## Pri hlboko zmrazených potravinách

- Hlboko zmrazené potraviny rozmrazíte najlepšie v chladničke. To je šetrné a znižuje tvorenie zárodkov.
- Rozmrazená tekutina z mäsa, hydiny alebo ryby môže obsahovať zárodky. Dávajte pozor na to, aby ste sa počas rozmrazovania vyvarovali kontaktu s inými potravinami a aby ste rozmrazenú vodu hygienicky zlikvidovali.
- Raz rozmrazené potraviny nezmrazujte znova!
- Rozmrazené potraviny spracujte ešte v ten istý deň.

## Pred prvým použitím

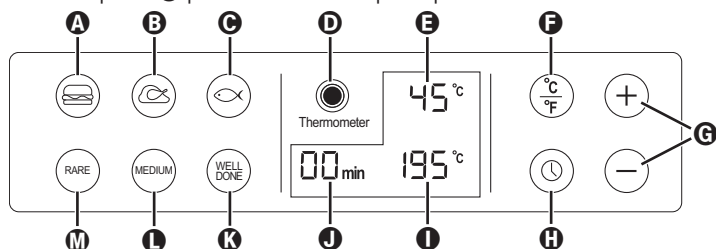
- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistite prístroj a všetky diely príslušenstva, ako je opísané v kapitole „**Čistenie a údržba**“.
- 2) Prístroj poskladajte podľa bezpečnostných pokynov.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a na displeji sa zobrazí „FFF“. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.
- 4) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP  a pomocou tlačidiel +/-  nastavte maximálnu teplotu 240 °C. Prístroj nechajte cca 15 minút zohrievať.

### UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to bežné a úplne neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.
- 5) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP  , vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.
  - 6) Prístroj očistite vlhkou utierkou a vysušte ho.

## Ovládací panel

Ovládací panel **7** pozostáva z nasledujúcich prvkov:



- |          |  |          |   |
|----------|--|----------|---|
| <b>A</b> | Programové tlačidlo Burger                             | <b>H</b> | Tlačidlo časového spínača                             |
| <b>B</b> | Programové tlačidlo Hydina                             | <b>I</b> | Indikátor teploty vyhrievacích platní <b>11</b>       |
| <b>C</b> | Programové tlačidlo Ryba                               | <b>J</b> | Ukazovateľ času                                       |
| <b>D</b> | Tlačidlo teplomera na nastavenie teploty v jadre       | <b>K</b> | Programové tlačidlo Mäso (WELL DONE/prepečené)        |
| <b>E</b> | Indikátor teplomera (Teplota v jadre)                  | <b>L</b> | Programové tlačidlo Mäso (MEDIUM/spolovice prepečené) |
| <b>F</b> | Tlačidlo na prestavenie jednotiek (Celsius/Fahrenheit) | <b>M</b> | Programové tlačidlo Mäso (RARE/červené vnútro)        |
| <b>G</b> | Tlačidlá +/- na zvýšenie/zníženie zvolenej hodnoty     |          |   |

## Uvedenie prístroja do prevádzky

### UPOZORNENIE

► Nechajte prístroj predhrievať vždy so zatvoreným vekom. Tak sa dosiahne nastavená teplota rýchlejšie a s úsporou energie.

- 1) Pomocou rukoväti zatvorte veko prístroja.
- 2) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a na displeji sa zobrazí „OFF“. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.
- 3) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP **6**. Ukazovateľ času **J** zobrazuje 00, na indikátore teploty **I** bliká teplota 200 °C, prednastavená pre vyhrievacie platne **11**. Ak sa už žiadne z tlačidiel nestlačí, po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón a prístroj sa začne zohrievať na 200 °C.

Na indikátore teploty **1** bliká aktuálna teplota a stúpa v po 5 °C. Ihneď po dosiahnutí prednastavenej teploty zaznejú viaceré signálne tóny a indikátor teploty **1** svieti nepretržite.

## UPOZORNENIE

- Keď 60 minút nestláčate žiadne tlačidlo, prístroj sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

4) Kedykoľvek môžete urobiť rôzne nastavenia:

### Manuálne nastavenie grilovacej teploty:

- ◆ Pomocou tlačidiel +/- **G** nastavte teplotu medzi 80 a 240 °C. Po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón a prístroj sa začne zohrievať na nastavenú teplotu. Indikátor teploty **1** znova zobrazuje aktuálnu teplotu vyhrievacích platin **1**. Ihneď po dosiahnutí nastavenej teploty zaznejú viaceré signálne tóny a indikátor teploty **1** svieti nepretržite.

### Manuálne nastavenie časového spínača:

## UPOZORNENIE

- Funkcia časového spínača sa nemôže použiť súčasne s grilovacím teplomerom **14**.

- ◆ Stlačte tlačidlo časového spínača **H** a pomocou tlačidiel +/- **G** nastavte čas grilovania v rozmedzí 1 a 60 minút.

## UPOZORNENIE

- Aby bolo možné prispôbiť teplotu grilu, stlačte znova tlačidlo časového spínača **H** alebo počkajte, kým zaznie signálny tón.

Po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón a prístroj začne s procesom zohrievania.

Časový spínač sa spustí, hneď ako je prístroj zohriaty na nastavenú teplotu grilu. Zostávajúci čas grilovania sa zobrazuje ako odpočítavanie v ukazovateli času **1**.

Po uplynutí času nastaveného časovým spínačom zaznejú nepretržité signálne tóny. Na vypnutie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo.

## UPOZORNENIE

- V čase kratšom ako 1 minúta sa odpočítavanie zobrazuje po sekundách.
- Po uplynutí času nastaveného časovým spínačom sa prístroj automaticky vypne a pracuje bez zmeny ďalej. Vďaka tomu sa môžu bez prerušenia grilovať rozličné druhy potravín súčasne.

## Manuálne nastavenie teploty v jadre:

### POZOR

#### Poškodenie prístroja!

- Grilovací teplomer **14** nikdy nedávajte na horúce vyhrievacie platne **11**. Kábel a rukoväť grilovacieho teplomera **14** by sa mohli neopraviteľne poškodiť!

### UPOZORNENIE

- Tlačidlo teplomera **D** funguje iba vtedy, keď je grilovací teplomer **14** správne pripojený. V opačnom prípade zaznejú viaceré signálne tóny a na displeji sa zobrazí kód chyby „E-3“. Pripojte grilovací teplomer **14** alebo prístroj vypnite a znova zapnite, aby sa zrušil chybový režim.
- Grilovací teplomer **14** sa nemôže súčasne používať s funkciou časového spínača.

- ◆ Keď stlačíte tlačidlo teplomera **D**, tlačidlo teplomera **D** svieti a indikátor teplomera **E** zobrazuje prednastavenú teplotu v jadre. Keď znova stlačíte tlačidlo teplomera **D**, bliká na indikátore teplomera **E** teplota v jadre. Pomocou tlačidiel +/- **G** nastavte teplotu v jadre v rozmedzí 45 a 75 °C.

### UPOZORNENIE

- Aby bolo možné prispôsobiť teplotu grilu, stlačte znova tlačidlo teplomera **D** alebo počkajte, kým zaznie signálny tón.

Po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón, indikátor teplomera **E** skočí na aktuálnu teplotu v jadre a prístroj začne s procesom zohrievania. Keď chcete zvoliť inú teplotu v jadre, stlačte tlačidlo teplomera **D** znova dvakrát a nastavte želanú teplotu pomocou tlačidiel +/- **G**. Na indikátore teploty **1** a indikátore teplomera **E** blikajú aktuálne hodnoty.

Ihneď po dosiahnutí nastavenej teploty grilu zaznejú viaceré signálne tóny a indikátor teploty **1** svieti nepretržite.

Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota v jadre, zaznejú nepretržité signálne tóny. Na vypnutie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo.

## UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj sa po dosiahnutí teploty v jadre automaticky nevypne a pracuje bez zmeny ďalej. Vďaka tomu sa môžu bez prerušenia grilovať rozličné druhy potravín súčasne.
- ▶ Ak sa grilovací teplomer **14** neodstráni, indikátor teplomera **E** naďalej zobrazuje aktuálnu teplotu v jadre.  
Hneď ako sa v jadre dosiahne teplota cca 180 °C, na displeji sa zobrazí „Er4“. Zaznejú viaceré signálne tóny, prístroj sa prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí „OFF“.  
Ak chcete prístroj ďalej používať, znova ho zapnite.

## Nastavenie programu:

### UPOZORNENIE

- ▶ Ak je grilovací teplomer **14** pri stlačení tlačidla teplomera **D**, resp. výbere programov RARE **M**, MEDIUM **L** a WELL DONE **K** nesprávne pripojený, zaznejú viaceré signálne tóny a na displeji sa zobrazí kód chyby „Er3“. Pripojte grilovací teplomer **14** alebo prístroj vypnite a znova zapnite, aby sa zrušil chybový režim.

- ◆ Pomocou programových tlačidiel zvolte želaný program. Na vymazanie výberu stlačte to isté tlačidlo znova alebo stlačte iné programové tlačidlo.  
Na indikátore teploty **1** bliká pri všetkých programoch vždy prednastavená teplota vyhrievacích platní **11**. Pomocou tlačidiel +/- **G** môžete v prípade potreby prispôsobiť teplotu.
  - ◆ Pri programoch Burger **A**, Hydina **B** a Ryba **C** zobrazuje ukazovateľ času **J** prednastavený časový spínač.  
Keď chcete miesto časového spínača radšej použiť grilovací teplomer **14**, stlačte dvakrát tlačidlo teplomera **D** a nastavte želanú teplotu v jadre.
  - ◆ Pri programoch RARE **M**, MEDIUM **L** a WELL DONE **K** zobrazuje indikátor teplomera **E** prednastavenú teplotu v jadre.  
Keď miesto grilovacieho teplomera **14** chcete radšej použiť časový spínač, stlačte tlačidlo časového spínača **H** a nastavte želaný čas grilovania.
  - ◆ Ak nestlačíte žiadne ďalšie tlačidlá, po niekoľkých sekundách zaznie signálny tón a program sa spustí automaticky.
  - ◆ Teplotu grilu, časový spínač a teplotu v jadre môžete kedykoľvek prispôsobiť podľa opisu vyššie.
- 5) Prístroj nechajte zohrievať so zatvoreným vekom, až kým nezaznejú viaceré signálne tóny a nebude dosiahnutá nastavená teplota grilu.


## Programy

### VÝSTRAHA


#### Ohrozenia pre zdravie! Dodržiavajte nasledujúce pokyny:


- ▶ Pri zaobchádzaní so surovým hydinovým mäsom dbajte na hygienické pravidlá: Pred ďalším použitím vyčistite teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu všetko náradie a povrchy, ktoré sa dostali do kontaktu so surovým hydinovým mäsom alebo vodou z rozmrazeného mäsa. Medzi jednotlivými krokmi prípravy si ruky dôkladne umyte teplou vodou a mydlom.
- ▶ Hydina by sa mala úplne prepieť, pretože hrozí zvýšené nebezpečenstvo salmonely a iných baktérií.

### UPOZORNENIE




- ▶ Pri všetkých programoch môžete použiť buď časový spínač, alebo grilovací teplomer .
- ▶ Teplotu grilu, časový spínač a teplotu v jadre môžete kedykoľvek prispôbiť podľa opisu vyššie.

Máte k dispozícii šesť programov:

**Burger **: vhodný pre frikadely, resp. hamburgerové plátky, a pre vopred upečené potraviny medzi dvoma krajcami chleba alebo pečiva, ako sú panini, sendviče alebo bagety. Prednastavený čas je dimenzovaný pre hamburgerové plátky, pre iné grilované jedlo sa musí čas grilovania prispôbiť.

**Hydina **: vhodný pre rôznu hydinu, ako je kurča, kačka, morka

**Ryba **: vhodný pre ryby a morské plody

**Mäso   **: vhodný pre tvrdé druhy mäsa, napr. hovädzie, bravčové alebo morčacie mäso

Prednastavené hodnoty vám poskytujú približné informácie o optimálnej teplote a čase grilovania, resp. teplote v jadre príslušnej potraviny. Ideálne nastavenie však závisí od rozličných faktorov, ako je charakter potraviny alebo vaša chuť. Hodnoty si v prípade potreby prispôbte.

Symbol	Program	Prednastavenia		
		Teplota grilu	Časový spínač (minúty)	Teplota v jadre
	Burger <b>A</b>	230 °C	4	60 °C
	Hydina <b>B</b>	230 °C	13	75 °C
	Ryba <b>C</b>	210 °C	7	60 °C
	Mäso RARE <b>M</b>	240 °C	–	45 °C
	Mäso MEDIUM <b>L</b>	240 °C	–	55 °C
	Mäso WELL DONE <b>K</b>	240 °C	–	60 °C

## Časy pečenia

Pri nasledujúcich údajoch ide o hrubé hodnoty pre grilovanie v polohe kontaktného grilu. V závislosti od charakteru potraviny alebo vašej chuti sa môžu hodnoty líšiť, v prípade potreby ich prispôbte svojim potrebám.

Potravina	Hrúbka (cca)	Teplota (cca)	Minúty (cca)
Hamburgerové plátky	2 cm	230 °C	4
Hovädzí plátok (stredný)	3 – 4 cm	240 °C	5 – 7
Rump steak, steak T-bone	2 – 3 cm	240 °C	5
Teľací steak	2 cm	230 °C	4 – 5
Bravčový steak	1 – 2 cm	230 °C	7 – 9
Pásiky slaniny/slanina	–	230 °C	1 – 2
Párky	2 – 3 cm	200 °C	7 – 8
Rezeň z kuracích prs	1 – 2 cm	230 °C	8 – 9
Rezeň z morčacích prs	1 – 2 cm	230 °C	4
Filet z lososa	2 – 3 cm	210 °C	7 – 9




## Nastavenie polohy grilu a grilovanie potravín


Tento gril môžete používať 3 rôznymi spôsobmi:

- kompletne rozložený, aby sa obidve vyhrievacie platne **1** mohli používať ako stolový gril.
- s pohyblivou hornou vyhrievacou platňou **1** ako kontaktný gril, napríklad na grilovanie mäsa z oboch strán.
- so zaistenou hornou vyhrievacou platňou **1** ako panini gril, aby sa mohli napr. zapekať bagety.

### Poloha „kontaktný gril“

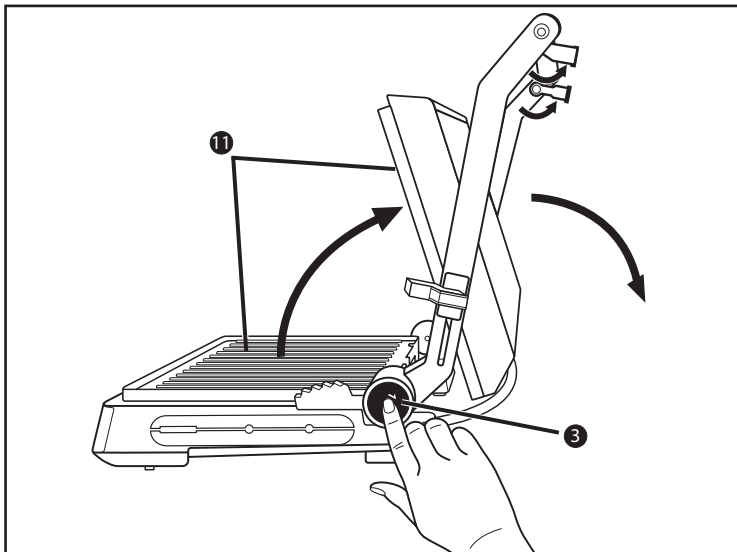
- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **1**.
- 2) Pomocou rukoväti zatvorte veko prístroja.
- 3) Vďaka pohyblivému uloženiu dosadá horná vyhrievacia platňa **1** na spodnú vyhrievaciu platňu **1** vždy paralelne, a to aj pri hrubších potravinách. Takto sa dosiahne optimálny výsledok grilovania.
- 4) Po určitom čase, resp. po uplynutí času nastaveného časovým spínačom skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja pomocou rukoväti.
- 5) Ak vám úroveň zhnednutia vyhovuje, vyberte grilovanú potravinu.
- 6) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP  **6**, vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

