

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## TABLETOP BARBECUE STGG 1800 A1

(GB)

### TABLETOP BARBECUE

Operating instructions

(HU)

### ASZTALI GRILL

Használati utasítás

(SK)

### STOLOVÝ GRIL

Návod na obsluhu

(PL)

### GRILL STOŁOWY

Instrukcja obsługi

(CZ)

### STOLNÍ GRIL

Návod k obsluze

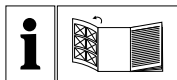
(DE AT CH)

### TISCHGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 96068

(PL HU CZ SK)



GB

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

---

PL

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

---

HU

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

---

CZ

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

---

SK

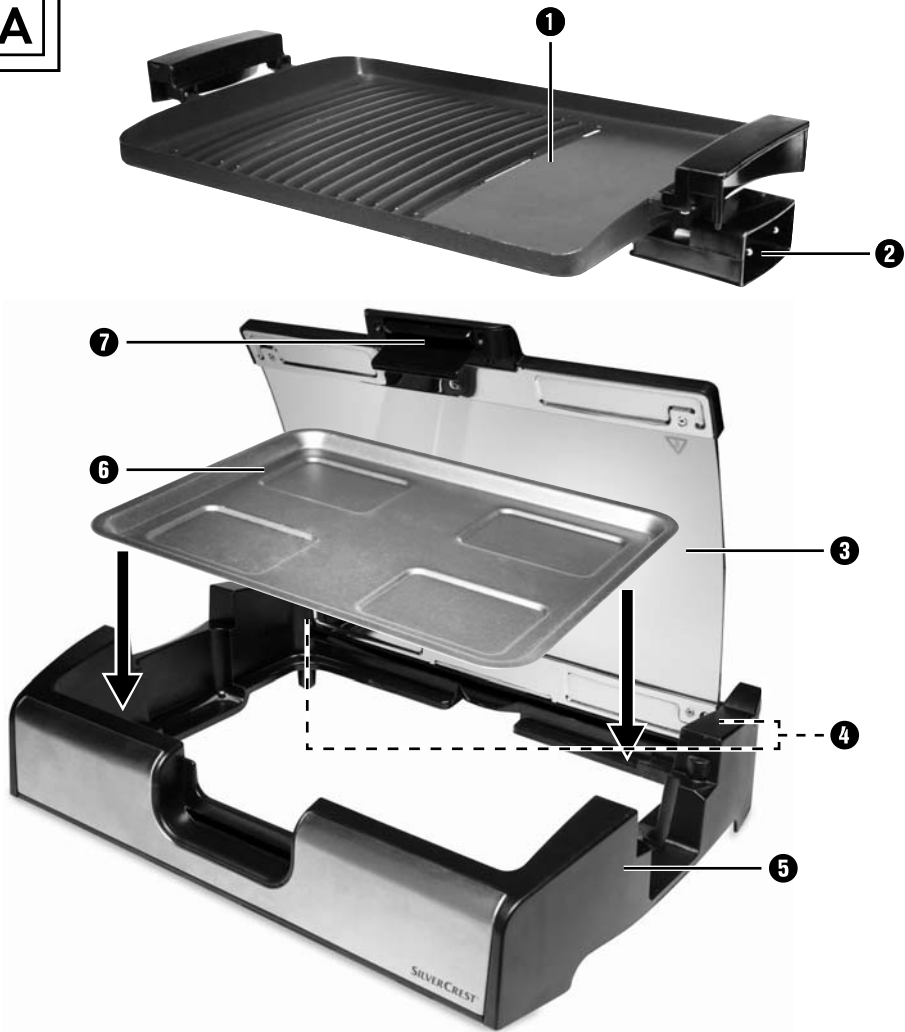
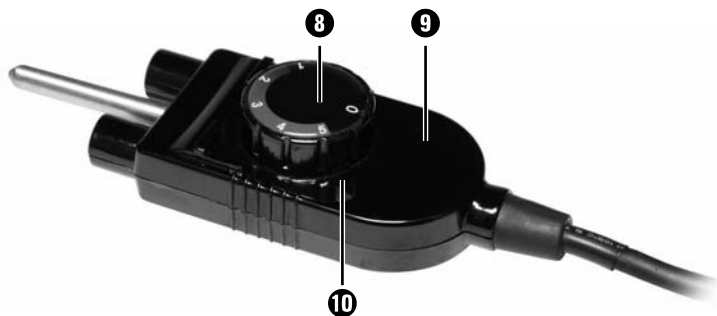
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

---

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	17
HU	Használati utasítás	Oldal	33
CZ	Návod k obsluze	Strana	49
SK	Návod na obsluhu	Strana	65
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

**A****B**

# Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Proper use</b> .....	<b>2</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>2</b>
<b>Technical details</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>3</b>
<b>Assembly and setting up</b> .....	<b>6</b>
<b>Before first use</b> .....	<b>6</b>
<b>Thermostat settings</b> .....	<b>7</b>
<b>Using the lid</b> .....	<b>7</b>
<b>Operation</b> .....	<b>7</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>8</b>
<b>Storage</b> .....	<b>8</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>9</b>
<b>Warranty and service</b> .....	<b>10</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>10</b>
<b>Importer</b> .....	<b>10</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>11</b>
Marinated pork fillets .....	11
Grilled pineapple .....	11
Grilled vegetables .....	12
Tofu with mushrooms .....	12
Coconut curry prawns .....	13
Baked toast .....	14
Grilled asparagus .....	14
Turkey breast fillet .....	15
Grilled corn on the cob .....	16
Bruschetta .....	16

## TABLETOP BARBECUE STGG 1800 A1

### Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are a constituent of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

### Proper use

This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

### Package contents

Tabletop Barbecue  
(griddle, frame, drip tray, thermostat)

Operating instructions

#### NOTE

Check the contents for completeness and damage directly after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

### Appliance description

- 1 Griddle
- 2 Socket
- 3 Lid
- 4 Hinge guide
- 5 Frame
- 6 Drip tray
- 7 Handle with catch
- 8 Temperature control
- 9 Thermostat
- 10 Indicator lamp


### Technical details

Rated voltage: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Max. power  
consumption: 1500 - 1800 W

## Safety instructions

### **DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- ▶ To avoid risks, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.
  - ▶ Protect the power cable from contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
  - ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
  - ▶ Before use, check the appliance for externally visible damage. Do not use an appliance that has been damaged or dropped.
  - ▶ The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
  - ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
  - ▶ The appliance must not come into contact with moisture such as rain or water.
-  **NEVER immerse the appliance in water or other liquids!**  
You could receive a fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

**⚠ WARNING – RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- ▶ Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.



Caution! Hot surface!

- ▶ Do not touch anything other than the handle on the lid while the appliance is in use. The surfaces of the appliance become extremely hot during use.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.
- ▶ Discontinue use of the appliance if it is damaged!
- ▶ Discontinue use of the appliance if there are any visible cracks or other damage on the lid.

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- ▶ Never operate the appliance without the drip tray. Otherwise fat and other hot liquids will drip down from the appliance.
- ▶ Use the appliance only with the supplied thermostat.



## Assembly and setting up

### **WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Never place the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- ▶ Set up the appliance at least 70 cm from any flammable materials (e.g. curtains).
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.
- ▶ Set up the appliance with its rear side directly against the wall. When doing so, ensure that the wall is made of heat-resistant material and that the lid **3** can open fully.

- 1) Remove all of the parts from the box and remove the packaging material and any protective film.
- 2) Clean all components as described in Chapter "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a heat-resistant, clean and level surface.
- 4) Place the drip tray **6** in the frame **5** so that it sits in the recess to the left of the centre.

### **ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!**

- ▶ Never use the appliance without the drip tray **6**! Otherwise hot fat and other hot liquids will drip down from the appliance onto the surface below.
- 5) Place the griddle **1** onto the frame **5**. Ensure that the socket **2** is on the right side. The griddle **1** must sit correctly in the frame otherwise the thermostat **9** cannot be connected to the socket **2**.
  - 6) Push the hinges of the lid **3** into the recess on the frame **5** and close the lid **3**.
  - 7) Connect the thermostat **9** with the socket **2** on the appliance.

## Before first use

- 1) Open the lid **3** by pushing up the catch on the handle **7** and, at the same time, pulling the lid **3** upwards.  
Open the lid **3** until the hinges slide down into the hinge guides **4** and the lid **3** is firmly in place.
- 2) Wipe the griddle **1** with a moist cloth.
- 3) Grease the griddle **1** lightly with butter, margarine or oil which is suitable for baking/grilling. This allows any cooking residues on the griddle **1** to be more easily removed.
- 4) Close the lid **3** by lifting it lightly into the hinge guide **4** so that it can be folded shut.
- 5) Insert the plug in a mains power socket and set the temperature control **8** to level 5. The appliance will heat up.
- 6) Wait for 10 minutes.
- 7) Then disconnect the plug and allow the appliance to cool down.

### **NOTE**

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and smell may be generated due to production-related residues. This is completely normal and is not dangerous. Provide sufficient ventilation by opening a window, for example.
- 8) Wipe the griddle **1** with a damp cloth after cooling.
  - 9) Clean the drip tray **6** as described in Chapter "Cleaning and care".
  - 10) Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance.

The appliance is now ready for use.

## Thermostat settings

The temperature control **8** on the thermostat **9** can be used to set the temperature level.

Level 0	Grill switched off
Level 0 - 1	Grill switched on; low temperature
Level 1 - 3	Grill switched on; medium temperature
Level 3 - 5	Grill switched on; high temperature

As soon as you set a temperature level, the indicator lamp **10** lights up. When the set temperature has been reached, the indicator lamp **10** goes out.

However, this may come on and go off again at any time. This means that the appliance is maintaining the temperature and has heated up again a little.

### NOTE

- ▶ Select the correct temperature level by trial and error. The lower and medium temperature levels are better suited for vegetables, fruits and delicate foods. The higher temperature levels are better for meat.

## Using the lid

The lid **3** can either be closed or left open during the preparation of foods:

- When open, the lid **3** serves as a splash protector.
- If you close the lid **3** while grilling you will achieve higher temperatures and the food will be cooked from all sides.
- To open the lid **3**, push up the catch on the handle **7** and, at the same time, pull the lid **3** upwards. Open it until the hinges slip down into the hinge guides **4**. The lid **3** now sits firmly.

- To reclose the lid **3** lift it up so that the hinges slide up into the hinge guides **4**. Now you can reclose the lid **3**. Ensure that the catch on the handle **7** also engages.

## Operation

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance is extremely hot during use! For this reason, do not touch anything but the handle **7** on the lid **3** during use! Use oven gloves if you need to take hold of the appliance.

- 1) Close the lid **3**.
- 2) Insert the plug into a mains power socket. The indicator lamp **10** lights up and the appliance heats up.
- 3) As soon as the indicator lamp **10** goes off, the appliance has heated up. Open the lid **3** using the handle **7** and place the food onto the griddle **1**.
- 4) If required, close the lid **3**. Fat and liquids will run into the drip tray during use **6**.
- 5) Check the grilling progress regularly and turn the food being grilled. Once you are satisfied, open the lid **3** using the handle **7** and remove the food from the griddle **1**.


### ⚠ ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use metal implements such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- 6) If you do not want to grill any more food, turn the temperature control **8** to "0" and remove the plug from the mains socket. This is the only way to switch the appliance off.

## Cleaning and care

### DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket! Risk of electric shock!

 Never submerge the griddle ① or the thermostat ⑨ in water or other liquids!

### WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of burns!

### ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could damage the surface of the appliance!
  - ▶ Do not use metal implements such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- It is best to clean the appliance as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.
  - Dismantle the appliance for cleaning:
    - Pull the thermostat ⑨ from the socket ②.
    - Pull the lid ③ out of the hinge guides ④.
    - Lift the griddle ① out of the frame ⑤.
    - Carefully remove the drip tray ⑥ from the frame ⑤.
  - Empty the drip tray ⑥. Then rinse it in warm water containing a mild detergent. Then rinse the drip tray ⑥ with clean water and dry it off.

- Clean the lid ③ in warm water containing a mild detergent. Then rinse the lid ③ with clean water and dry it off.
- After it has cooled down, wipe the griddle ① with a damp cloth. The griddle ① must be completely dry before it is used again.

### NOTE

- ▶ If there is any stubborn residue on the griddle ①, you can soak the griddle ① in warm water with a little detergent. Afterwards, rinse the griddle ① with clean water. Ensure that no detergent residues remain on the griddle ①.
  - ▶ If you have used detergent to clean the griddle ① make sure that you grease it lightly with a little oil again afterwards, otherwise the non-stick coating will not function optimally.
- Wipe the frame ⑤ and the thermostat ⑨ with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with clear water. Dry everything properly.
  - Then reassemble the appliance.

## Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.
- When the appliance has been reassembled and the catch on the lid ③ has clicked back into place, you can store the appliance upright to save space.

## Troubleshooting

Defect	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The indicator lamp ⑩ illuminates and goes off again repeatedly.	The appliance is maintaining the temperature. To do this, it has to heat up briefly every so often. When this occurs, the indicator lamp ⑩ comes on.	This is not a defect.
The indicator lamp ⑩ does not illuminate.	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
	The appliance has heated up.	This is not a defect.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service.

## Warranty and service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications which were not carried out by one of our authorised service centres. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 96068

### **Hotline availability:**

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

## Disposal



**Under no circumstance, should you dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

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



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recipes

### NOTE

- ▶ The information regarding grill times and temperature levels in the recipes are guide values and can vary greatly depending on the nature of the foodstuffs. Always take account of your own experience when preparing meals.