### Poloha „panini gril“

- 1) Otvorte veko prístroja a položte potraviny určené na grilovanie na spodnú vyhrievaciu platňu **1**.
- 2) Zatvorte hornú vyhrievaciu platňu **1** a zaistíte ju v požadovanej výške zatlačením bezpečnostného uzáveru **2** dozadu (poloha MIN, II, III, IV, V). Pri prestavovaní bezpečnostného uzáveru **2** jemne nadvihnite vyhrievaciu platňu **1**. Čím ďalej je bezpečnostný uzáver **2** zatlačený dozadu, tým väčšia je vzdialenosť medzi vyhrievacími platňami **1**.
- 3) Po určitom čase, resp. po uplynutí času nastaveného časovým spínačom skontrolujte zhnednutie grilovaných potravín. Na tento účel otvorte veko prístroja pomocou rukoväti.
- 4) Ak vám úroveň zhnednutia vyhovuje, vyberte grilovanú potravinu.
- 5) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP  **6**, vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

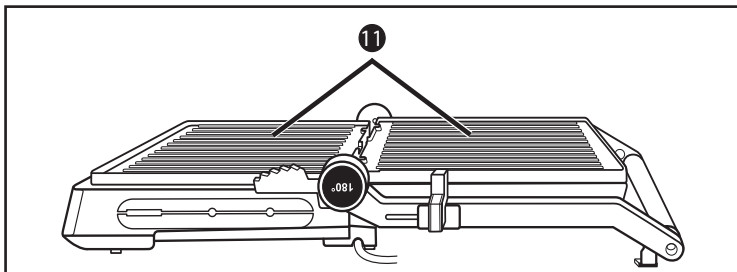
## Poloha „stolový gril“

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



Obr. 1

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



Obr. 2

- 4) Na vyhrievacie platne ❶ položte potraviny určené na grilovanie.
- 5) Z času na čas otočte grilované potraviny a odoberte ich z vyhrievacích platiní ❶, keď sú upečené.
- 6) Stlačte tlačidlo ZAP/VYP ❹, vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

## UPOZORNENIE

- ▶ Keď 60 minút nestláčate žiadne tlačidlo, prístroj sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

## Kontrola teploty v jadre

### POZOR

#### Poškodenie prístroja!

- ▶ Grilovací teplomer **14** nikdy nedávajte na horúce vyhrievacie platne **11**. Kábel a rukoväť grilovacieho teplomera **14** by sa mohli neopraviteľne poškodiť!

### UPOZORNENIE

- ▶ Grilovací teplomer **14** uložte v uchytení **4** vpravo vedľa pripojovacej zdievky **5**.
- ▶ Použitý grilovací teplomer **14** odložte vedľa prístroja. Vedľa prístroja si pripravte napríklad teplovzdornú misku, aby ste do nej položili použitý grilovací teplomer **14**.

- 1) Zastrčte konektor grilovacieho teplomera **14** do pripojovacej zdievky **5**.
- 2) Zvoľte program alebo manuálne nastavte želanú teplotu v jadre, ako je opísané v kapitole „**Uvedenie prístroja do prevádzky**“.
- 3) Prístroj nechajte predhriať, kým vyhrievacie platne **11** nedosiahnu nastavenú teplotu.
- 4) Hrot grilovacieho teplomera **14** zastrčte podľa možnosti do stredu potravy, ktorej teplotu v jadre chcete skontrolovať. Dávajte pozor na to, aby sa grilovací teplomer **14** nedotýkal kostí, pretože teplota kostí rastie počas grilovania rýchlejšie ako teplota mäsa.
- 5) Teplota v jadre rastie počas grilovania pozvoľne. Na indikátore teplomera **5** sa zobrazí aktuálna teplota. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota v jadre, zaznejú nepretržité signálne tóny. Na vypnutie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo.

### UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj sa po dosiahnutí teploty v jadre automaticky nevypne a pracuje bez zmeny ďalej. Vďaka tomu sa môžu bez prerušenia grilovať rozličné druhy potravín súčasne.

## UPOZORNENIE

- ▶ Ak sa grilovací teplomer **14** neodstráni, indikátor teplomera **E** naďalej zobrazuje aktuálnu teplotu v jadre. Hneď ako grilovací teplomer **14** nameria v jadre teplotu cca 180 °C, na displeji sa zobrazí „Er 4“. Zaznejú viaceré signálne tóny, prístroj sa prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí „OFF“. Odstráňte grilovací teplomer **14** z grilovanej potraviny, resp. zo zdroja tepla a zapnite prístroj znova, ak ho chcete ďalej používať.
- 6) Grilovací teplomer **14** vyťahnite opatrne z potraviny a odložte ho vedľa prístroja.
- 7) Ak už nechcete grilovať ďalšie potraviny, stlačte tlačidlo ZAP/VYP **6**, vyťahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

## Tipy a triky

- Na prípravu jemnejšieho mäsa a na urýchlenie grilovania môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ sú vhodné napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šťava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Nesolte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu a mäso by mohlo následne stvrdnúť. Mäso uložte do marinády tak, aby bolo úplne ponorené, a nádobu uzatvorte. Najlepšie je marinovanie cez noc.
- Vyhrievacie platne **11** sú potiahnuté nepríľnavou vrstvou, ktorá bráni priľpeniu, 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.
- Podľa možnosti vždy grilujte s uzatvoreným vekom, aby ste skrátili čas prípravy a ušetrili energiu.

## Čistenie a údržba

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

#### **Pri čistení prístroja môže dôjsť k ohrozeniu zdravia a života!**

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

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

## POZOR

### Poškodenie prístroja!

- ▶ Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa tak zabránilo jeho neopraviteľnému poškodeniu.
- ▶ Na čistenie povrchov nepoužívajte agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškrabať.
- Prejdite škrabkou na čistenie 13 po povrchu vychladnutých vyhrievacích platní 11 tak, aby ste zhromaždili tuk a zvyšky, a zosúňte ich do misky na zachytávanie tuku 9.
- Utrite vyhrievacie platne 11 vlhkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety, aby sa nezničila nepríľnavá povrchová vrstva.  
V prípade odolných nečistôt alebo pripálených zvyškov vyberte vyhrievacie platne 11:
  - Otvorte prístroj.
  - Stlačte tlačidlo RELEASE 8 a súčasne nadvihnite spodnú vyhrievaciu platňu 11.
  - Pevne podržte hornú vyhrievaciu platňu 11, aby nespadla, a stlačte tlačidlo RELEASE 12. Horná vyhrievacia platňa 11 sa uvoľní z prístroja.Odobraté vyhrievacie platne 11 umyte v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie riadu. Pri veľmi silných zaschnutých nečistotách nechajte vyhrievacie platne 11 trochu namočiť vo vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení opláchnite vyhrievacie platne 11 čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Všetko dobre utrite do sucha. Vyhrievacie platne 11 musia byť suché, než ich znova nasadíte do prístroja!

## UPOZORNENIE



Vyhrievacie platne 11 sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Na zabezpečenie šetrného umývania odporúčame umývať ich ručne tak, ako je opísané vyššie.

- Na opätovné vloženie vyhrievacích platní 11 ich nasadíte na základňu tak, aby oba výrezy vedľa odtoku tuku 10 zaskočili do hákov na základni. Zatláčte potom predný diel vyhrievacej platne 11 nadol, aby počutefne zaskočil. Rovnako postupujte aj pri druhej vyhrievacej platni 11.
- Vonkajšie povrchy prístroja vyčistíte vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu a doutierajte ho utierkou navlhčenou iba vo vode, aby ste odstránili všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Dbajte na to, aby boli všetky diely prístroja pred opätovným použitím úplne suché.