### Marinated pork fillets

#### Ingredients:

- ◆ 500 g pork fillet
- ◆ 2 tbsp. balsamic vinegar
- ◆ 2 tsp. basil (seasoning)
- ◆ 1 orange
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Remove the fat and skin from the pork fillet.
- 2) Cut the fillet into medallions around 2 - 3 cm thick and lay these in a dish.
- 3) Add the juice of the orange, the balsamic vinegar, 1 tsp. basil seasoning, a dash of salt and a little pepper and marinate the meat for around one hour.
- 4) Lay the medallions on the griddle **1** and grill them for around 5 - 7 minutes on each side at temperature level 4.

### Grilled pineapple

#### Ingredients:

- ◆ 1 pineapple
- ◆ 1 - 2 tbsp. sugar
- ◆ 1 tsp. cinnamon

- 1) Stand the pineapple upright and peel it with a sharp knife from top to bottom until the pineapple is completely peeled.
- 2) Cut the pineapple into quarters and cut out the core.
- 3) Cut the pineapple into strips of about 2 cm thickness.
- 4) Grill the strips on each side for around 5 - 7 minutes at temperature level 3.
- 5) Sprinkle the pineapple with cinnamon and sugar to taste.

## Grilled vegetables

GB

### Ingredients:

- ◆ 2 peppers
- ◆ 1 courgette
- ◆ 1 aubergine
- ◆ Olive oil
- ◆ Salt
- ◆ Pepper
- ◆ Herbs de Provence (seasoning mix)

- 1) Wash the vegetables thoroughly. Cut the peppers in half, remove the seeds and cut them into strips. Cut the aubergine and courgette in half along their length and then into around 0.5 cm pieces.
- 2) Brush the vegetables with a little olive oil.
- 3) Lay the vegetables on the griddle **1** (preheated to temperature level 3) and grill them on both sides for around 8 - 10 minutes each until they have reached a light brown colour.
- 4) Season the vegetables with salt, pepper and herbs de Provence according to taste.

## Tofu with mushrooms

### Ingredients:

- ◆ 4 tofu slices a 50 g
- ◆ 1 - 2 tbsp. soya sauce
- ◆ Sesame oil
- ◆ Olive oil
- ◆ 200 g mushrooms
- ◆ 1 onion
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Marinate the tofu slices in 2 tbsp. soya sauce and a few drops of sesame oil, salt and pepper for 30 minutes in a dish.
- 2) Grill the tofu on both sides at temperature level 4 for around 5 minutes.
- 3) Clean the mushrooms and cut these – as well as the onion – into slices.
- 4) Add the slices, 1 tbsp. of olive oil and 2 tbsp. soya sauce into a bowl and mix them together.
- 5) Fry the mushrooms and onions for a short while on the griddle **1** at temperature level 4 and serve them with the tofu.

## Coconut curry prawns

### Ingredients:

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

- 1) Mix the curry paste and the coconut milk.
- 2) Wash the prawns, the sugar snaps and the peppers.
- 3) Peel the onions and garlic cloves.
- 4) Chop the onions, the garlic cloves and peppers into small pieces.
- 5) Spread the prawns and the vegetables evenly over four pieces of aluminium foil. The aluminium foil must be big enough so that it is possible to wrap up the ingredients in little packages. Drip the coconut curry sauce over the food and season everything with salt and pepper.
- 6) Close up the packages well so that no liquids can escape.
- 7) Place the filled packages on the griddle **1** (preheated to temperature level 4) and cook them from both sides for around 15 minutes each side.

### NOTE

- ▶ Depending on the size of the packages, it is possible that only 2 - 3 of the packages will fit onto the griddle **1** at once. Grill the remaining packages after the first ones are cooked.



**Baked toast**

GB

**Ingredients:**

- ◆ 8 slices of toasting bread
- ◆ 2 eggs
- ◆ 100 ml cream
- ◆ 100 g grated Parmesan
- ◆ 1 tbsp. vegetable oil
- ◆ 20 g chopped parsley
- ◆ 20 g chopped chives
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Mix the cream with the eggs, the grated cheese and the herbs in a bowl. Add salt and pepper.
- 2) Grease the griddle **1** lightly with a little vegetable oil.
- 3) Dip the slices of bread into the mixture and grill them for about 5 minutes on each side at temperature level 3.

**Grilled asparagus****Ingredients:**

- ◆ 10 asparagus spears (diameter of around 1.5 cm)
- ◆ 50 g butter
- ◆ 1 bunch of parsley
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Wash and peel the asparagus.
- 2) Wash and chop the parsley.
- 3) Lay out some aluminium foil and cover it with a layer of parsley and butter flakes. Lay half of the asparagus on top. Add another layer of parsley and butter flakes on top. Now lay the remaining asparagus on the top and season with salt and pepper.
- 4) Close the package and lay it on the griddle **1** at a temperature level of 4 - 5. Close the lid **3** to cook the food.
- 5) After 20 minutes, carefully turn the package over. After another 20 minutes, the asparagus is cooked.

**NOTE**

- ▶ Depending on the thickness of the food being grilled, it is possible that the lid **3** can rest on the food during grilling.

## Turkey breast fillet

### Ingredients:

- ◆ 2 fillets of turkey breast, (each approx. 150 g)
- ◆ 1 clove of garlic
- ◆ 1 tbsp. honey
- ◆ 1 tsp. mustard (grainy)
- ◆ 1 tbsp. vegetable oil
- ◆ Salt
- ◆ Coloured pepper

- 1) Peel the garlic cloves and crush them.
- 2) Mix the garlic, the honey, the mustard and the oil and season the marinade with salt and pepper.
- 3) Wash and dry the turkey breasts. Add the fillets to the marinade in a covered bowl and chill them for around one hour.
- 4) Lay the fillets on the griddle **1** at temperature level 4 and close the lid **3**.
  - Thin fillets: Turn the fillets after around 5 minutes and grill the other side of the fillet for another 5 minutes at temperature level 4 with the lid **3** closed.
  - Thick fillets: Turn the fillets after around 10 minutes and grill the other side of the fillet for another 10 minutes at temperature level 4 with the lid **3** closed.

### NOTE

- ▶ Depending on the thickness of the food being grilled, it is possible that the lid **3** can rest on the food during grilling.

**Grilled corn on the cob**

GB

**Ingredients:**

- ◆ 2 sweet corn cobs
- ◆ 100 g herb butter
- ◆ Garlic salt
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Brush a piece of aluminium foil with the herb butter.
- 2) Salt the corn cobs and wrap them in the aluminium foil.
- 3) Lay the package on the griddle ❶ with the lid ❸ closed at temperature level 4.
- 4) Turn the package after 15 minutes and cook the cobs for another 15 minutes.
- 5) Season the corn cobs with garlic salt and pepper.

**NOTE**

- ▶ Depending on the thickness of the food being grilled, it is possible that the lid ❸ can rest on the food during grilling.

**Bruschetta****Ingredients:**

- ◆ 2 ciabatta loaves
- ◆ 2 tomatoes
- ◆ 4 tbsp. tomato ketchup
- ◆ 2 garlic cloves
- ◆ 2 tbsp. olive oil
- ◆ 1 tbsp. basil, finely chopped

- 1) Cut the ciabatta loaves in half and lay them on the griddle ❶ at temperature level 3 - 4 for around 2 minutes so that the ciabatta halves are lightly browned.
- 2) Wash and dice the tomatoes. Crush the garlic.
- 3) Mix the tomato pieces, the ketchup, the garlic, the olive oil and the chopped basil.
- 4) Spread this paste over the toasted ciabatta pieces and lay these onto the griddle ❶ for about 5 minutes at temperature level 3.

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>18</b>
<b>Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>18</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>18</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>18</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>18</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>19</b>
<b>Montaż i ustawienie</b> .....	<b>22</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>22</b>
<b>Ustawienia termostatu</b> .....	<b>23</b>
<b>Korzystanie z pokrywy</b> .....	<b>23</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>23</b>
<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b> .....	<b>24</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>24</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>25</b>
<b>Gwarancja i serwis</b> .....	<b>26</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>26</b>
<b>Importer</b> .....	<b>26</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>27</b>
Marynowane polędwiczki wieprzowe .....	27
Grillowany ananas .....	27
Grillowane warzywa .....	28
Tofu z pieczarkami .....	28
Kokosowe curry z krewetkami .....	29
Pieczone tosty .....	30
Szparagi z grilla .....	30
Filet z piersi indyka .....	31
Grillowane kolby kukurydzy .....	32
Bruschetta .....	32

## GRILL STOŁOWY STGG 1800 A1

### Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

### Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do grillowania produktów spożywczych wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

### Zakres dostawy

Grill stołowy

(płyta grillowa, ramka, tacka na tłuszcz, termostat)

Instrukcja obsługi

#### WSKAZÓWKA

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. Jeśli zaistnieje taka potrzeba, zwróć się do serwisu.

### Opis urządzenia

- 1 Płyta grillowa
- 2 Gniazdo
- 3 Pokrywa
- 4 Prowadnica zawiasu
- 5 Ramka
- 6 Tacka na tłuszcz
- 7 Uchwyt z blokadą
- 8 Regulator temperatury
- 9 Termostat
- 10 Lampka kontrolna


### Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Maks. pobór mocy: 1500 - 1800 W

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
  - ▶ Chroń kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
  - ▶ Urządzenia nie wolno wystawiać na działanie deszczu ani używać go w wilgotnym, ani też mokrym środowisku. Dopilnuj, aby kabel sieciowy w trakcie użytkowania urządzenia nie był mokry ani wilgotny.
  - ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie uruchamiaj uszkodzonego ani upuszczonego urządzenia.
  - ▶ Kabel sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia kabla, zabrania się dalszego korzystania z urządzenia.
  - ▶ Urządzenie musi zostać podłączone do gniazda z przewodem ochronnym.
  - ▶ Urządzenie nie może być narażone na działanie wilgoci związanej na przykład z opadami deszczu.
-  W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia powoduje powstanie zagrożenia dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym.

## **OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia!  
Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- ▶ Należy zadbać o stabilne ustawienie urządzenia na powierzchni.



Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!

- ▶ Podczas pracy urządzenia dotykać tylko uchwytu na pokrywie. Powierzchnia urządzenia w czasie pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, gdy zostało ono uszkodzone.
- ▶ Nie korzystać dalej z urządzenia, gdy widoczne są pęknięcia lub inne uszkodzenia na pokrywie.

**UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieostłonięty płomień.
- ▶ Do grilla nie można wrzucać węgla ani żadnych innych, podobnych materiałów palnych!
- ▶ Chronić powłokę przeciwdziałającą przywieraniu, unikając stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp. W przypadku uszkodzenia powłoki przeciwdziałającej przywieraniu, urządzenie nie powinno być już używane.
- ▶ Urządzenie należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.
- ▶ Nigdy nie korzystaj z urządzenia bez zamontowanej tacki na tłuszcz. W przeciwnym razie tłuszcz i gorąca ciecz będzie kapać na podstawę urządzenia!
- ▶ Używaj urządzenia tylko z dołączonym termostatem.



## Montaż i ustawienie

### ⚠️ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nigdy nie ustawiaj urządzenia pod wiszącymi szafkami, ani obok firan, meblóścianek oraz innych łatwopalnych przedmiotów.
- ▶ Ustawiaj urządzenie zachowując odległość co najmniej 70 cm od palnych materiałów (np. zastonek).
- ▶ Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Stawiaj urządzenie bezpośrednio tylną stroną do ściany. Uważaj przy tym na to, aby ściana była wykonana z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur oraz by można było jeszcze otworzyć pokrywę ❸.

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne.
- 2) Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Ustaw urządzenie na odpornym na działanie wysokiej temperatury, czystym i równym podłożu.
- 4) Włóż tackę na tłuszcz ❹ w ramkę ❺, aby znajdowała się ona w szczelinie, po lewej stronie od środka.

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie korzystaj z urządzenia bez zamontowanej tacki na tłuszcz ❹! W przeciwnym razie gorący tłuszcz i gorące ciecze będą kapaly na podstawę!
- 5) Załóż płytę grillową ❶ na ramkę ❺. Uważaj przy tym, aby gniazdo ❷ znajdowało się po prawej stronie. Płyta grillowa ❶ musi prawidłowo leżeć w ramce, ponieważ w przeciwnym razie nie będzie można połączyć termostatu ❸ z gniazdem ❷.
  - 6) Wsuń zawiasy pokrywy ❸ w szczeliny w ramce ❺ i zamknij pokrywę ❸.
  - 7) Połącz termostat ❸ z gniazdem ❷ urządzenia.

## Przed pierwszym użyciem

- 1) Otwórz pokrywę ❸, wciskając do góry blokadę na uchwycie ❷ i jednocześnie pociągając pokrywę ❸ do góry. Otwórz pokrywę ❸ tak daleko, aby zawiasy wsunęły się do dołu w prowadnicę zawiasu ❹, a pokrywa ❸ będzie w ustalonym położeniu.
- 2) Płytę do grillowania ❶ wycieraj zawsze wilgotną szmatką.
- 3) Nasmaruj płytę do grillowania ❶ lekko masłem, margaryną lub olejem do pieczenia/grillowania. W ten sposób lepiej usunięte zostaną ewentualne pozostałości poprodukcyjne znajdujące się jeszcze na płycie do grillowania ❶.
- 4) Zamknij pokrywę ❸, podnosząc ją lekko w prowadnicach zawiasów ❹, aż będzie można ją ponownie zamknąć.
- 5) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego i ustaw regulator temperatury ❸ na stopień 5. Urządzenie rozgrzewa się.
- 6) Odczekaj 10 minut.
- 7) Następnie wyciągnij wtyk z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.
- 8) Po ostygnięciu wytrzyj płytę grillową ❶ zwilżoną szmatką.
  - 9) Wyczyść tackę na tłuszcz ❹ zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
  - 10) Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

## Ustawienia termostatu

Za pomocą regulatora temperatury **8** na termoscale **9** można ustawiać stopnie temperatury.

Stopień 0	Grill wyłączony
Stopień 0 - 1	Grill włączony; niska temperatura
Stopień 1 - 3	Grill włączony; średnia temperatura
Stopień 3 - 5	Grill włączony; wysoka temperatura

Gdy tylko ustawisz dany stopień temperatury, zapali się lampka kontrolna **10**. Lampka kontrolna **10** wyłączy się gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Może ona jednak cały czas ponownie zapalać się i gasnąć. Oznacza to, że urządzenie utrzymuje temperaturę przez okresowe podgrzewanie.

### WSKAZÓWKA

- Wybierz odpowiedni stopień ustawienia temperatury przez przeprowadzenie odpowiednich prób. Niskie i średnie stopnie ustawienia temperatury są przeznaczone raczej dla warzyw, owoców oraz wrażliwych produktów spożywczych, natomiast wysokie stopnie ustawienia temperatury są przeznaczone dla mięsa.

## Korzystanie z pokrywy

W trakcie przygotowywania potraw pokrywą **3** można zamknąć lub pozostawić otwartą:

- W stanie otwartym pokrywa **3** służy jako osłona antybrzygowa.
- Po zamknięciu pokrywy **3** w czasie grillowania uzyskuje się wyższą temperaturę, a potrawy są opiekane ze wszystkich stron.
- Aby otworzyć pokrywę **3**, wciśnij do góry blokadę na uchwyście **7** i jednocześnie pociągnij pokrywę **3** do góry. Otwórz ją na tyle, aby zawiasy zsunęły się w prowadnicach zawiasów **4** do dołu. Pokrywa **3** jest teraz w ustalonym położeniu.

- Aby ponownie zamknąć pokrywę **3**, unieś ją na tyle, aby zawiasy w prowadnicach zawiasów **4** przesunęły się do góry. Wtedy można ponownie zamknąć pokrywę **3**. Zwróć przy tym uwagę na to, czy blokada w uchwyście **7** się zatrzasnęła.

## Obsługa

### ⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- Podczas pracy urządzenie jest bardzo gorące! Podczas korzystania z urządzenia dotykaj tylko uchwyty **7** na pokrywie **3**! Gdy musisz chwycić urządzenie, użyj rękawic kuchennych.

- 1) Zamknąć pokrywę **3**.
- 2) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Kontrolka **10** świeci się i urządzenie nagrzewa się.
- 3) Gdy kontrolka **10** zgaśnie, urządzenie jest nagrzane. Otwórz pokrywę **3** za uchwyt **7** i ułóż według swojego uznania produkty spożywcze na płycie grillowej **1**.
- 4) Jeśli będzie to potrzebne, zamknij pokrywę **3**. Tłuszcz i płyny spływają podczas grillowania na tackę na tłuszcz **6**.
- 5) Regularnie sprawdzaj wynik grillowania oraz obracaj grillowane produkty. Gdy uznasz go za zadowolający, otwórz w razie potrzeby pokrywę **3**, chwytając za uchwyt **7**, i zdejmij produkt z płyty grillowej **1**.


### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp. W przypadku uszkodzenia powłoki przeciwdziałającej przywieraniu, urządzenie nie powinno być już używane.
- 6) Gdy nie będziesz chciał już grillować żadnych produktów spożywczych, ustaw regulator temperatury **8** na „0” i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda sieciowego. Tylko w ten sposób można całkowicie wyłączyć urządzenie.

## Czyszczenie i pielęgnacja

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego! Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

 Nigdy nie zanurzaj płyty grillowej **1** ani termostatu **9** w wodzie ani w innych cieczach!

### **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!
- ▶ Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp. W przypadku uszkodzenia powłoki przeciwdziałającej przywieraniu, urządzenie nie powinno być już używane.

■ Urządzenie czyść najlepiej natychmiast po ostygnięciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

■ W celu wyczyszczenia należy urządzenie rozłożyć na części.

- Wyjmij termostat **9** z gniazda **2**.
- Wyjmij pokrywę **3** z prowadnic zawiasów **4**.
- Podnieś płytę grillową **1** z ramki **5**.
- Wyjmij tackę na tłuszcz **6** z ramki **5**.

■ Opróżnij tackę na tłuszcz **6**. Umyj ją w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz tackę na tłuszcz **6** dużą ilością czystej wody i dobrze ją wysusz.

■ Umyj pokrywę **3** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz pokrywę **3** dużą ilością czystej wody i dobrze ją wysusz.

■ Po ostygnięciu wytrzyj płytę grillową **1** wilgotną szmatką. Przed ponownym użyciem płyta grillowa **1** musi być całkowicie sucha.

### **WSKAZÓWKA**

▶ Gdy do płyty grillowej **1** będą przylegały trudne do usunięcia zanieczyszczenia, płytę grillową **1** można namoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie spłucz płytę grillową **1** czystą wodą. Pamiętaj o tym, by na płycie do grillowania **1** nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.

▶ Po zakończeniu czyszczenia płynem do mycia naczyń płyta grillowa **1** musi zostać nasmarowana lekko olejem, w przeciwnym razie będzie to miało negatywny wpływ na powłokę zapobiegającą przyleganiu.

■ Ramkę **5** oraz termostat **9** wycieraj wilgotną szmatką. W razie potrzeby nałóż na szmatkę nieco płynu do mycia naczyń, następnie przetrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.


■ Zmontuj ponownie całe urządzenie.

## Przechowywanie

■ Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

■ Gdy urządzenie zostanie zmontowane, a blokada pokrywy **3** się zablokuje, można urządzenie również przechowywać na stojąco, aby nie zajmowało wiele miejsca.

## Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Kontrolka  cały czas zapala się i gaśnie.	Urządzenie podtrzymuje ustawiony stopień temperatury. Wymaga to włączania się urządzenia co pewien czas. Świeci się przy tym kontrolka  .	Nie jest to usterką.
Kontrolka  nie świeci się.	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Urządzenie nagrzało się.	Nie jest to usterką.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

## Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało przed dostarczeniem starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli. Paragon należy zachować jako dowód zakupu. W przypadku napraw gwarancyjnych należy się skontaktować telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża czasu gwarancji. Dotyczy to również części wymienionych i naprawionych. Wszelkie szkody i wady wykryte podczas zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie czasu gwarancji wszelkie naprawy będą wykonywane odpłatnie.

### PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 96068

**Czas pracy infolinii:** od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

## Utylizacja



**W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.**

Urządzenie należy zutylizować za pośrednictwem dopuszczonego zakładu oczyszczania i przetwarzania odpadów miejskich lub komunalnego zakładu oczyszczania i przetwarzania odpadów. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości dotyczących zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.



Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można zutylizować w lokalnych punktach recyklingu.

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Przepisy

### WSKAZÓWKA

- ▶ Informacje dotyczące czasów grillowania oraz stopni ustawień temperatury w recepturach są wartościami orientacyjnymi i mogą się znacznie różnić w zależności od danych produktów spożywczych. W czasie przygotowania potraw uwzględniaj zawsze swoje własne doświadczenia.

### Marynowane polędwiczki wieprzowe

#### Składniki:

- ◆ 500 g polędwicy wieprzowej
  - ◆ 2 łyżki stołowe octu balsamicznego
  - ◆ 1 łyżeczka bazylii (przyprawa)
  - ◆ 1 pomarańcza
  - ◆ Sól
  - ◆ Pieprz
- 1) Usuń z polędwicy tłuszcz i błony.
  - 2) Potnij polędwicę na medaliony o grubości ok. 2 - 3 cm i ułóż je w misce.
  - 3) Dodaj sok z pomarańczy, ocet balsamiczny, 1 łyżeczkę bazylii, szczyptę soli i nieco pieprzu, a następnie marynuj mięso przez ok. jedną godzinę.
  - 4) Ułóż medaliony na płycie grillowej **1** i grilluj je przez ok. 5 - 7 minut z każdej strony przy ustawieniu temperatury na stopniu 4.

### Grillowany ananas

#### Składniki:

- ◆ 1 ananas
  - ◆ 1 - 2 łyżki stołowe cukru
  - ◆ 1 łyżeczka cynamonu
- 1) Połóż ananasa pionowo i obierz go ostrym nożem od góry do dołu, dopóki nie zostanie obrany w całości.
  - 2) Podziel ananasa na cztery części i wytnij głąb.
  - 3) Potnij ananasa na paski o grubości ok. 2 cm.
  - 4) Grilluj paski z każdej strony przez ok. 5 - 7 minut przy temperaturze ustawionej na stopniu 3.
  - 5) Wedle uznania posyp ananasa cynamonem i cukrem.

## Grillowane warzywa

### Składniki:

- ◆ 2 papryki
- ◆ 1 cukinia
- ◆ 1 bakłażan
- ◆ Oliwa
- ◆ Sól
- ◆ Pieprz
- ◆ Ziola prowansalskie (mieszanka ziół)

- 1) Umyj warzywa dokładnie. Pokrój paprykę, usuń pestki i potnij ją na paski. Przekrój bakłażana i cukinię wzdłuż na dwie połowy i następnie na kawałki po ok. 0,5 cm.
- 2) Posmaruj warzywa olejem z oliwek.
- 3) Ułóż warzywa na rozgrzanej przy ustawieniu stopnia temperatury 3 płycie grillowej ❶ i grilluj warzywa z obu stron przez ok. 8 - 10 minut, aż uzyskają jasnobrązowy kolor.
- 4) Posyp warzywa solą, pieprzem i według uznania ziołami prowansalskimi.

## Tofu z pieczarkami

### Składniki:

- ◆ 4 plastry tofu po 50 g
- ◆ 1 - 2 łyżki stołowe sosu sojowego
- ◆ Olej sezamowy
- ◆ Oliwa
- ◆ 200 g pieczarek
- ◆ 1 cebula
- ◆ Sól
- ◆ Pieprz

- 1) Dodając 2 łyżki stołowe sosu sojowego oraz kilka kropli oleju sezamowego, sól i pieprz marynuj plastry tofu przez 30 minut w misce.
- 2) Grilluj tofu z obu stron przy temperaturze ustawionej w pozycji 4 przez ok. 5 minut.
- 3) Oczyszcz pieczarki i pokrój je wraz z cebulą na plastry.
- 4) Dodaj plastry, 1 łyżkę stołową oliwy, 2 łyżki stołowe sosu sojowego do miski i wymieszaj wszystko.
- 5) Piecz pieczarki i cebulę kilka chwil na płycie grillowej ❶ przy ustawieniu temperatury na stopniu 4 i podaj je razem z tofu.

## Kokosowe curry z krewetkami

### Składniki:

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

- 1) Wymieszaj pastę curry i mleczko kokosowe.
- 2) Umyj krewetki, groszek cukrowy i paprykę.
- 3) Obierz cebulę i ząbki czosnku.
- 4) Pokrój cebulę, czosnek i paprykę na małe kawałki.
- 5) Rozłóż krewetki i warzywa równomiernie na 4 kawałkach folii aluminiowej. Folia powinna być tak duża, aby można było w niej zawinąć składniki, jak w paczkę. Polać je sosem curry z kokosem oraz doprawić solą i pieprzem.
- 6) Zawiń paczuszki dobrze, aby nie mogła się z nich wydostać ciecz.
- 7) Ułóż wypełnione paczuszki na rozgrzanej do stopnia ustawienia temperatury 4 płycie grillowej ❶ i opiekaj wszystko z obu stron po ok. 15 minut.

### WSKAZÓWKA

- ▶ W zależności od wielkości paczuszek, może okazać się, że tylko 2-3 paczuszki zmieszczą się na raz na płycie grillowej ❶. Pozostałe paczuszki grilluj po upieczeniu poprzednich.



## Pieczone tosty

### Składniki:

- ◆ 8 kromek chleba tostowego
- ◆ 2 jajka
- ◆ 100 ml śmietany
- ◆ 100 g parmezanu, startego
- ◆ 1 łyżka stołowa oleju roślinnego
- ◆ 20 g natki pietruszki, posiekanej
- ◆ 20 g szczypiorku, posiekanego
- ◆ Sól
- ◆ Pieprz

- 1) Śmietaną wymieszaj w misce z jajkami, startym serem i ziołami. Dodaj sól i pieprz.
- 2) Posmaruj lekko płytę grillową **1** niewielką ilością oleju roślinnego.
- 3) Zanurz tosty w masie i grilluj je z obu stron przez około 5 minut na stopniu ustawienia temperatury 3.

## Szparagi z grilla

### Składniki:

- ◆ 10 szparagów (średnica około 1,5 cm)
- ◆ 50 g masła
- ◆ 1 pęczek natki pietruszki
- ◆ Sól
- ◆ Pieprz

- 1) Umyj i obierz szparagi.
- 2) Umyj i posiekaj natkę pietruszki.
- 3) Rozłóż folię aluminiową i połóż na niej najpierw warstwę z natki pietruszki i masła. Ułóż na tym połowę szparagów. Teraz ułóż warstwę pietruszki i masła na szparagach. Przypraw szparagi solą i pieprzem.
- 4) Zamknij paczuszkę i połóż ją na płycie grillowej **1** przy ustawieniu stopnia temperatury 4 - 5. Do pieczenia zamknij pokrywę **3**.
- 5) Po 20 minutach obróć ostrożnie paczuszkę. Po upływie kolejnych 20 minut, szparagi są upieczone.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Zależnie od grubości grillowanych produktów pokrywa **3** może w czasie grillowania dotykać grillowanych produktów.