- Grilovací teplomer **14** utrite vlhkou utierkou. Pri odolných nečistotách pridajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu a doutierajte ho utierkou navlhčenou iba vo vode, aby ste odstránili všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu. Grilovací teplomer **14** následne dobre vysušte.
- Škrabku na čistenie **13** opláchnite v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Zvyšky prostriedku na umývanie riadu odstráňte čistou vodou.

## UPOZORNENIE



Škrabka na čistenie **13** je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Na zabezpečenie šetrného umývania odporúčame umývať ju ručne tak, ako je opísané vyššie.


- Vyprázdnenú misku na zachytávanie tuku **9** umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Odstráňte zvyšky prostriedku na umývanie riadu čistou vodou a vysušte ju. Vložte misku na zachytávanie tuku **9** znova do prístroja.

## UPOZORNENIE



Miska na zachytávanie tuku **9** je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Na zabezpečenie šetrného umývania odporúčame umývať ju ručne tak, ako je opísané vyššie.

## Uskladnenie

- 1) Zastrčte konektor grilovacieho teplomera **14** do pripojovacej zdiery **5**, oviňte kábel grilovacieho teplomera **14** v smere hodinových ručičiek okolo navíjania kábla a tyčku grilovacieho teplomera **14** zastrčte z boku do uchytenia **4**.
- 2) Prístroj zablokujete posunutím bezpečnostného uzáveru **2** do polohy .
- 3) Vyčistený prístroj uschovajte na suchom mieste.

## Recepty

### UPOZORNENIE

V závislosti od vlastností prísad sa môžu uvedené nastavenia teploty alebo časy v receptoch odlišovať!

## Poloha „kontaktný gril“

### Mexický burger

500 g hovädzieho mletého mäsa (po 125 g)

6 PL omáčky barbecue

6 PL jemne nakrájanej cibule

3 PL čerstvej alebo hotovej salsy

1/2 ČL mletého čili

4 hamburgerové žemle

- 1) Vo veľkej miske zmiešame mleté mäso, cibuľu, salsu, čili korenie a omáčku barbecue.
- 2) Zmes mletého mäsa vyformujeme na štyri rovnako veľké hamburgerové plátky.
- 3) Zvolíme program pre burger **A** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 4) Hamburgerové plátky dáme do kontaktného grilu a grilujeme až do konca v kontaktnej polohe.
- 5) Napokon servírujeme hamburgerové plátky spolu s prísadami a korením podľa vlastného výberu do hamburgerových žemlí.

### Rump steak s omáčkou zo zelenej cibulky a bylín

500 g chudého rump steaku (po 125 g)

120 g margarínu

1 ČL worcesterskej omáčky

1 jemne nakrájaný strúčik cesnaku

4 PL jemne nakrájaného petržlenu

4 jemne nakrájané jarné cibulky

- 1) V malej miske zmiešame margarín a worcesterskú omáčku a primiešame cesnak, petržlen a jarné cibulky.
- 2) Nastavíme teplotu na 240 °C a časový spínač na 3 minúty.
- 3) Prístroj necháme zohriať a grilujeme steak.

- 4) Po uplynutí času znížime teplotu na cca 160 °C, steak potrieme bylinkovou omáčkou s jarnou cibuľkou a pečieme v kontakte grile ďalšie 4 minúty.

## 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 nakrájame ho na približne 5 mm hrubé plátky.
- 2) Zvolíme program pre rybu **C** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 3) Na gril položíme steaky z tuniaka, posypeme ich petržlenom a okoreníme soľou a čiernym korením. Na záver dáme na steaky z tuniaka plátky pomaranča.
- 4) Pred servírovaním grilované plátky pomaranča odstránime.

## 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 hrianky/krajce bieleho chleba

40 g bylinkového masla

75 g syra mozzarella

20 g píniových orieškov

- 1) Preberieme a umyjeme listový špenát.
- 2) Olúpeme cibuľu a strúčik cesnaku, najemno ich nakrájame a opečieme ich na horúcom oleji do sklovita. Pridáme špenát. Ochutíme citrónovou šťavou, soľou a čiernym korením.
- 3) Hrianku natrieme bylinkovým maslom.



- 4) Mozzarellu nakrájame na plátky.
- 5) Rozdelíme mozzarellu a odkvapkaný špenát na 2 hrianky a posypeme ich píniovými orieškami.
- 6) Panini prekryjeme druhou hriankou.
- 7) Zvolíme program pre burger **A**, nastavíme časový spínač na 6 minút a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 8) Panini položíme opatrne na spodnú vyhrievaciu platňu **1**, pomocou bezpečnostného uzáveru **2** nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne **1** a zatvoríme veko.
- 9) Počkáme, kým neuplynie čas nastavený časovým spínačom, a vyberieme panini opatrne z prístroja. Mali by byť vysmažené do zlatohneda.

## Panini s kuracími prsami

400 g kuracích prs

20 g masla

čierne korenie, soľ, mletá paprika

120 g plátok slaniny

6 krajcov bieleho chleba/hriankok

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.
- 2) Zvolíme program pre hydinu **B** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 3) Kuracie prsia necháme grilovať v kontaktnej polohe až do konca programu. Následne ich okoreníme soľou, čiernym korením a paprikou a odložíme nabok.
- 4) Na panvici do chrumkava opečieme plátky slaniny.
- 5) Na 3 hrianky/krajce bieleho chleba rozdelíme jogurtový dressing, na to položíme ľadový šalát, narežeme paradajky na plátky, okoreníme ich a poukladáme.
- 6) Narežeme kuracie prsia po dĺžke a uložíme ich na paradajky.
- 7) Na kuracie prsia položíme plátky slaniny.

- 8) Rozrežeme avokádo po dĺžke a kruhovým pohybom vyberieme kôstku. Avokádo olúpeme a narežeme na plátky. Avokádo pokvapkáme limetkovou šťavou, aby nezhnedlo. Tieto plátky poukladáme na panini.
- 9) Nakrájame šalátovú uhorku na plátky a položíme ju na avokádo.
- 10) Panini prekryjeme druhou hriankou.
- 11) Zvolíme program pre burger **A**, nastavíme časový spínač na 6 minút a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 12) Panini položíme opatrne na spodnú vyhrievaciu platňu **1**, pomocou bezpečnostného uzáveru **2** nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne **1** a zatvoríme veko.
- 13) Počkáme, kým neuplynie čas nastavený časovým spínačom, a vyberieme panini opatrne z prístroja. Mali by byť vysmažené do zlatohneda.

## Bageta s horčicou

- 1 bageta
- 1 strúčik cesnaku
- 50 g sterilizovaných uhoriek
- 40 g syra pecorino
- 1 PL pikantnej horčice
- 2 PL sladkej horčice
- 50 g masla
- 2 PL nakrájanej pažítiky
- soľ, čierne korenie

- 1) Bagetu narežeme priečne v odstupoch cca 2 – 3 centimetre, ale neprekrajujeme ju.
- 2) Olúpeme cesnak a roztlačíme 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) Vložíme horčicové maslo do narezaných miest na bagete a zabalíme ju do alobalu.
- 5) Zvolíme program pre burger **A** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 6) Bagety položíme opatrne na spodnú vyhrievaciu platňu **1**, pomocou bezpečnostného uzáveru **2** nastavíme požadovaný odstup hornej vyhrievacej platne **1** a zatvoríme veko.

- 7) Počkáme, kým neuplynie čas nastavený časovým spínačom a vyberieme bagetu opatrne z prístroja. Bageta by mala byť opražená do zlatohneda.

## Poloha „stolový gril“

### Kuracie/morčacie prsia

200 g kuracích/morčacích prs

trocha múky

- 1) Na vyhrievacie platne **I** dáme trocha oleja vhodného na pečenie.
- 2) Zvolíme program pre hydinu **B** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 3) 200 g kuracích/morčacích prs narežeme na plátky a trochu poprásime múkou.
- 4) Cca 4 minúty pečieme na jednej strane, potom otočíme, ľahko osolíme a druhú stranu pečieme približne 4 minúty.