## Filet z piersi indyka

### Składniki:

- ◆ 2 filety z piersi indyka, (ok. 150 g każdy)
- ◆ 1 ząbek czosnku
- ◆ 1 łyżka stołowa miodu
- ◆ 1 łyżeczka musztardy, ziarnistej
- ◆ 1 łyżka stołowa oleju roślinnego
- ◆ Sól
- ◆ Kolorowy pieprz

- 1) Obierz czosnek i rozgnieć go.
- 2) Zmieszaj czosnek z miodem, musztardą i olejem oraz dopraw marynatę solą i pieprzem.
- 3) Umyj i osusz filety z piersi indyka. Włóż filety pokryte marynatą do miski i odstaw je na godzinę.
- 4) Ułóż filety na rozgrzanej do stopnia ustawienia temperatury 4 płycie grillowej ❶ i zamknij pokrywę ❸.
  - Cienkie filety: Po około 5 minutach obróć je i grilluj drugą stroną fileta przy temperaturze ustawionej na stopniu 4 przez kolejne 5 minut z zamkniętą pokrywą ❸.
  - Grube filety: Po około 10 minutach obróć je i grilluj drugą stroną fileta przy temperaturze ustawionej na stopniu 4 przez kolejne 10 minut z zamkniętą pokrywą ❸.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Zależnie od grubości grillowanych produktów pokrywa ❸ może w czasie grillowania dotykać grillowanych produktów.

## Grillowane kolby kukurydzy

### Składniki:

- ◆ 2 kolby kukurydzy cukrowej
- ◆ 100 g masła ziołowego
- ◆ Sól czosnkowa
- ◆ Sól
- ◆ Pieprz

- 1) Posmaruj kawałek folii aluminiowej masłem ziołowym.
- 2) Posól kolby kukurydzy i zawiń je w folię aluminiową.
- 3) Połóż paczuszkę przy ustawieniu temperatury na stopniu 4 i zamkniętej pokrywie **3** na płycie grillowej **1**.
- 4) Obróć paczuszkę po 15 minutach i grilluj kukurydzę przez kolejne 15 minut.
- 5) Przypraw kolby kukurydzy solą czosnkową i pieprzem.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Zależnie od grubości grillowanych produktów pokrywa **3** może w czasie grillowania dotykać grillowanych produktów.

## Bruschetta

### Składniki:

- ◆ 2 ciabatty
- ◆ 2 pomidory
- ◆ 4 łyżki stołowe keczupu pomidorowego
- ◆ 2 ząbki czosnku
- ◆ 2 łyżka stołowa oliwy
- ◆ 1 łyżka stołowa bazylii, drobno posiekanej

- 1) Pokrój ciabattę i umieść ją przy poziomie ustawienia temperatury 3-4 na około 2 minuty na płycie grillowej **1** tak, aby połówki ciabatty się zarumieniły.
- 2) Umyj i pokrój w kostkę pomidory. Rozgnieć czosnek.
- 3) Wymieszaj pomidory pokrojone w kostkę, ketchup, czosnek, oliwę z oliwek i posiekaną bazylię.
- 4) Rozłóż masę na zarumienionych plastrach ciabatty na ok. 5 minut przy stopniu ustawienia temperatury 3 na płycie grillowej **1**.

# Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>A csomag tartalma</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>A készülék leírása</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Műszaki adatok</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Biztonsági utasítások</b> . . . . .	<b>35</b>
<b>Összeszerelés és felállítás</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Az első használat előtt</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Termosztát beállítások</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>A fedél használata</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Kezelés</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Tisztítás és ápolás</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Tárolás</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Hibaelhárítás</b> . . . . .	<b>41</b>
<b>Garancia és szerviz</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Ártalmatlanítás</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Gyártja</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Receptek</b> . . . . .	<b>43</b>
Pácolt sertésfilé . . . . .	43
Grillezett ananász . . . . .	43
Grillezett zöldség . . . . .	44
Tofu csiperkegombával . . . . .	44
Kókuszos currys garnéla . . . . .	45
Sütött piritós kenyér . . . . .	46
Grillezett spárga . . . . .	46
Pulykamellfilé . . . . .	47
Grillezett kukoricacső . . . . .	48
Bruschetta . . . . .	48

## ASZTALI GRILL STGG 1800 A1

### Bevezető

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.

### Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek grillezésére szolgál belső térben. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

### A csomag tartalma

asztali grill  
(grill-lap, keret, folyadékfelfogó tálca, termosztát)  
használati útmutató

#### TUDNIVALÓ

Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a csomag hiánytalan és ép-e. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

### A készülék leírása

- 1 grill-lap
- 2 aljzat
- 3 fedél
- 4 csuklópánt-vezető
- 5 keret
- 6 folyadékfelfogó tálca
- 7 fogantyú retesszel
- 8 hőmérséklet-szabályozó
- 9 termosztát
- 10 ellenőrző lámpa


### Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Maximális teljesítményfelvétel: 1500 - 1800 W

## Biztonsági utasítások

### **VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!**

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
  - ▶ Vigyázzon, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
  - ▶ Soha ne tegye ki a készüléket esőnek és ne használja nedves vagy vizes környezetben. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
  - ▶ Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
  - ▶ A hálózati kábelt esetleges sérülések szempontjából rendszeresen ellenőrizni kell. Amennyiben a hálózati kábel megsérült, a készüléket nem szabad tovább használni.
  - ▶ A készüléket földelt hálózati aljzatra kell csatlakoztatni.
  - ▶ A készülék nem érintkezhet nedvességgel, például esővel vagy nyirkos felülettel.
-  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.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti 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.
- ▶ 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 megbotlani.
- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.



Vigyázat! Forró felület!

- ▶ Használat közben csak a fedélen lévő fogantyúhoz érjen hozzá. A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Ne használja tovább a készüléket, ha az megsérült.
- ▶ Ne használja tovább a készüléket, ha a fedélen repedés vagy egyéb sérülés látható.

**FIGYELEM - ANYAGI KÁR!**

- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Győződjön meg arról, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó nem ér forró felülethez, pl. főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- ▶ Ne használjon szenet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetésére!
- ▶ A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha megsérül a tapadásmentes bevonat.
- ▶ Csak a mellékelt eredeti tartozékkal üzemeltesse a készüléket.
- ▶ Folyadékfelfogó tálca nélkül soha ne működtesse a készüléket. Ellenkező esetben zsír és forró folyadék csöpög a készülék alsó részére!
- ▶ Csak a mellékelt termosztáttal használja a készüléket.



## Összeszerelés és felállítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! TÜZVESZÉLY!

- ▶ Soha ne állítsa a készüléket fali szekrény alá vagy függöny, szekrénysor, illetve más gyúlékony tárgyak mellé.
- ▶ A készüléket éghető anyagoktól (pl. függönnytől) legalább 70 cm távolságban állítsa fel.
- ▶ A készüléket csak hőálló felületre helyezze!
- ▶ Állítsa a készüléket hátlapjával közvetlenül a falhoz. Ügyeljen arra, hogy a fal hőálló anyagból legyen és a fedelet ❸ még fel lehessen nyitni.

- 1) Vegye ki az összes részt a dobozból, majd távolítsa el a csomagolóanyagot és az esetleges védőfóliákat.
- 2) Tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás és ápolás” részben leírtak alapján. Ügyeljen arra, hogy valamennyi rész teljesen megszáradjon.
- 3) Helyezze a készüléket hőálló, tiszta és sík felületre.
- 4) Helyezze bele a folyadékfelfogó tálcát ❹ a keretbe ❺ úgy, hogy az a középtől kissé balra található mélyedésben feküdjön.

### FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Folyadékfelfogó tálca ❹ nélkül soha ne működtesse a készüléket! Ellenkező esetben zsír és forró folyadék csöpög a készülék alsó részére!

- 5) Helyezze rá a grill-lapot ❶ a keretre ❺. Ügyeljen arra, hogy az aljzat ❷ a jobb oldalon legyen. A grill-lapnak ❶ megfelelően kell feküdnie a keretben, különben a termosztát ❹ nem csatlakoztatható az aljzathoz ❷.
- 6) Csúsztassa a fedél ❸ csuklópántjait a kereten ❺ lévő mélyedésekbe és csukja le a fedelet ❸.
- 7) Csatlakoztassa a termosztátot ❹ az aljzathoz ❷ a készüléken.

## Az első használat előtt

- 1) Nyissa ki a fedelet ❸ oly módon, hogy a fogantyún ❷ található reteszt felfelé nyomja és a fedelet ❸ egyidejűleg felfelé húzza. Nyissa ki a fedelet ❸ annyira, hogy a csuklópántok a csuklópánt-vezetőben ❹ lefelé csúszzanak és a fedél ❸ rögzítve legyen.
- 2) Nedves kendővel törölje le a grill-lapot ❶.
- 3) Kenje be vékonyan a grill-lapot ❶ sütésre/grillezésre alkalmas vajjal, margarinnal vagy olajjal. Így jobban leoldódnak a gyártásból esetlegesen visszamaradt anyagok a grill-lapról ❶.
- 4) Csukja be a fedelet ❸ úgy, hogy kissé megemeli a csuklópánt-vezetőben ❹, amíg az vissza nem hajtható.
- 5) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba és állítsa a hőmérséklet-szabályozót ❸ az 5 fokozatra. A készülék melegedni kezd.
- 6) Várjon 10 percet.
- 7) Ezután húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.
- 8) A lehűlés után nedves kendővel törölje le a grill-lapot ❶.
  - 9) A folyadékfelfogó tálcát ❹ a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.
  - 10) Győződjön meg arról, hogy a készülék minden része teljesen száraz, mielőtt a készüléket üzembe helyezi.
- A készülék ezzel üzemkész.

## Termosztát beállítások

A termosztáton 9 lévő hőmérséklet-szabályozóval 8 állíthatja be a hőmérséklet-fokozatokat.

0. fokozat	A grill ki van kapcsolva
0 - 1. fokozat	A grill be van kapcsolva; alacsony hőmérséklet
1 - 3. fokozat	A grill be van kapcsolva; közepes hőmérséklet
3 - 5. fokozat	A grill be van kapcsolva; magas hőmérséklet

Amint beállít egy hőmérséklet-fokozatot, kigyullad az ellenőrző lámpa 10. Amint a készülék elérte a beállított hőfokot, kialszik az ellenőrző lámpa 10.

A lámpa azonban újra kigyulladhat és kialudhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék tartja a hőmérsékletet és ismételten fűtött egy kicsit.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A megfelelő hőmérséklet-fokozatot kipróbálás-sal válassza ki. Az alacsonyabb és a közepes hőmérséklet-fokozatok inkább zöldséghez, gyümölcshöz és kényes ételmszerhez, a magas hőmérséklet-fokozatok pedig a húshoz alkalmasak.

## A fedél használata

A fedelet 3 az ételék készítése közben becsukhatja vagy nyitva hagyhatja:

- Nyitott állapotban a fedél 3 a kifröccsenés ellen véd.
- Ha a fedelet 3 grillezés közben becsukja, magasabb hőmérséklet érhető el, és az ételék ugyanakkor minden oldalról párolódnak.
- A fedél 3 kinyitásához nyomja felfelé a reteszt a fogantyún 7 és egyidejűleg húzza a fedelet 3 felfelé. Annyira nyissa ki, hogy a csuklópántok a csuklópánt-vezetőben 4 lecsússzanak. A fedél 3 ezáltal stabilan áll.

- Ha a fedelet 3 le akarja csukni, emelje meg, hogy a csuklópántok a csuklópánt-vezetőben 4 felfelé csússzanak. Ezután ismét lecsukhatja a fedelet 3. Ügyeljen arra, hogy a fogantyún 7 lévő retesz is bepattanjon.

## Kezelés

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Használat közben a készülék nagyon forró! Ezért használat közben csak a fedél 3 fogantyújánál 7 fogja meg! Használjon edényfogót, amikor megfogja a készüléket.

- 1) Csukja le a fedelet 3.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. Az ellenőrző lámpa 10 világít és a készülék melegszik.
- 3) Amint az ellenőrző lámpa 10 kialszik, a készülék felmelegedett. Nyissa fel a fedelet 3 a fogantyúnál 7 fogva és tegyen tetszés szerinti ételmszert a grill-lapra 1.
- 4) Igény szerint, csukja le a fedelet 3. Grillezés közben a zsír és a folyadékok a folyadékfelfogó tálcába 6 folynak.
- 5) Ellenőrizze rendszeresen a grillezés eredményét és fordítsa meg a grillezett ételmszert. Amennyiben elégedett az eredménnyel, ha szükséges, nyissa ki a fedelet 3 a fogantyúnál 7 fogva, és vegye le a grillezett ételmszert a grill-lapról 1.


### FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne használjon fémes eszközöket, mint pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha megsérül a tapadásmentes bevonat.
- 6) Ha nem kíván további ételmszert grillezni, állítsa a hőmérséklet-szabályozót 8 „0” állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Csak így kapcsolható ki teljesen a készülék.

## Tisztítás és ápolás

### VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig húzza ki az aljzatból a hálózati csatlakozót. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

 Soha ne merítse a grill-lapot **1** vagy a termosztátot **9** vízbe vagy egyéb folyadékba!

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Mindig hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná. Egyéb esetben balesetveszély áll fenn!

### FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne használjon súroló vagy erős hatású tisztítószer! Ezek kárt tehetnek a felületben.
- ▶ Ne használjon fémes eszközöket, mint pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha megsérül a tapadásmentes bevonat.

- A legjobb, ha a készüléket rögtön a lehűlés után megtisztítja. Ebben az esetben az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- A tisztításhoz szedje szét a készüléket:
  - Húzza ki a termosztátot **9** az aljzatból **2**.
  - Húzza ki a fedelet **3** a csuklópánt-vezetőkől **4**.
  - Emelje ki a grill-lapot **1** a keretből **5**.
  - Vegye ki óvatosan a folyadékfelfogó tálcat **6** a keretből **5**.
- Üritse ki a folyadékfelfogó tálcat **6**. A tálcat meleg, enyhén mosogatószeres vízben mosogassa el. A folyadékfelfogó tálcat **6** ezután öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg.