### Grilovaná zelenina

2 papriky

1 cuketa

1 baklažán

olivový olej

soľ

čierne korenie

provensalské 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 cca 0,5 cm kúsky.
- 2) Zeleninu potrieme olivovým olejom.
- 3) Prístroj predhrejeme na približne 160 °C.
- 4) Zeleninu poukladáme na vyhrievacie platne **I** a grilujeme ju z oboch strán cca 8 - 10 minút, kým nezíska svetlohnedú farbu.
- 5) Posypeme soľou, čiernym korením a podľa chuti provensalskými bylinkami.

## Krevety s kokosom a karí korením

- 100 g červenej karí pasty
- 50 ml kokosového mlieka
- 400 g kreviet (alternatívne kraby alebo garnáty)
- 200 g cukrového hrášku
- 2 papriky
- 2 cibule
- 2 strúčiky cesnaku
- soľ a čierne korenie
- alobal

- 1) Zmiešame karí pastu a kokosové mlieko.
- 2) Umyjeme krevety, cukrový hrášok a papriky.
- 3) Olúpeme cibuľu a strúčiky cesnaku.
- 4) Cibuľu, cesnak a papriku nakrájame na malé kúsky.
- 5) Krevety a zeleninu rozložíme rovnomerne na 4 kusy alobalu. Kusy alobalu musia byť také veľké, aby sa do nich dali prísady zavinúť ako do balíčkov. Pokvapkáme šľavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okoreníme čiernym korením.
- 6) Balíčky dobre uzatvoríme, aby šľava nemohla vytekať.
- 7) Zvolíme program pre rybu **G** a necháme prístroj zohrievať, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- 8) Naplnené balíčky položíme na predhriate vyhrievacie platne **11** a necháme grilovať až do uplynutia programu.
- 9) Balíčky obrátíme a znova spustíme program pre rybu **G**.

## Grilovaná kukurica

2 cukrové kukurice  
100 g bylinkového masla  
cesnaková soľ  
soľ  
čierne korenie  
alobal

- 1) Kus alobalu natrieme bylinkovým maslom.
- 2) Kukurice posolíme a zabalíme do alobalu.
- 3) Nastavíme teplotu na cca 180 °C a časový spínač na 15 minút.
- 4) Prístroj necháme zohriať a balíček položíme na vyhrievacie platne **11**.
- 5) Po 15 minútach otočíme, časový spínač nastavíme znova na 15 minút a kukurice grilujeme až do konca.
- 6) Kukurice osolíme cesnakovou soľou a okoreníme čiernym korením.

## Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU-WEEE o odpade z elektrických a elektronických zariadení (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



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



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




Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:










1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.

## Príloha

### Technické údaje

Napájacie napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkion	2000 W
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

### Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIE
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na zákaznický servis.
	Nebolo stlačené tlačidlo ZAP/VYP   .	Stlačte tlačidlo ZAP/VYP   .
Na displeji sa zobrazuje kód chyby „Er 1“ a zaznejú signálne tóny.	Došlo ku skratu, prístroj je poškodený.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznický servis.
Na displeji sa zobrazuje kód chyby „Er 2“ a zaznejú signálne tóny.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a počkajte, kým prístroj vychladne. Ak prístroj aj po vychladnutí nefunguje, obráťte sa na zákaznický servis.
Na displeji sa zobrazuje kód chyby „Er 3“ a zaznejú signálne tóny.	Grilovací teplomer  nie je správne pripojený.	Stlačte znova tlačidlo teplomera  alebo pripojte grilovací teplomer  , aby ste opustili chybový režim.
Na displeji sa zobrazuje kód chyby „Er 4“ a zaznejú signálne tóny. Prístroj sa potom prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí „OFF“.	Grilovací teplomer  odmeral teplotu v jadre viac ako 180 °C.	Odstráňte grilovací teplomer  z grilovanej potraviny, resp. zo zdroja tepla a zapnite prístroj znova, ak ho chcete ďalej používať.

Keby sa poruchy nedali odstrániť uvedenými opatreniami alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš zákaznický servis.

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 362245\_2101 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 362245\_2101 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 362245\_2101

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)





## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>96</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	96
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	96
Warnhinweise .....	96
<b>Sicherheit</b> .....	<b>97</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	97
<b>Lieferumfang und Transportinspektion</b> .....	<b>100</b>
<b>Geräteelemente</b> .....	<b>101</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>102</b>
Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln .....	102
Vor dem ersten Gebrauch .....	103
Bedienfeld .....	104
Gerät in Betrieb nehmen .....	104
Programme .....	108
Garzeiten .....	109
Grillposition einstellen und Lebensmittel grillen .....	110
Kerntemperatur überwachen .....	112
<b>Tipps und Tricks</b> .....	<b>113</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>113</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>115</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>116</b>
Position „Kontaktgrill“ .....	116
Position „Paninig grill“ .....	117
Position „Tischgrill“ .....	120
<b>Entsorgung</b> .....	<b>122</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>123</b>
Technische Daten .....	123
Fehlerbehebung .....	123
Garantie der Kompensmaß Handels GmbH .....	124
Service .....	126
Importeur .....	126

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

### Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

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

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

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

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

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

## ACHTUNG

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

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

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

## HINWEIS

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

## Sicherheit

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

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

### Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

** GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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

## **VERBRENNUNGSGEFAHR!**



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## **HINWEIS**

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

## **Lieferumfang und Transportinspektion**

### **WARNUNG**

#### **Erstickungsgefahr!**

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.

- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

## HINWEIS

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Kontaktgrill
- Grillthermometer
- Fettauffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

## Geräteelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:


- 1 Stützfüße
- 2 Sicherheitsverschluss
- 3 Entriegelungstaste 180°
- 4 Aufnahme für das Grillthermometer
- 5 Anschlussbuchse für das Grillthermometer
- 6 Ein-/Aus-Taste 
- 7 Bedienfeld
- 8 Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- 9 Fettauffangschale
- 10 Fettauslauf
- 11 Heizplatten
- 12 Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- 13 Reinigungsschaber

Abbildung C:

- 14 Grillthermometer



## Bedienung

### **WARNUNG**

#### **Verbrennungsgefahr!**

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

### **ACHTUNG**

#### **Beschädigung des Gerätes!**

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **!** irreparabel beschädigen!

### **HINWEIS**

- ▶ Jeder erfolgreiche Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- ▶ Mit der Taste **F** können Sie die Temperatureinheit jederzeit von °C auf °F und zurück wechseln.
- ▶ Halten Sie die Tasten +/- **G** jeweils gedrückt, um den Schnelldurchlauf zu aktivieren.

## Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln


- Bewahren Sie leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Milchprodukte oder Fisch stets im Kühlschrank auf und verarbeiten/verbrauchen Sie diese möglichst schnell.
- Achten Sie auf saubere Kochutensilien, die bei der Zubereitung benutzt werden, wie Schneidebrettchen, Messer usw..
- Waschen Sie sich die Hände, insbesondere vor und nach dem Umgang mit rohem Geflügel oder Hackfleisch!
- Reinigen Sie alle Oberflächen und Kochutensilien sorgfältig nach der Zubereitung von rohem Geflügel und Hackfleisch.
- Um die Keimbelastung zu minimieren, sollte Hackfleisch zum Verzehr eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C haben.  
Die Einstellungsmöglichkeiten bei diesem Gerät sind jedoch variabel, so dass man, je nach eigenem Geschmack, andere Kerntemperaturen einstellen kann. Grundsätzlich sollte Hackfleisch jedoch immer gut durchgegart verzehrt werden.

- Bei Geflügel ist es besonders wichtig, das Fleisch gut durchzugaren, weil ansonsten eine erhöhte Gefahr von Salmonellen und anderen Bakterien besteht. Daher sollte Geflügel mindestens eine Kerntemperatur von 75 °C oder höher haben. Achten Sie darauf, dass das Fleisch eine durchgehend weißliche Farbe hat. Die Einstellungsmöglichkeiten bei diesem Gerät sind variabel, so dass man, je nach eigenem Geschmack, auch höhere oder niedrigere Kerntemperaturen einstellen kann. Grundsätzlich sollte Geflügel jedoch immer gut durchgegart verzehrt werden.


## Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln

- Tauen Sie tiefgefrorene Lebensmittel am besten im Kühlschrank auf. Dies ist schonend und reduziert die Keimbildung.
- Die Taupflüssigkeit von Fleisch, Geflügel oder Fisch kann mit Keimen belastet sein. Achten Sie darauf, während des Auftauens Kontakt mit anderen Lebensmitteln zu vermeiden und das Tauwasser hygienisch zu entsorgen.
- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein!
- Verarbeiten Sie aufgetaute Lebensmittel noch am gleichen Tag.

## Vor dem ersten Gebrauch

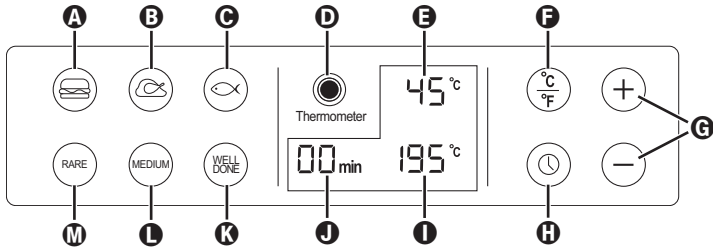
- 1) Reinigen Sie das Gerät und sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben, um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen.
- 2) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt „OFF“. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
- 4) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6** und stellen Sie mit den Tasten +/- **6** die maximale Temperatur von 240 °C ein. Lassen Sie das Gerät für ca. 15 Minuten heizen.

### HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 5) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  - 6) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es.

## Bedienfeld

Das Bedienfeld **7** besteht aus folgenden Elementen:



- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Programmtaste Burger   | <b>H</b> Timer-Taste                                       |
| <b>B</b> Programmtaste Geflügel                                       | <b>I</b> Temperaturanzeige der Heizplatten <b>11</b>       |
| <b>C</b> Programmtaste Fisch  | <b>J</b> Zeitanzeige                                       |
| <b>D</b> Thermometertaste zur Einstellung der Kerntemperatur          | <b>K</b> Programmtaste Fleisch (WELL DONE/durchgebraten)   |
| <b>E</b> Thermometeranzeige (Kerntemperatur)                          | <b>L</b> Programmtaste Fleisch (MEDIUM/halb durchgebraten) |
| <b>F</b> Taste zum Umstellen der Einheit (Celsius/Fahrenheit)         | <b>M</b> Programmtaste Fleisch (RARE/roher Kern)           |
| <b>G</b> Tasten +/- zur Erhöhung/Verringerung des ausgewählten Wertes |  |

## Gerät in Betrieb nehmen

### HINWEIS

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel vorheizen. So wird die eingestellte Temperatur schneller und energiesparender erreicht.

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt „OFF“. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
- 3) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **6**. Die Zeitanzeige **J** zeigt **00**, in der Temperaturanzeige **I** blinkt die für die Heizplatten **11** voreingestellte Temperatur von **200 °C**. Werden jetzt keine Tasten bedient, ertönt nach wenigen Sekunden ein Signalton und das Gerät beginnt auf **200 °C** aufzuheizen. In der Temperaturanzeige **I** blinkt die aktuelle Temperatur und steigt in **5 °C**-Schritten. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **I** leuchtet durchgehend.

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie 60 Minuten keine Taste betätigen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

4) Sie können jederzeit verschiedene Einstellungen vornehmen:

### Grilltemperatur manuell einstellen:

- ◆ Stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Temperatur zwischen 80 und 240 °C ein. Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen. Die Temperaturanzeige **I** zeigt wieder die aktuelle Temperatur der Heizplatten **I** an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **I** leuchtet durchgehend.

### Timer manuell einstellen:

#### HINWEIS

- ▶ Die Timerfunktion kann nicht gleichzeitig mit dem Grillthermometer **14** verwendet werden.
- ◆ Drücken Sie die Timer-Taste **H** und stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Grilledauer zwischen 1 und 60 Minuten ein.

#### HINWEIS

- ▶ Um die Grilltemperatur anzupassen, drücken Sie erneut die Timer-Taste **H** oder warten Sie, bis der Signalton ertönt.

Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang.

Der Timer startet erst, sobald das Gerät auf die eingestellte Grilltemperatur aufgeheizt hat. Die verbleibende Grilledauer wird als Countdown in der Zeitanzeige **I** angezeigt.

Sobald der Timer abgelaufen ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

#### HINWEIS

- ▶ Ab unter 1 Minute wird der Countdown in Sekunden-Schritten angezeigt.
- ▶ Das Gerät wird nach Ablauf des Timers nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.

## Kerntemperatur manuell einstellen:

### ACHTUNG

#### Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Legen Sie das Grillthermometer **14** niemals auf den heißen Heizplatten **11** ab. Kabel und Griff des Grillthermometers **14** könnten irreparabel beschädigt werden!

### HINWEIS

- ▶ Die Thermometertaste **D** funktioniert nur, wenn das Grillthermometer **14** korrekt angeschlossen ist. Andernfalls ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt den Fehlercode „E-3“ an. Schließen Sie das Grillthermometer **14** an oder schalten Sie das Gerät einmal aus und wieder ein, um den Fehler-Modus zu verlassen.
- ▶ Das Grillthermometer **14** kann nicht gleichzeitig mit der Timerfunktion verwendet werden.

- ◆ Drücken Sie die Thermometertaste **D**, die Thermometertaste **D** leuchtet und die Thermometeranzeige **E** zeigt die voreingestellte Kerntemperatur an. Drücken Sie die Thermometertaste **D** erneut, blinkt die in der Thermometeranzeige **E** angezeigte Kerntemperatur. Stellen Sie mit den Tasten +/- **G** eine Kerntemperatur zwischen 45 und 75 °C ein.

### HINWEIS

- ▶ Um die Grilltemperatur anzupassen, drücken Sie erneut die Thermometertaste **D** oder warten Sie, bis der Signalton ertönt.

Nach wenigen Sekunden ertönt ein Signalton, die Thermometeranzeige **E** springt um auf die aktuelle Kerntemperatur und das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang.

Wenn Sie eine andere Kerntemperatur wählen wollen, drücken Sie die Thermometertaste **D** erneut zweimal und stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten +/- **G** ein.

In der Temperaturanzeige **1** und Thermometeranzeige **E** blinken die aktuellen Werte.

Sobald die eingestellte Grilltemperatur erreicht ist, ertönen mehrere Signaltöne und die Temperaturanzeige **1** leuchtet durchgehend.

Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

### HINWEIS

- ▶ Das Gerät wird durch das Erreichen der Kerntemperatur nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.

## HINWEIS

- ▶ Wird das Grillthermometer **14** nicht entfernt, zeigt die Thermometeranzeige **E** weiterhin die aktuelle Kerntemperatur an. Sobald die Kerntemperatur ca. 180 °C erreicht, zeigt das Display „E-4“. Es ertönen mehrere Signaltöne, das Gerät schaltet in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“ an. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn Sie es weiterhin benutzen wollen.

## Programm einstellen:

### HINWEIS

- ▶ Ist das Grillthermometer **14** bei Drücken der Thermometertaste **D** bzw. Auswahl der Programme RARE **M**, MEDIUM **L** und WELL DONE **K** nicht korrekt angeschlossen, ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt den Fehlercode „E-3“ an. Schließen Sie das Grillthermometer **14** an oder schalten Sie das Gerät einmal aus und wieder ein, um den Fehler-Modus zu verlassen.
- ◆ Wählen Sie mit den Programmtasten das gewünschte Programm aus. Um die Auswahl zu löschen, drücken Sie dieselbe Taste erneut oder drücken Sie eine andere Programmtaste. In der Temperaturanzeige **1** blinkt bei allen Programmen die jeweils voreingestellte Temperatur der Heizplatten **11**. Mit den Tasten +/- **G** können Sie die Temperatur bei Bedarf anpassen.
  - ◆ Bei den Programmen Burger **A**, Geflügel **B** und Fisch **C** zeigt die Zeitanzeige **1** den voreingestellten Timer an. Wenn Sie statt des Timers lieber das Grillthermometer **14** verwenden möchten, drücken Sie zweimal die Thermometertaste **D** und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
  - ◆ Bei den Programmen RARE **M**, MEDIUM **L** und WELL DONE **K** zeigt die Thermometeranzeige **E** die voreingestellte Kerntemperatur an. Wenn Sie statt des Grillthermometers **14** lieber den Timer verwenden möchten, drücken Sie die Timer-Taste **H** und stellen Sie die gewünschte Grilldauer ein.
  - ◆ Werden keine weiteren Tasten bedient, ertönt nach wenigen Sekunden ein Signalton und das Programm startet automatisch.
  - ◆ Sie können die Grilltemperatur, den Timer und die Kerntemperatur jederzeit wie oben beschrieben anpassen.
- 5) Lassen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel aufheizen, bis mehrere Signaltöne ertönen und die eingestellte Grilltemperatur erreicht ist.


## Programme

### **WARNUNG**


#### **Gefährdungen für die Gesundheit! Beachten Sie die folgenden Hinweise:**

- ▶ Achten Sie auf einen hygienischen Umgang mit rohem Geflügelfleisch: Reinigen Sie sämtliche Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohem Geflügelfleisch oder dessen Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie Ihre Hände zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten gründlich mit warmem Wasser und Seife.
- ▶ Geflügel sollte vollständig durchgegart werden, da ansonsten eine erhöhte Gefahr von Salmonellen und anderen Bakterien besteht.

### **HINWEIS**

- ▶ Sie können bei allen Programmen entweder den Timer **oder** das Grillthermometer  verwenden.
- ▶ Sie können die Grilltemperatur, den Timer und die Kerntemperatur jederzeit wie oben beschrieben anpassen.

Es stehen Ihnen sechs Programme zur Verfügung:







**Burger **: geeignet für Frikadellen bzw. Burger-Patties und für vorgegarte Lebensmittel zwischen zwei Brot- oder Brötchenhälften wie Paninis, Sandwiches oder Baguettes. Die voreingestellte Zeit ist für Burger-Patties ausgelegt, für anderes Grillgut muss die Grilledauer ggf. angepasst werden.

**Geflügel **: geeignet für Geflügel aller Art, z. B. Huhn, Ente, Pute

**Fisch **: geeignet für Fisch und Meeresfrüchte

**Fleisch   **: geeignet für feste Fleischsorten, z. B. vom Rind, Schwein oder Lamm

Die voreingestellten Werte liefern Ihnen Anhaltspunkte für die optimale Grilltemperatur und -dauer bzw. Kerntemperatur der jeweiligen Lebensmittel. Die perfekte Einstellung hängt jedoch von verschiedenen Faktoren, wie z. B. der Beschaffenheit der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben ab. Passen Sie die Werte bei Bedarf an Ihre Bedürfnisse an.

Symbol	Programm	Voreinstellungen		
		Grilltemperatur	Timer (Minuten)	Kerntemperatur
	Burger <b>A</b>	230 °C	4	60 °C
	Geflügel <b>B</b>	230 °C	13	75 °C
	Fisch <b>C</b>	210 °C	7	60 °C
	Fleisch RARE <b>M</b>	240 °C	–	45 °C
	Fleisch MEDIUM <b>L</b>	240 °C	–	55 °C
	Fleisch WELL DONE <b>K</b>	240 °C	–	60 °C

## Garzeiten

Bei den folgenden Angaben handelt es sich um grobe Richtwerte für das Grillen in Kontaktgrill-Position. Abhängig von der Beschaffenheit der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben können die Werte jedoch variieren, passen Sie diese bei Bedarf an Ihre Bedürfnisse an.

Lebensmittel	Dicke (ca.)	Temperatur (ca.)	Minuten (ca.)
Burger-Patties	2 cm	230 °C	4
Rinderfilet (medium)	3-4 cm	240 °C	5-7
Rumpsteak, T-Bone-Steak	2-3 cm	240 °C	5
Kalbssteak	2 cm	230 °C	4-5
Schweinesteak	1-2 cm	230 °C	7-9
Speckstreifen/Bacon	-	230 °C	1-2
Würstchen	2-3 cm	200 °C	7-8
Hähnchenbrustfilet	1-2 cm	230 °C	8-9
Putenbrustfilet	1-2 cm	230 °C	4
Lachsfilet	2-3 cm	210 °C	7-9




## Grillposition einstellen und Lebensmittel grillen


Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten **1** als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte **1** als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte **1** als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

### Position „Kontaktgrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **1**.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte **1** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **1**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit bzw. nach Ablauf des Timers die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.
- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.
- 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

### Position „Panigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **1**.
- 2) Schließen Sie die obere Heizplatte **1** und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses **2** die Heizplatte **1** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten **1**.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit bzw. nach Ablauf des Timers die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.
- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.
- 5) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

### Position „Tischgrill“

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

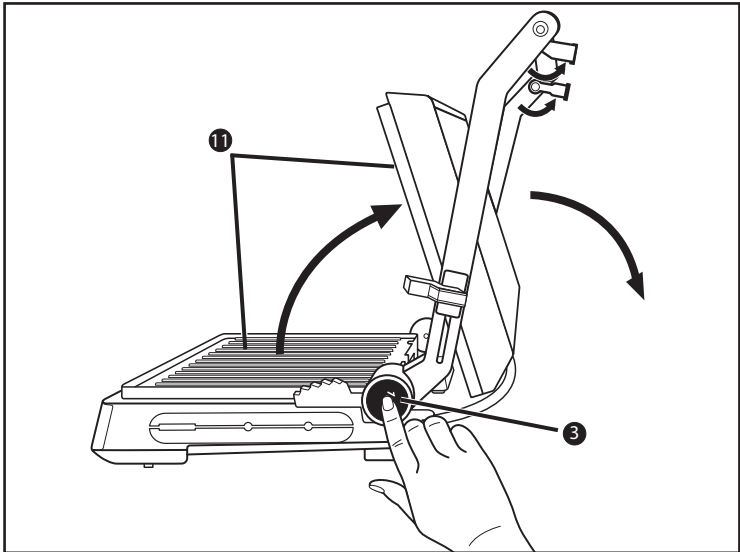


Abb. 1

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

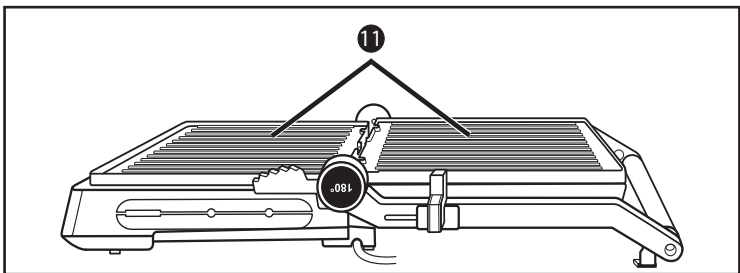


Abb. 2

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Heizplatten **1**.
- 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Heizplatten **1**, wenn es gar ist.
- 6) Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **6**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

## HINWEIS

- Wenn Sie 60 Minuten keine Taste betätigen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

## Kerntemperatur überwachen

### ACHTUNG

#### Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Legen Sie das Grillthermometer **14** niemals auf den heißen Heizplatten **11** ab. Kabel und Griff des Grillthermometers **14** könnten irreparabel beschädigt werden!

### HINWEIS

- ▶ Bewahren Sie das noch saubere Grillthermometer **14** in der Aufnahme **4** rechts neben der Anschlussbuchse **5** auf.
- ▶ Legen Sie das benutzte Grillthermometer **14** neben dem Gerät ab. Stellen Sie beispielsweise eine hitzebeständige Schale neben dem Gerät bereit, um das benutzte Grillthermometer **14** darauf abzulegen.