- A fedelet **3** meleg, enyhén mosogatószeres vízben mosogassa el. Ezután a fedelet **3** öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg.
- A lehűlés után nedves törleruhával törölje le a grill-lapot **1**. Az újabb használat előtt a grill-lapnak **1** teljesen száraznak kell lennie.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A grill-lapra **1** tapadt makacs szennyeződés esetén, áztassa a grill-lapot **1** meleg, enyhén mosogatószeres vízben. Ezután öblítse le a grill-lapot **1** tiszta vízzel. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon mosogatószer a grill-lapon **1**.
- ▶ Mosogatószeres tisztítás után a grill-lapot **1** azonban ismét be kell kenni olajjal, különben a tapadásmentes bevonat károsodik.
- A keretet **5** és a termosztátot **9** nedves törleruhával törölje le. Szükség esetén tegyen mosogatószeret a törlerendőre, majd tiszta vízzel öblítse le. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- Szerelje ismét össze a készüléket.

## Tárolás

- A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.
- Ha a készülék össze van szerelve és a fedél **3** retesze be van pattintva, a készülék helytakarékos módon függőlegesen is tárolható.

## Hibaelhárítás

Hiba	Oka	Megoldás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozó nincs az elektromos hálózatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
	A hálózati csatlakozó aljzat hibás.	Használjon másik csatlakozó aljzatot!
	A készülék elromlott.	Forduljon a szervizhez.
Az ellenőrző lámpa <b>II</b> újra és újra kigyullad, majd elalszik.	A készülék tartja a hőmérsékletet. Ehhez szükséges, hogy a készülék újra és újra rövid ideig fűtsön. Eközben világít az ellenőrző lámpa <b>II</b> .	Nem áll fenn zavar.
Az ellenőrző lámpa <b>II</b> nem világít.	A készülék elromlott.	Forduljon a szervizhez.
	A készülék felmelegedett.	Nem áll fenn zavar.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

## Garancia és szerviz

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, hogy a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, hogy garanciaigény esetén telefonon keresse fel ügyfélszolgálatát. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

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

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el. Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészeken is vonatkozik. Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányokat a kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás napja után jelezni kell. A garanciaidő lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

### **HU** Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

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

IAN 96068

### **Az ügyfélszolgálati forrádrót elérhetősége:**

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

## Ártalmatlanítás



**Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.**

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktávoltító üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe az érvényben lévő előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A csomagolás környezetbarát anyagokból van, melyeket a helyi hulladékhasznosítónál adhat le.

## Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Receptek

### TUDNIVALÓ

- ▶ A receptekben a grillezési időkre és a hőmérséklet-fokozatokra vonatkozó értékek tájékoztató jellegűek és az élelmiszer fajtájától függően jelentősen eltérhetnek. Az ételkészítés során mindig vegye figyelembe saját tapasztalatait is.

### Pácolt sertésfilé

#### Hozzávalók:

- ◆ 50 dkg sertésfilé
- ◆ 2 evőkanál balsamecet
- ◆ 1 teáskanál bazsalikom (fűszer)
- ◆ 1 narancs
- ◆ só
- ◆ bors

- 1) Távolítsa el a zsírt és a bőrt a sertésfiléről.
- 2) Vágja a filét kb. 2 - 3 cm vastag érmékbe és tegye bele őket egy tálba.
- 3) Adja hozzá a narancs levét, a balsamecetet, egy evőkanál bazsalikomfűszert, egy csipet sót és kevés borsot, majd pácolja a húst kb. egy óráig.
- 4) Helyezze az érméket a grill-lapra **1** és grillezze őket kb. 5 - 7 perccel minden oldalról a 4 hőmérséklet-fokozaton.

### Grillezett ananász

#### Hozzávalók:

- ◆ 1 ananász
- ◆ 1 - 2 evőkanál cukor
- ◆ 1 teáskanál fahéj

- 1) Állítsa függőleges helyzetbe az ananászt és hámozza meg éles késsel, felülről lefelé, amíg az teljesen meg nincs hámozva.
- 2) Vágja négy részre az ananászt és vágja ki a torzsát.
- 3) Szeletelje fel az ananászt kb. 2 cm vastag csíkokra.
- 4) Grillezze a csíkokat minden oldalról kb. 5 - 7 perccel a 3 hőmérséklet-fokozaton.
- 5) Tetszés szerint szórjon rá fahéjat és cukrot.

## Grillezett zöldség

### Hozzávalók:

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

- 1) Mossa meg alaposan a zöldséget. Vágja ketté és magozza ki a paprikákat, majd vágja őket csíkokra. Vágja ketté hosszában a padlizsánt és a cukkinit, majd aprítsa fel kb. 0,5 cm-es darabokra.
- 2) Kenje be a zöldségeket olívaolajjal.
- 3) Helyezze a zöldségeket a 3 fokozaton előmelegített grill-lapra **1** és grillezze oldalanként kb. 8 - 10 percig, amíg világosbarna színük nem lesz.
- 4) Szórjon a zöldségekre sót, borsot és ízlés szerint Provence-i fűszerkeveréket.

## Tofu csiperkegombával

### Hozzávalók:

- ◆ 4 tofuszület, egyenként 50 g
- ◆ 1 - 2 evőkanál szójaszósz
- ◆ szezámolaj
- ◆ olívaolaj
- ◆ 20 dkg fehér csiperkegomba
- ◆ 1 fej hagyma
- ◆ só
- ◆ bors

- 1) Pácolja a tofuszületeket 2 evőkanál szójaszósszal és néhány csepp szezámolajjal, sóval és borsal 30 percig egy tálban.
- 2) Grillezze a tofu mindkét oldalát a 4 hőmérséklet-fokozaton kb. 5 percig.
- 3) Tisztítsa meg a csiperkegombát és - akár csak a hagymát - vágja szeletekre.
- 4) Tegye a szeleteket, egy evőkanál olívaolajat, 2 evőkanál szójaszószot egy tálba, majd keverje össze.
- 5) Pirítsa a csiperkegombát és a hagymát kis ideig a grill-lapon **1** a 4 hőmérséklet-fokozaton, majd tálalja a tofuzhoz.

## Kókuszos currys garnéla

### Hozzávalók:

- ◆ 10 dkg vörös curry paszta
- ◆ 0,5 dl kókusztej
- ◆ 40 dkg garnélarák (vagy rövid farkú rák vagy apró rák)
- ◆ 20 dkg cukorborsó
- ◆ 2 paprika
- ◆ 2 hagyma
- ◆ 2 gerezd fokhagyma
- ◆ só és bors
- ◆ alufólia

- 1) Keverje össze a curry pasztát és a kókusztejet.
- 2) Mossa meg a garnélát, a cukorborsót és a paprikát.
- 3) Hámozza meg a hagymát és a fokhagymagerezdeket.
- 4) Vágja apróra a hagymát, a fokhagymagerezdeket és a paprikát.
- 5) Ossa el egyenlően a garnélát és a zöldséget négy alufóliára. Az alufólia legyen akkora, hogy a hozzávalókat kis csomagként bele lehessen csomagolni. Csepegtesse rá a curry-kókusz szószot és fűszerezze az egészet sóval és borssal.
- 6) Zárja le jól a csomagokat, hogy ne folyjon ki belőle folyadék.
- 7) Helyezze a megtöltött csomagokat a 4 hőmérséklet-fokozaton előmelegített grill-lapra ❶ és párolja az összeset mindkét oldalról kb. 1.5-1.5 percig.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A csomagok méretétől függően előfordulhat, hogy csak 2 - 3 csomag fér egyszerre a grill-lapra ❶. A megmaradt csomagokat azután grillezze, miután az elsők elkészültek.



## Sütött piritós kenyér

### Hozzávalók:

- ◆ 8 szelet piritós kenyér
- ◆ 2 tojás
- ◆ 1 dl tejszín
- ◆ 10 dkg parmezán, reszelve
- ◆ 1 evőkanál növényi olaj
- ◆ 2 dkg petrezselyem, aprítva
- ◆ 2 dkg metélőhagyma, aprítva
- ◆ só
- ◆ bors

- 1) Keverje össze a tejszínt a tojásokkal, a reszelt sajttal és a fűszernövényekkel egy tálban. Adjon hozzá sót és borsot.
- 2) Zsírozza be a grill-lapot **1** egy kevés növényi olajjal.
- 3) Merítse bele a kenyérszeleteket a masszába és grillezze őket mindkét oldalon, kb. 5-5 percig a 3 hőmérséklet-fokozaton.

## Grillezett spárga

### Hozzávalók:

- ◆ 10 szál spárga (átmérő kb. 1,5 cm)
- ◆ 5 dkg vaj
- ◆ 1 csomó petrezselyem
- ◆ só
- ◆ bors

- 1) Mossa meg és hámozza meg a spárgát.
- 2) Mossa meg és aprítsa fel a petrezselymet.
- 3) Terítsen ki alufóliát és tegyen rá először egy réteg petrezselymet és vajdarabokat. Helyezze rá a spárga felét. Ezután tegyen ismét egy réteg petrezselymet és vajdarabokat a spárgára. Fűszerezze a spárgát sóval és borssal.
- 4) Zárja le a csomagot és tegye a grill-lapra **1** 4 - 5 hőmérséklet-fokozaton. Pároláshoz csukja le a fedelet **3**.
- 5) 20 perc múlva óvatosan fordítsa meg a csomagot. További 20 perc múlva a spárga kész.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A grillezendő élelmiszer vastagságától függően előfordulhat, hogy a fedél **3** párolás közben hozzáér az ételhez.

## Pulykamellfilé

### Hozzávalók:

- ◆ 2 pulykamellfilé (szeletenként kb. 15 dkg)
- ◆ 1 gerezd fokhagyma
- ◆ 1 evőkanál méz
- ◆ 1 teáskanál mustár, szemcsés
- ◆ 1 evőkanál növényi olaj
- ◆ só
- ◆ tarka bors

- 1) Hámozza meg a fokhagymagerezdet és törje össze.
- 2) Keverje össze a fokhagymát, a mézet, a mustárt és az olajat, majd fűszerezze a páclét sóval és borssal.
- 3) Mossa és szárítsa meg a pulykamellfilét. Tegye a filét a páclével fedve egy tálba, majd helyezze egy órára hideg helyre.
- 4) A filét 4 hőmérséklet-fokozaton helyezze a grill-lapra ❶ és csukja le a fedelet ❸.
  - Vékony szeletek: Kb. 5 perc múlva fordítsa meg és grillezze a másik oldalt 4 hőmérséklet-fokozaton további 5 percig csukott fedél ❸ mellett.
  - Vastag szeletek: Kb. 10 perc múlva fordítsa meg és grillezze a másik oldalt 4 hőmérséklet-fokozaton további 10 percig csukott fedél ❸ mellett.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A grillezendő ételmszer vastagságától függően előfordulhat, hogy a fedél ❸ párolás közben hozzáér az ételhez.

## Grillezett kukoricacső

### Hozzávalók:

- ◆ 2 cső csemegekukorica
- ◆ 10 dkg fűszeres vaj
- ◆ fokhagymasó
- ◆ só
- ◆ bors

- 1) Kenjen be egy darab alufóliát fűszeres vajjal.
- 2) Sózza meg a kukoricacsöveket, majd csavarja őket az alufóliába.
- 3) A csomagot 4 hőmérséklet-fokozaton, csukott fedél **3** mellett helyezze a grill-lapra **1**.
- 4) 15 perc elteltével fordítsa meg, és párolja a kukoricacsöveket további 15 percig.
- 5) Fűszerezze a kukoricacsöveket fokhagymasóval és borssal.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A grillezendő élelmiszer vastagságától függően előfordulhat, hogy a fedél **3** párolás közben hozzáér az ételhez.

## Bruschetta

### Hozzávalók:

- ◆ 2 ciabatta
- ◆ 2 paradicsom
- ◆ 4 evőkanál paradicsom-ketchup
- ◆ 2 gerezd fokhagyma
- ◆ 2 evőkanál olívaolaj
- ◆ 1 evőkanál bazsalikom apróra vágva

- 1) Felezze meg a ciabattákat és tegye őket 3-4 hőmérséklet-fokozaton 2-2 percre a grill-lapra **1**, úgy hogy a ciabatta-felek megpiruljanak.
- 2) Mossa meg és vágja négy részre a paradicsomokat. Passzírozza ki a fokhagymát.
- 3) Keverje össze a negyed paradicsomokat, a ketchupot, a fokhagymát, az olívaolajat és az aprított bazsalikomot.
- 4) Ossa el a masszát a megpirított ciabatta-szeletekre és tegye azokat kb. 5 percre 3 hőmérséklet-fokozaton a grill-lapra **1**.

# Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>50</b>
<b>Použití v souladu s určením</b> .....	<b>50</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>50</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>50</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>50</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>51</b>
<b>Smontování a ustavení</b> .....	<b>54</b>
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>54</b>
<b>Nastavení termostatu</b> .....	<b>55</b>
<b>Použití víka</b> .....	<b>55</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>55</b>
<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>56</b>
<b>Uložení</b> .....	<b>56</b>
<b>Odstranění závad</b> .....	<b>57</b>
<b>Záruka a servis</b> .....	<b>58</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>58</b>
<b>Dovozce</b> .....	<b>58</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>59</b>
Marinované vepřové maso .....	59
Grilovaný ananas .....	59
Grilovaná zelenina .....	60
Tofu se žampiony .....	60
Kari garnáty s kokosovým mlékem .....	61
Pečený toast .....	62
Grilovaný chřest .....	62
Krůtí prsíčka .....	63
Grilovaná kukuřice .....	64
Bruschetta .....	64

## STOLNÍ GRIL STGG 1800 A1

### Úvod

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. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

### Rozsah dodávky

Stolní gril

(grilovací deska, rám, záchytná miska na šňávu, termostat)

Návod k obsluze

#### UPOZORNĚNÍ

Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

### Popis přístroje


- 1 grilovací deska
- 2 zdířka
- 3 víko
- 4 vedení závěsu
- 5 rám
- 6 záchytná miska na šňávu
- 7 rukojeť s uzávěrem
- 8 regulátor teploty
- 9 termostat
- 10 kontrolní světlo

### Technické údaje

Jmenovité napětí:	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Max. příkon:	1500 - 1800 W

## Bezpečnostní pokyny

### NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
  - ▶ Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
  - ▶ Nevystavujte zařízení 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.
  - ▶ Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
  - ▶ Síťový kabel se musí pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Je-li síťový kabel poškozen, nesmí se přístroj dále používat.
  - ▶ Přístroj se musí zastrčit do zásuvky s ochranným vodičem.
  - ▶ Do přístroje se nesmí dostat vlhkost, jako je déšť nebo voda.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu s díly pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

**⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ 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 hrát s přístrojem.
- ▶ 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.
- ▶ 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.



Pozor! Horký povrch!

- ▶ Během provozu se dotýkejte pouze rukojeti na víku. Povrchy přístroje se během provozu silně zahřívají.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- ▶ Je-li přístroj poškozen, nepoužívejte jej dál.
- ▶ Pokud je na víku viditelná prasklina nebo jiné poškození, nepoužívejte přístroj dál.

**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 styku s horkými zdroji, jakými jsou například topná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- ▶ Chraňte antiadhezivní vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez záchytné misky na šňávu. Jinak odkapávají tuk a horké kapaliny na spodek přístroje!
- ▶ Přístroj používejte pouze spolu s dodaným termostatem.



## Smontování a ustavení

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, pod skříňkové stěny nebo jiné zápalné předměty.
- ▶ Postavte přístroj s odstupem minimálně 70 cm od hořlavých materiálů (např. záclony).
- ▶ Přístroj postavte pouze na tepelně odolný podklad.
- ▶ Postavte přístroj zadní stranou přímo ke zdi. Dbejte při tom na to, aby stěna byla ze žár-vzdorného materiálu a abyste mohli ještě otevřít víko ③.

- 1) Vyjměte z kartonu všechny části a odstraňte obalový materiál a případně ochrannou fólii.
- 2) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
- 3) Přístroj postavte na tepelně odolnou, čistou a rovnou plochu.
- 4) Vložte záchytnou miskou na šřávu ⑥ do rámu ⑤ tak, aby byla tato ve vyhloubenině, která se nachází kousek vlevo od středu.

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez záchytné misky na šřávu ⑥! Jinak odkapávají horký tuk a horké kapaliny na spodek přístroje!
- 5) Nasadte grilovací desku ① na rám ⑤. Dbejte při tom na to, aby se zdiřka ② nacházela na pravé straně. Grilovací deska ① musí správně doléhat na rám, protože jinak nelze zapojit termostat ⑨ do zdiřky ②.
  - 6) Zasaňte závěsy víka ③ do vyhloubenin v rámu ⑤ a zavřete víko ③.
  - 7) Zastrčte termostat ⑨ do zdiřky ② na přístroji.

## Před prvním použitím

- 1) Otevřete víko ③ vytlačněním uzávěru na rukojeti ⑦ a současným tažením víka ③ směrem nahoru. Otevřete víko ③ tak daleko, dokud závěsy nezaskočí do vedení závěsu ④ směrem dolů a víko ③ nestojí napevno.
- 2) Otřete grilovací desku ① vlhkým hadříkem.
- 3) Grilovací desku ① lehce namažte máslem, margarínem nebo olejem vhodným na pečení/grilování. Tak se lépe uvolní případné zbytky na grilovací desce ①, které vznikly při výrobě.
- 4) Zavřete víko ③ lehkým nadzvednutím ve vedení závěsu ④, dokud jej nelze opět zaklapnout.
- 5) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a nastavte regulátor teploty ⑧ na stupeň 5. Přístroj se zahřívá.
- 6) Vyčkejte 10 minut.
- 7) Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.
- 8) Po ochlazení otřete grilovací desku ① vlhkým hadříkem.
  - 9) Záchytnou miskou na šřávu ⑥ vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.
  - 10) Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.
- Nyní je přístroj připravený k provozu.

## Nastavení termostatu

Regulátorem teploty **8** na termostatu **9** můžete nastavit teplotní stupně.

Stupeň 0	Gril vypnutý
Stupeň 0 - 1	Gril zapnutý; nízká teplota
Stupeň 1 - 3	Gril zapnutý; střední teplota
Stupeň 3 - 5	Gril zapnutý; vysoká teplota

Jakmile nastavíte teplotní stupeň, rozsvítí se kontrolní světlo **10**. Jakmile se dosáhne nastavená teplota, kontrolní světlo **10** zhasne.

Světlo se však může kdykoli znovu rozsvítit a opět kdykoli zhasnout. To znamená, že přístroj udržuje teplotu a potom se opět mírně zahřívá.

### UPOZORNĚNÍ

- Správný teplotní stupeň zvolte na základě vyzkoušení. Nízké a střední teplotní stupně jsou vhodné pro zeleninu, ovoce a delikátní jídla a vysoké teplotní stupně pro maso.

## Použití víka

Víko **3** můžete po dobu přípravy jídla zavřít nebo nechat otevřené:

- V otevřeném stavu slouží víko **3** jako ochrana proti šířkání.
- Pokud víko **3** zavřete během grilování, můžete dosáhnout vyšší teploty a jídlo se také griluje ze všech stran.
- K otevření víka **3** vytlačte uzávěr na rukojeti **7** a současně tahejte víko **3** směrem nahoru. Otevřete jej tak daleko, dokud závěsy v závěsném vedení **4** nesklouznou směrem dolů. Víko **3** je nyní pevně usazeno.

- K opětovnému zavření víka **3** jej nadzvedněte tak, aby závěsy v závěsném vedení **4** vyklouzly směrem nahoru. Potom můžete víko **3** opět zavřít. Dbejte přitom na to, aby také zapadl uzávěr na rukojeti **7**.

## Obsluha

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Během používání je přístroj velmi horký! Proto se během provozu dotýkejte pouze rukojeti **7** na víko **3**! Při uchopení přístroje používejte chňapku.

- 1) Zavřete víko **3**.
- 2) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Kontrolní světlo **10** svítí a přístroj se zahřívá.
- 3) Jakmile kontrolní světlo **10** zhasne, je přístroj zahřátý. Otevřete víko **3** uchycením za rukojeť **7** a podle libosti položte potraviny na grilovací desku **1**.
- 4) Podle potřeby zavřete víko **3**. Během grilování odkapávají tuk a šťávy do záchytné misky na šťávu **6**.
- 5) Pravidelně kontrolujte výsledek grilování a obračejte grilované potraviny. Pokud jste spokojeni, otevřete podle potřeby víko **3** uchopením za rukojeť **7** a odeberte ogrilované potraviny z grilovací desky **1**.


### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte kovové náčiní, jako je nůž, vidlička atd. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- 6) Pokud nechcete dál grilovat další potraviny, nastavte regulátor teploty **8** na „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Pouze tak je přístroj vypnutý.

## Čištění a údržba

### **⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Grilovací desku **1** ani termostat **9** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout. Jinak hrozí nebezpečí popálení!

### **POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch přístroje!
  - ▶ Nepoužívejte kovové náčiní, jako je nůž, vidlička atd. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- Vycistěte přístroj nejlépe hned po ochlazení. Poté lze zbytky potravin lépe odstranit.
  - Před čištěním přístroj rozeberte:
    - Vytáhněte termostat **9** ze zdířky **2**.
    - Vytáhněte víko **3** z vedení závěsu **4**.
    - Sejměte grilovací desku **1** z rámu **5**.
    - Sejměte opatrně záchytnou misku na šňávu **6** z rámu **5**.
  - Vyprázdněte záchytnou misku na šňávu **6**. Následně misku umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Záchytnou misku na šňávu **6** opláchněte poté pod tekoucí vodou a dobře ji vytřete do sucha.

- Víko **3** umyjte v teplé vodě a přidejte jemný mycí prostředek. Víko **3** opláchněte poté pod tekoucí vodou a dobře jej vytřete do sucha.
- Po ochlazení otřete grilovací desku **1** vlhkým hadříkem. Před opětovným použitím musí být grilovací deska **1** zcela suchá.

### **UPOZORNĚNÍ**




- ▶ V případě přilepení tvrdších nečistot na grilovací desce **1** můžete grilovací desku **1** namočit do teplé vody s trochou mycího prostředku. Poté opláchněte grilovací desku **1** čistou vodou. Dbejte na to, aby na grilovací desce **1** nezůstaly zbytky mycího prostředku.
- ▶ Po čištění mycím prostředkem je třeba grilovací desku **1** znovu natřít lehce olejem, protože jinak může být omezená funkce antiadhezivní vrstvy.
- Rám **5** a termostat **9** otřete vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a opláchněte čistou vodou. Dobře vše osušte.
- Poté přístroj opět složte dohromady.

## Uložení

- Vycištěný přístroj uložte na čistém a bezprašném suchém místě.
- Je-li přístroj složen a uzávěr víka **3** zaskočen, můžete uložit přístroj také svisle za účelem úspory místa.

CZ

## Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zapojená do zásuvky.	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
	Zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obráťte se na servis.
Kontrolní světlo  se vždy rozsvítí a poté opět zhasne.	Přístroj udržuje teplotu. K tomu je nutné, aby se přístroj vždy znovu krátce zahřál. Přitom svítí kontrolní světlo  .	Nejedná se o poruchu.
Kontrolní světlo  nesvítí.	Přístroj je vadný.	Obráťte se na servis.
	Přístroj je zahřátý.	Nejedná se o poruchu.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

## Záruka a servis

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen. Uschovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se spojte telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen jen pro soukromé účely a 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. Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

### **CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 96068

### Dostupnost horké linky:

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

## Likvidace



**Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.**

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.

## Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recepty

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Údaje týkající se grilovací doby a teplotního stupně, uvedené v receptech, jsou orientační hodnoty a mohou se silně lišit podle vlastností potravin. Při přípravě jídel se vždy řiďte podle svých vlastních zkušeností.

### Marinované vepřové maso

#### Suroviny:

- ◆ 500 g vepřového masa (panenka)
- ◆ 2 PL balzamikového octa
- ◆ 1 ČL bazalky (koření)
- ◆ 1 pomeranč
- ◆ sůl
- ◆ pepř

- 1) Z vepřové panenky odstraňte tuk a kůži.
- 2) Nakrájejte z panenky cca 2-3 cm tlusté medailonky a položte je do misky.
- 3) Přidejte pomeranč, balzamikový olej, 1 ČL bazalkového koření, špetku soli a trochu pepře a nechte maso marinovat cca jednu hodinu.
- 4) Položte medailonky na grilovací desku ❶ a grilujte je cca 5 - 7 minut z každé strany na teplotním stupni 4.

### Grilovaný ananas

#### Suroviny:

- ◆ 1 ananas
- ◆ 1 - 2 PL cukru
- ◆ 1 ČL skořice

- 1) Postavte ananas kolmo a loupejte jej ostrým nožem shora dolů, dokud není ananas kompletně oloupaný.
- 2) Ananas nakrájejte na čtvrtky a vyřezte z něj jádro.
- 3) Nakrájejte ananas na proužky, tenké cca 2 cm.
- 4) Grilujte tyto proužky z každé strany cca 5-7 minut na teplotním stupni 3.
- 5) Podle chuti posypte ananas skořicí a cukrem.

## Grilovaná zelenina

### Suroviny:

- ◆ 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) Položte zeleninu na grilovací desku ❶ přehřátou na teplotní stupeň 3 a grilujte ji z obou stran vždy cca 8 - 10 minut, dokud neobdrží světle hnědou barvu.
- 4) Posypte zeleninu solí, pepřem a podle chuti provensálským kořením.

## Tofu se žampiony

### Suroviny:

- ◆ 4 plátky tofu á 50 g
- ◆ 1 - 2 PL sójové omáčky
- ◆ sezamový olej
- ◆ olivový olej
- ◆ 200 g žampionů
- ◆ 1 cibule
- ◆ sůl
- ◆ pepř

- 1) Marinujte plátky tofu s 2 PL sójové omáčky a několika kapkami sezamového oleje, solí a pepřem 30 minut v misce.
- 2) Grilujte tofu po obou stranách na teplotním stupni 4 po dobu cca 5 minut.
- 3) Očistěte žampiony, nakrájejte na plátky a přidejte cibuli nakrájenou také na plátky.
- 4) Dejte do misky plátky, 1 PL olivového oleje, 2 PL sójové omáčky a vše promíchejte.
- 5) Žampiony a cibuli krátce osmažte na grilovací desce ❶ na teplotním stupni 4 a podávejte k tofu.

## Kari garnáty s kokosovým mlékem

### Suroviny:

- ◆ 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 se suroviny mohly do něj zabalit jako do balíčku. Nakapejte na vše omáčku z curry a kokosu a vše okořeňte solí a pepřem.
- 6) Balíček dobře uzavřete, aby nemohla vytéct žádná tekutina.
- 7) Takto naplněné balíčky položte na grilovací desku ❶, předehřátou na teplotním stupni 4 a nechte vše dusit a grilovat po obou stranách vždy cca 15 minut.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Podle velikosti balíčku se mohou umístit 2 - 3 balíčky najednou na grilovací desku ❶. Zbývající balíčky grilujte, až budou hotové ty první.



## Pečený toast

### Suroviny:

- ◆ 8 krajíců- toastového chleba
- ◆ 2 vejce
- ◆ 100 ml smetany
- ◆ 100 g strouhaného parmezánu
- ◆ 1 PL rostlinného oleje
- ◆ 20 g pokrájené petrželky
- ◆ 20 g pokrájené pažitky
- ◆ sůl
- ◆ pepř

- 1) V misce smíchejte smetanu s vejci, nastrouhaným sýrem a bylinkami. Přidejte sůl a pepř.
- 2) Grilovací desku **1** lehce potřete trochou rostlinného oleje.
- 3) Ponořte krajíce toastového chleba do této směsi a grilujte je po obou stranách cca. 5 minut na teplotním stupni 3.

## Grilovaný chřest

### Suroviny:

- ◆ 10 ks chřestu (průměr cca 1,5 cm)
- ◆ 50 g másla
- ◆ 1 svazek petrželky
- ◆ sůl
- ◆ pepř

- 1) Omyjte a oloupejte chřest.
- 2) Omyjte a nakrájejte petrželku.
- 3) Na vyložený alobal položte nejdříve vrstvu petrželky a kousky másla. Na to položte půlky chřestu. Potom opět položte vrstvu petrželky a kousky másla na chřest. Okořeňte chřest solí a pepřem.
- 4) Balíček uzavřete a položte jej na grilovací desku **1** při nastavení vyhřívacího stupně 4 - 5. K vaření zavřete víko **3**.
- 5) Po 20 minutách balíček opatrně obraťte. Po dalších 20 minutách je chřest hotový.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Může se stát, že podle tloušťky grilovaných potravin víko **3** během přípravy doléhá na grilované potraviny.

## Krůtí prsíčka

### Suroviny:

- ◆ 2 plátky krůtích prsíček (à cca 150 g)
- ◆ 1 stroužek česneku
- ◆ 1 PL medu
- ◆ 1 ČL hořčice, zrnité
- ◆ 1 PL rostlinného oleje
- ◆ sůl
- ◆ pepř, barevný

- 1) Oloupejte stroužek česneku a rozmačkejte jej.
- 2) Smíchejte česnek, med, hořčici olej a okořeňte marinádu solí a pepřem.
- 3) Omyjte a osušte krůtí prsíčka. Dejte maso do misky, zalijte marinádou a nechte uležet v chladu cca jednu hodinu.
- 4) Položte maso na grilovací desku **1** při teplotním stupni 4 a zavřete víko **3**.
  - Tenké plátky masa: Po cca 5 minutách obraťte plátky a grilujte z druhé strany na teplotním stupni 4 po dobu dalších 5 minut při zavřeném víku **3**.
  - Silné plátky masa: Po cca 10 minutách obraťte plátky a grilujte z druhé strany na teplotním stupni 4 po dobu dalších 10 minut při zavřeném víku **3**.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Může se stát, že podle tloušťky grilovaných potravin víko **3** během přípravy doléhá na grilované potraviny.

## Grilovaná kukuřice

### Suroviny:

- ◆ 2 cukrové kukuřice
- ◆ 100 g bylinkového másla
- ◆ česneková sůl
- ◆ sůl
- ◆ pepř

- 1) Kousek alobalu natřete bylinkovým máslem.
- 2) Osolte kukuřici a zabalte ji do alobalu.
- 3) Při teplotním stupni 4 a zavřeném víku ❸ položte balíček na grilovací desku ❶.
- 4) obraťte po 15 minutách a grilujte kukuřici dalších 15 minut.
- 5) Okořeňte kukuřici česnekovou solí a pepřem.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Může se stát, že podle tloušťky grilovaných potravin víko ❸ během přípravy doléhá na grilované potraviny.

## Bruschetta

### Suroviny:

- ◆ 2 ciabatty
- ◆ 2 rajčata
- ◆ 4 PL rajčatového kečupu
- ◆ 2 stroužky česneku
- ◆ 2 lžice olivového oleje
- ◆ 1 PL jemně nasekané bazalky

- 1) Rozkrojte ciabattu na dvě půlky a položte tyto na cca 2 minuty na grilovací desku ❶ při teplotním stupni 3 - 4, aby se půlky ciabatty lehce opekly.
- 2) Omyjte a nakrájejte rajčata na kostičky. Česnek prolisujte.
- 3) Smíchejte rajčata, nakrájená na kostičky, kečup, česnek, olivový olej a nasekanou bazalku.
- 4) Rozdělte tuto hmotu na opečené plátky ciabatty a položte tyto na cca 5 minut na grilovací desku ❶ při teplotním stupni 3.

# Obsah

Úvod .....	66
Používanie v súlade s určením .....	66
Rozsah dodávky.....	66
Popis prístroja.....	66
Technické údaje .....	66
Bezpečnostné upozornenia .....	67
Zloženie a umiestnenie .....	70
Pred prvým použitím .....	70
Nastavenie termostatu .....	71
Používanie veka .....	71
Obsluha.....	71
Čistenie a ošetrovanie .....	72
Skladovanie .....	72
Odstraňovanie porúch.....	73
Záruka a servis.....	74
Likvidovanie .....	74
Dovozca.....	74
<b>Recepty .....</b>	<b>75</b>
Marinovaná bravčová sviečkovica .....	75
Grilovaný ananás .....	75
Grilovaná zelenina .....	76
Tofu so šampiňónmi .....	76
Krevety s kokosom a karí korením .....	77
Zapekané toasty .....	78
Grilovaná špargľa .....	78
Rezne z morčacích prs. ....	79
Grilovaná kukurica .....	80
Bruschetta .....	80

## STOLNÝ GRIL STGG 1800 A1

### Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidovania. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba tak, ako je to popísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte s ním aj všetky podklady.

### Používanie v súlade s určením

Tento elektrický spotrebič slúži výlučne na grilovanie potravín v interiéri. Tento elektrický spotrebič je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

### Rozsah dodávky

Stolný gril

(grilovacia platňa, rám, miska na zachytávanie výpeku, termostat)

Návod na obsluhu

#### UPOZORNENIE

Ihneď po vybalení prekontrolujte úplnosť a nepoškodenosť rozsahu dodávky. V prípade potreby sa obráťte na servis.

### Popis prístroja

- ❶ Grilovacia platňa
- ❷ Zásuvka
- ❸ Veko
- ❹ Vedenia pántov
- ❺ Rám
- ❻ Miska na zachytávanie výpeku
- ❼ Rukoväť s poistkou
- ❽ Regulátor teploty
- ❾ Termostat
- ❿ Kontrolka


### Technické údaje

Menovité napätie: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Max. príkon: 1500 - 1800 W

## Bezpečnostné upozornenia

### **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
  - ▶ Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami spotrebiča. Spotrebič nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výhrevnej platne alebo rozpálenej rúry.
  - ▶ Elektrický spotrebič nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí. Dbajte na to, aby sieťové vedenie počas prevádzky nikdy nebolo mokré ani vlhké.
  - ▶ Pred použitím spotrebič skontrolujte na viditeľné vonkajšie poškodenia. Neuvádzajte do prevádzky poškodený spotrebič, alebo spotrebič, ktorý spadol na zem.
  - ▶ Prípojný kábel sa musí pravidelne kontrolovať, či nejaví známky poškodenia. Ak je prípojný kábel poškodený, spotrebič sa nesmie používať.
  - ▶ Elektrický spotrebič sa smie zapojiť len do elektrickej zásuvky s ochranným vodičom.
  - ▶ Elektrický spotrebič sa nesmie dostať do kontaktu s vlhkosťou, ako napríklad dažďom alebo mokrom.
-  Nikdy neponárajte elektrický spotrebič do vody ani do iných kvapalín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

**⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní elektrického spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s elektrickým spotrebičom.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dostatočným dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k elektrickému spotrebiču, ani k prípojnému káblu.
- ▶ Skôr, než začnete elektrický spotrebič čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Nepoužívajte spotrebič v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- ▶ Pre elektrický spotrebič zaistíte bezpečné miesto.



Pozor! Horúci povrch!

- ▶ Počas prevádzky sa dotýkajte len rukoväte na veku. Povrch elektrického spotrebiča je počas prevádzky veľmi horúci.
- ▶ Počas činnosti nikdy nenechávajte elektrický spotrebič bez dozoru.
- ▶ Elektrický spotrebič ďalej nepoužívajte, ak je poškodený.
- ▶ Elektrický spotrebič ďalej nepoužívajte, ak je na veku viditeľná prasklina alebo iné poškodenie.

**POZOR - VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Na zapínanie a vypínanie elektrického spotrebiča nepoužívajte externý časový spínač, ani separátny systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte elektrický spotrebič nikdy bez dozoru.
- ▶ Zabezpečte, aby sa elektrický spotrebič, prípojný kábel a elektrická zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Na prevádzku elektrického spotrebiča nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- ▶ Chráňte antiadhéznú vrstvu a preto nepoužívajte kovové pomôcky, napr. nože, vidličky atď. Ak sa antiadhézná vrstva poškodí, elektrický spotrebič ďalej nepoužívajte.
- ▶ Spotrebič používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj bez misky na zachytávanie výpeku. Bez tejto misky bude tuk a horúca šľava kvapkať na podložku prístroja!
- ▶ Elektrický spotrebič používajte len s termostatom, ktorý je súčasťou dodávky.



## Zloženie a umiestnenie

### **VAROVANIE!** **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- ▶ Nikdy neumiestňujte spotrebič pod závesné skrine alebo vedľa záclon, nábytkových stien, prípadne iných horľavých predmetov.
- ▶ Elektrický spotrebič umiestňujte do vzdialenosti minimálne 70 cm od horľavých materiálov (napr. záclon).
- ▶ Spotrebič postavte vždy na tepelne odolnú podložku.
- ▶ Spotrebič postavte tak, aby jeho zadná strana bola bezprostredne pri stene. Dbajte pritom na to, aby táto stena bola tepelne odolná a aby ste mohli veko 3 ešte otvoriť.

- 1) Vyberte všetky diely z kartónového obalu, odstráňte obalový materiál a prípadné ochranné fólie.
- 2) Vyčistite všetky diely elektrického spotrebiča podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“. Uistite sa, či sú všetky diely úplne suché.
- 3) Spotrebič postavte na tepelne odolnú, čistú a rovnú plochu.
- 4) Misku na zachytávanie výpeku 6 vložte do rámu 5 tak, aby ležala vo výreze, ktorý sa nachádza trochu naľavo od stredu.

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Spotrebič nikdy nepoužívajte bez misky na zachytávanie výpeku 6! Horúci tuk a horúce šľavy by bez tejto misky kvapkali na podložku!
- 5) Grilovaciu platňu 1 nasadte na rám 5. Dbajte pritom na to, aby sa zásuvka 2 nachádzala na pravej strane. Grilovacia platňa 1 musí byť správne vložená do rámu, pretože inak sa termostat 9 nedá zapojiť do zásuvky 2.
  - 6) Zasuňte pánty veka 3 do výrezov v ráme 5 a veko 3 zatvorte.
  - 7) Zapojte termostat 9 do zásuvky 2 na spotrebiči.

## Pred prvým použitím

- 1) Otvorte veko 3 vytlačeníím poistky na rukoväti 7 a súčasným ťahaním veka 3 smerom hore. Veko 3 otvorte natoľko, aby sa pánty vo vedeniach 4 posunuli smerom dole a veko 3 pevne stálo.
- 2) Grilovaciu platňu 1 utrite vlhkou utierkou.
- 3) Grilovaciu platňu 1 zľahka potrite maslom, margarínom alebo olejom vhodným na pečenie/grilovanie. Takto sa z grilovacej platne 1 ľahšie uvoľnia prípadné zvyšky, ktoré vznikajú pri príprave jedla.
- 4) Veko 3 zatvorte miernym nadvihnutím vedení pántov 4 tak, aby sa veko znovu dalo zaklapnúť.
- 5) Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky a regulátor teploty 8 nastavte na stupeň 5. Prístroj sa zohrieva.
- 6) Vyčkajte 10 minút.
- 7) Potom vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami, podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

- 8) Grilovaciu platňu 1 utrite po vychladnutí vlhkou utierkou.
  - 9) Misku na zachytávanie výpeku 6 zbavte nečistôt podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“.
  - 10) Skôr, než prístroj uvediete do prevádzky, uistite sa, či sú všetky diely dokonale suché.
- Elektrický spotrebič je teraz pripravený na prevádzku.

## Nastavenie termostatu

Pomocou regulátora teploty 8 na termostate 9 môžete nastavovať teplotné stupne.

Stupeň 0	Gril vypnutý
Stupeň 0 - 1	Gril zapnutý; nízka teplota
Stupeň 1 - 3	Gril zapnutý; stredná teplota
Stupeň 3 - 5	Gril zapnutý; vysoká teplota

Akonáhle nastavíte teplotný stupeň, rozsvieti sa kontrolka 10. Po dosiahnutí nastavenej teploty kontrolka 10 zhasne.

Môže sa však vždy znova rozsvetovať a zhasínať. To znamená, že prístroj udržiava teplotu a opäť sa musí trochu zohriať.

### UPOZORNENIE

- Správny teplotný stupeň zvolíte skúšaním. Nízke a stredné teplotné stupne sú pritom vhodné skôr na zeleninu, ovocie a chúlolistivé potraviny a vysoké teplotné stupne na mäso.