- 1) Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers **14** in die Anschlussbuchse **5**.
- 2) Wählen Sie ein Programm oder stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur manuell ein, wie im Kapitel „**Gerät in Betrieb nehmen**“ beschrieben.
- 3) Lassen Sie das Gerät ggf. vorheizen, bis die Heizplatten **11** die eingestellte Temperatur erreicht haben.
- 4) Schieben Sie die Spitze des Grillthermometers **14** möglichst bis in die Mitte des Lebensmittels, dessen Kerntemperatur Sie überwachen wollen. Achten Sie darauf, dass das Grillthermometer **14** keinen Knochen berührt, denn die Temperatur des Knochens steigt während des Garvorgangs im Vergleich zu der des Fleisches schneller an.
- 5) Die Kerntemperatur steigt während des Grillvorgangs allmählich an. Die aktuelle Temperatur wird in der Thermometeranzeige **E** angezeigt. Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönen dauerhaft Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

### HINWEIS

- ▶ Das Gerät wird durch das Erreichen der Kerntemperatur nicht automatisch abgeschaltet und arbeitet unverändert weiter. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.
- ▶ Wird das Grillthermometer **14** nicht entfernt, zeigt die Thermometeranzeige **E** weiterhin die aktuelle Kerntemperatur an. Sobald das Grillthermometer **14** eine Kerntemperatur ca. 180 °C misst, zeigt das Display „Er 4“ an. Es ertönen mehrere Signaltöne, das Gerät schaltet in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“. Entfernen Sie das Grillthermometer **14** aus dem Grillgut bzw. von der Hitzequelle und schalten Sie das Gerät wieder ein, falls Sie es weiterhin verwenden wollen.

- 6) Ziehen Sie das Grillthermometer **14** vorsichtig aus dem Lebensmittel und legen Sie es neben dem Gerät ab.
- 7) Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel grillen wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **15**, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

## Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten **11** sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Grillen Sie nach Möglichkeit immer mit geschlossenem Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.

## Reinigen und Pflegen

### **⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

#### **Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!**

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

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

### **ACHTUNG**

#### **Beschädigung des Gerätes!**

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **13** über die abgekühlten Heizplatten **11**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **9**.

- Wischen Sie die Heizplatten **11** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten **11** ab:
  - Öffnen Sie das Gerät.
  - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **11** ab.
  - Halten Sie die obere Heizplatte **11** fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE **12**. Die obere Heizplatte **11** löst sich aus dem Gerät.

Reinigen Sie die abgenommenen Heizplatten **11** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Heizplatten **11** ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Heizplatten **11** nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Heizplatten **11** müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

## HINWEIS



Die Heizplatten **11** sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

Um die Heizplatten **11** wieder einzubauen, stecken Sie sie so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **10** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte **11** nach unten, dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte **11** genauso.

- Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie das Grillthermometer **14** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie das Grillthermometer **14** anschließend gut ab.
- Reinigen Sie den Reinigungsschaber **15** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser.

## HINWEIS



Der Reinigungsschaber 13 ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diesen, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

- Spülen Sie die geleerte Fettauffangschale 9 in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab. Schieben Sie die Fettauffangschale 9 wieder in das Gerät.

## HINWEIS



Die Fettauffangschale 9 ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine schonende Reinigung empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen.

## Aufbewahren

- 1) Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers 14 in die Anschlussbuchse 5, wickeln Sie das Kabel des Grillthermometers 14 im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung und stecken Sie den Stab des Grillthermometers 14 seitlich in die Aufnahme 4.
- 2) Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss 2 auf Position 7 schieben.
- 3) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

## Rezepte

### HINWEIS

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

### Position „Kontaktgrill“

#### Mexiko-Burger

500 g Rinderhackfleisch (je 125 g)

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 Hamburgerbrötchen

- 1) Das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel vermischen.
- 2) Die Hackfleischmasse zu vier gleich großen Burger-Patties formen.
- 3) Das Programm für Burger **A** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 4) Die Burger-Patties in den Kontaktgrill legen und bis zum Ablauf der Zeit in Kontaktposition grillen.
- 5) Anschließend die Burger-Patties zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

#### Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
- 2) Eine Temperatur von 240 °C und einen Timer von 3 Minuten einstellen.
- 3) Das Gerät aufheizen lassen und das Steak grillen.

- 4) Nach Ablauf der Zeit die Temperatur auf ca. 160 °C reduzieren, das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce bestreichen und es weitere 4 Minuten im Kontaktgrill garen.

## Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)


4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1) Die Orange schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 2) Das Programm für Fisch  wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Die Thunfischsteaks auf den Grill legen, die Petersilie darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks geben.
- 4) Vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben entfernen.

## Position „Paninigrill“

### Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.



- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und bestreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Das Programm für Burger **A** wählen, den Timer auf 6 Minuten stellen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 8) Die Panini vorsichtig auf die untere Heizplatte **1** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **1** einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und die Panini vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Sie sollten goldbraun geröstet sein.

## Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- 2) Das Programm für Geflügel **B** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Hähnchenbrustfilet in der Kontaktposition bis zum Ende des Programms grillen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 4) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 5) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.
- 6) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 7) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 8) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.

- 9) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 10) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 11) Das Programm für Burger **A** wählen, den Timer auf 6 Minuten stellen und das Gerät ggf. aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 12) Die Panini vorsichtig auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 13) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und die Panini vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Sie sollten goldbraun geröstet sein.

## Senf-Baguette

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

- 1) Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Das Programm für Burger **A** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 6) Die Baguettes auf die untere Heizplatte **11** legen, mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **11** einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Warten, bis der Timer abgelaufen ist und das Baguette vorsichtig aus dem Gerät entnehmen. Es sollte gold-braun geröstet sein.

## Position „Tischgrill“

### Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten **1** geben.
- 2) Das Programm für Geflügel **3** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 4) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

### Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie sie in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
- 3) Das Gerät auf ca. 160 °C vorheizen.
- 4) Das Gemüse auf die Heizplatten **1** legen und das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8–10 Minuten grillen, bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

## Kokos-Curry-Garnelen

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

- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
- 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
- 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.
- 4) Schneiden Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Paprika in kleine Stücke.
- 5) Verteilen Sie die Garnelen und das Gemüse gleichmäßig auf 4 Stücke Alufolie. Die Alufolie muss so groß sein, dass man die Zutaten darin einwickeln kann, wie ein Päckchen. Träufeln Sie die Curry-Kokos-Sauce darüber und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
- 6) Verschließen Sie die Päckchen gut, so dass keine Flüssigkeit austreten kann.
- 7) Das Programm für Fisch **G** wählen und das Gerät aufheizen lassen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 8) Die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten **II** legen und bis zum Ablauf des Programms garen lassen.
- 9) Die Päckchen wenden und das Programm für Fisch **G** erneut starten.

## Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie die Maiskolben und wickeln diese in die Alufolie.
- 3) Eine Temperatur von ca. 180 °C und einen Timer von 15 Minuten einstellen.
- 4) Das Gerät aufheizen lassen und das Päckchen auf die Heizplatten **1** legen.
- 5) Nach 15 Minuten wenden, den Timer erneut auf 15 Minuten stellen und die Maiskolben zu Ende garen.
- 6) Die Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.

## Entsorgung



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

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



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



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




Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.






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



## Anhang

### Technische Daten

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

### Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
	Die Ein-/Aus-Taste  6 wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste  6.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 1“ an und es ertönen Signaltöne.	Es gab einen Kurzschluss, das Gerät ist beschädigt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 2“ an und es ertönen Signaltöne.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat. Sollte das Gerät auch nach dem Abkühlen nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 3“ an und es ertönen Signaltöne.	Das Grillthermometer  14 ist nicht korrekt angeschlossen.	Drücken Sie die Thermometertaste  D erneut oder schließen Sie das Grillthermometer  14 an, um den Fehler-Modus zu verlassen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Display zeigt den Fehlercode „Er 4“ an und es ertönen Signaltöne. Anschließend schaltet das Gerät in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“.	Das Grillthermometer  hat eine Kerntemperatur von über 180 °C gemessen.	Entfernen Sie das Grillthermometer  aus dem Grillgut bzw. von der Hitzequelle und schalten Sie das Gerät wieder ein, falls Sie es weiterhin verwenden möchten.

Sollten sich die Störungen mit oben stehenden Fehlerbehebungen nicht beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer IAN 362245\_2101 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 362245\_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 362245\_2101

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Információk állása · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

07/2021 · Ident.-No.: SKGET2000A1-022021-3

IAN 362245\_2101