## Používanie veka

Veko 3 môžete počas prípravy jedál zatvoriť, alebo ho môžete nechať otvorené:

- Keď je veko 3 otvorené, slúži ako ochrana proti vystrekovaniu.
- Ak veko 3 počas grilovania zatvoríte, dosiahnete vyššiu teplotu a potraviny budú zo všetkých strán zároveň aj dusené.
- Otvorte veko 3 vytlačením poistky na rukoväti 7 a súčasne veko 3 ťahajte smerom hore. Veko otvorte natoľko, aby sa pánty vo vedeniach 4 posunuli smerom dole. Veko 3 teraz stojí pevne.

- Ak chcete veko 3 znovu zatvoriť, nadvihnite ho do takej polohy, aby sa pánty vo vedení 4 posunuli smerom hore. Potom môžete veko 3 znovu zatvoriť. Dbajte pritom na to, aby poistka na rukoväti 7 zaklapla.

## Obsluha

### VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas používania je prístroj veľmi horúci! Preto sa počas grilovania dotýkajte len rukoväte 7 na veku 3! Ak sa dotýkate priamo grilu, použite chňapku.

- 1) Zatvorte veko 3.
- 2) Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky. Kontrolka 10 sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať.
- 3) Keď kontrolka 10 zhasne, je spotrebič zohriaty. Otvorte veko 3 pomocou rukoväte 7 a potraviny podľa chuti položte na grilovaciu platňu 1.
- 4) Ak to považujete za potrebné, veko 3 zatvorte. Tuk a šťava vytekajú počas grilovania do misky na zachytávanie výpeku 6.
- 5) Výsledok grilovania pravidelne kontrolujte a grilované jedlo obracajte. Ak ste s výsledkom grilovania spokojní, otvorte, ak je to potrebné, veko 3 uchopením za rukoväť 7 a grilované jedlo zoberte z grilovacej platne 1.


### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte kovové pomôcky, ako napr. nôž, vidličku a pod. Ak sa antiadhézná vrstva poškodí, elektrický spotrebič ďalej nepoužívajte.
- 6) Ak nechcete grilovať ďalšie potraviny, regulátor teploty 8 nastavte do polohy „0“ a zástrčku vytiahnite z elektrickej zásuvky. Len po vytiahnutí zástrčky zo zásuvky je prístroj vypnutý.

## Čistenie a ošetrovanie

### **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Pred každým čistením vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

 Grilovaciu platňu **1** ani termostat **9** nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny!

### **VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pred čistením prístroja ho nechajte vždy najskôr vychladnúť. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo popálenia!

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch prístroja!
  - ▶ Nepoužívajte kovové pomôcky, ako napr. nôž, vidličku a pod. Ak sa antiadhézná vrstva poškodí, elektrický spotrebič ďalej nepoužívajte.
- Spotrebič vyčistíte najlepšie ihneď po vychladnutí. Vtedy sa dajú zvyšky potravín ľahšie odstrániť.
  - Kvôli vyčisteniu musíte elektrický spotrebič rozobrať:
    - Termostat **9** odpojte od zásuvky **2**.
    - Veko **3** vyťahnite z vedení pántov **4**.
    - Grilovaciu platňu **1** vyberte z rámu **5**.
    - Misku na zachytávanie výpeku **6** opatrne vyberte z rámu **5**.
  - Misku na zachytávanie výpeku **6** vyprázdnite. Umyte ju teplou vodou s pridaním jemného prostriedku na umývanie riadu. Misku na zachytávanie výpeku **6** potom opláchnite čistou vodou a utrite ju do sucha.

- Veko **3** umyte v teplej vode, do ktorej ste pridalí trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Veko **3** potom opláchnite čistou vodou a utrite ho do sucha.

- Po vychladnutí utrite grilovaciu platňu **1** vlhkou utierkou. Pred opakovaným použitím musí byť grilovacia platňa **1** celkom suchá.

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Ak sa na grilovacej platni **1** nachádzajú odolnejšie nečistoty, môžete grilovaciu platňu **1** odmочиť v teplej vode s pridaním malého množstva prostriedku na umývanie riadu. Potom grilovaciu platňu **1** opláchnite v čistej vode. Dbajte na to, aby na grilovacej platni **1** nezostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.

- ▶ Po vyčistení prostriedkom na umývanie riadu musíte grilovaciu platňu **1** znovu zľahka natrieť olejom, aby sa neznížila funkčnosť antiadhézne vrstvy.

- Rám **5** a termostat **9** utrite vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku trochu jemného prostriedku na umývanie riadu a potom spotrebič pretrite utierkou namočenou v čistej vode. Všetko poriadne vytrite do sucha.

- Elektrický spotrebič znovu zložte.

## Skladovanie

- Elektrický spotrebič skladujte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

- Keď ste spotrebič znovu zložili a poistka veka **3** zaklapla, môžete ho uskladniť priestorovo úsporne aj v kolmej polohe.

## Odstraňovanie porúch

Chyba	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zapojená do elektrickej siete.	Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.
	Elektrická zásuvka je pokazená.	Použite inú elektrickú zásuvku.
	Elektrický spotrebič je pokazený.	Obráťte sa na servis.
Kontrolka 10 sa vždy znovu rozsvieti a potom opäť zhasne.	Elektrický spotrebič udržiava nastavený stupeň teploty. Preto je potrebné, aby sa vždy opäť krátky čas zohrieval. Pri zohrievaní svieti kontrolka 10.	Nejde o žiadnu poruchu.
Kontrolka 10 nesvieti.	Elektrický spotrebič je pokazený.	Obráťte sa na servis.
	Elektrický spotrebič sa rozohrial.	Nejde o žiadnu poruchu.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vo vyššie uvedenej tabuľke, alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

SK

## Záruka a servis

Na tento elektrický spotrebič máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Elektrický spotrebič bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne preskúšaný. Pokladničný blok si uschovajte ako dôkaz o zakúpení. V prípade uplatnenia záruky telefonicky kontaktujte servis. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie vášho tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody, spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na komerčné použitie.

Záruka stráca platnosť pri nesprávnom zaobchádzaní a pri neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom. Vaše práva, vyplývajúce zo zákona, nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredlžuje záručnou opravou. To platí tiež pre náhradné a opravené diely. Prípadné chyby a nedostatky, zistené už pri zakúpení, musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. Opravy, vykonané po uplynutí záručnej doby, sa musia zaplatiť.

### **SK** Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

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

IAN 96068

### **Dostupnosť hotline:**

pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod.

(SEČ)

## Likvidovanie



**Elektrický spotrebič v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.**

Elektrický spotrebič likvidujte odovzdaním v autorizovanej prevádzke na likvidovanie odpadov alebo v komunálnej zberni zabezpečujúcej likvidáciu. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu na likvidovanie odpadov.



Obal pozostáva z ekologických materiálov, môžete ho likvidovať odovzdaním v miestnom recyklačnom stredisku.

## Dovozca

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recepty

### UPOZORNENIE

- ▶ Údaje v receptoch, týkajúce sa doby grilovania a teplotných stupňov, sú orientačné a môžu sa výrazne líšiť v závislosti od vlastností potravín. Vždy vychádzajte aj z vlastných skúseností, ktoré máte s prípravou jednotlivých jedál.

### Marinovaná bravčová sviečkovica

#### Prísady:

- ◆ 500 g bravčová sviečkovica
- ◆ 2 PL balzamikového octu
- ◆ 1 ČL bazalky (korenina)
- ◆ 1 pomaranč
- ◆ soľ
- ◆ čierne korenie

- 1) Z bravčovej sviečkovice odstránime tuk a blany.
- 2) Sviečkovicu nakrájame na cca 2 - 3 cm hrubé medailónky a vložíme ich do misky.
- 3) Pridáme šľavu z pomaranča, balzamikový ocot, 1 ČL bazalkového korenia, štipku soli a trochu čierneho korenia a mäso marinujeme asi hodinu.
- 4) Medailónky uložíme na grilovaciu platňu **1** a z každej strany ich grilujeme cca 5 - 7 minút na teplotnom stupni 4.

### Grilovaný ananás

#### Prísady:

- ◆ 1 ananás
- ◆ 1 - 2 PL cukru
- ◆ 1 ČL škoricice

- 1) Ananás postavíme kolmo a ostrým nožom ho postupne zhora nadol olúpeme.
- 2) Rozštvrtíme ho a vyrežeme stonku.
- 3) Ananás rozrežeme na plátky hrubé cca 2 cm.
- 4) Plátky grilujeme z každej strany cca 5 - 7 minút na teplotnom stupni 3.
- 5) Ananás podľa chuti posypeme mletou škoricou a pocukrujeme.

## Grilovaná zelenina

### Prísady:

- ◆ 2 papriky
- ◆ 1 cuketa
- ◆ 1 baklažán
- ◆ olivový olej
- ◆ soľ
- ◆ čierne korenie
- ◆ provensálske bylinky (zmes korenín)

- 1) Zeleninu dôkladne umyjeme. Papriky rozpolíme, vykrojíme jadrovníky a nakrájame na prúžky. Baklažán a cuketu rozrežeme pozdĺžne na dve polovice a potom nakrájame na cca 0,5 cm kúsky.
- 2) Potrieme olivovým olejom.
- 3) Kúsky zeleniny poukladáme na grilovaciu platňu **1** predhriatu na teplotný stupeň 3 a grilujeme z oboch strán cca 8 - 10 minút, pokým nezíska svetlohnedú farbu.
- 4) Posypeme soľou, čiernym korením a podľa chuti provensálskymi bylinkami.

## Tofu so šampiňónmi

### Prísady:

- ◆ 4 plátky tofu po 50 g
- ◆ 1 - 2 PL sójovej omáčky
- ◆ sezamový olej
- ◆ olivový olej
- ◆ 200 g šampiňónov
- ◆ 1 cibuľa
- ◆ soľ
- ◆ čierne korenie

- 1) Plátky tofu marinujeme v miske s 2 PL sójovej omáčky a niekoľkými kvapkami sezamového oleja, soli a čierneho korenia 30 minút.
- 2) Tieto plátky potom grilujeme z oboch strán na teplotnom stupni 4 cca 5 minút.
- 3) Očistíme šampiňóny a nakrájame ich - takisto ako cibuľu - na plátky.
- 4) Dáme ich do misky, pridáme 1 PL olivového oleja, 2 PL sójovej omáčky a premiešame.
- 5) Šampiňóny a cibuľu krátko opečieme na grilovacej platni **1** pri teplotnom stupni 4 a servírujeme s tofu.

## Krevety s kokosom a karí korením

### Prísady:

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

- 1) Zmiešame karí pastu a kokosové mlieko.
- 2) Umyjeme krevety, cukrový hrášok a papriky.
- 3) Olúpeme cibuľu a strúčiky cesnaku.
- 4) Cibuľu, cesnak a papriku nakrájame na malé kúsky.
- 5) Krevety a zeleninu rozložíme rovnomerne na 4 kusy alobalu. Kusy alobalu musia byť také veľké, aby sa do nich prísady dali zavinúť, ako do balíčkov. Pokvapkáme šťavou z karí pasty a kokosu, posypeme soľou a okoreníme čiernym korením.
- 6) Balíčky dobre uzatvoríme, aby šľava nemohla vytekať.
- 7) Naplnené balíčky poukladáme na grilovaciu platňu ❶ predhriatu na teplotnom stupni 4 a dusíme z oboch strán, z každej strany cca 15 minút.

### UPOZORNENIE

- ▶ Podľa veľkosti balíčkov sa zmestia len 2 - 3 kusy naraz na grilovaciu platňu ❶. Zostávajúce balíčky budeme grilovať, keď budú prvé balíčky hotové.



## Zapekané toasty

### Prísady:

- ◆ 8 plátov toastového chleba
- ◆ 2 vajcia
- ◆ 100 ml smotany
- ◆ 100 g strúhaného parmezánu
- ◆ 1 PL rastlinného oleja
- ◆ 20 g nasekanej petržlenovej vňate
- ◆ 20 g nasekanej pažitky
- ◆ soľ
- ◆ čierne korenie

- 1) V miske zmiešame smotanu s vajíčkami, strúhaným syrom a bylinkami. Pridáme soľ a čierne korenie.
- 2) Grilovaciu platňu ❶ potrieme trochu rastlinného oleja.
- 3) Toasty namáčame do masy a grilujeme z každej strany cca 5 minút na teplotnom stupni 3.

## Grilovaná špargľa

### Prísady:

- ◆ 10 stoniek špargle (priemer cca 1,5 cm)
- ◆ 50 g masla
- ◆ 1 zväzok petržlenovej vňate
- ◆ soľ
- ◆ čierne korenie

- 1) Špargľu umyjeme a ošúpeme
- 2) Petržlenovú vňať umyjeme a nasekáme nadrobno.
- 3) Rozostrieme alobal a uložíme naň najprv vrstvu petržlenu a kúsok masla. Na to naukladáme polovicu špargle. Na špargľu dáme opäť vrstvu petržlenu a kúsok masla. Špargľu osolíme a okoreníme čiernym korením.
- 4) Balíček uzavrieme a položíme na grilovaciu platňu ❶ nastavenú na vyhrievací stupeň 4 - 5. Veko ❸ zatvoríme, aby sa jedlo dusilo.
- 5) Po 20 minútach balíček opatrne obrátíme. Po ďalších 20 minútach je špargľa hotová.

### UPOZORNENIE

- ▶ V závislosti od hrúbky grilovanej potraviny je možné, že veko ❸ bude počas dusenia priliehať na grilovanom jedle.

## Rezne z morčacích prís

### Prísady:

- ◆ 2 rezne z morčacích prís (à cca 150 g)
- ◆ 1 strúčik cesnaku
- ◆ 1 PL medu
- ◆ 1 ČL horčice, zrnitej
- ◆ 1 PL rastlinného oleja
- ◆ soľ
- ◆ rôznofarebné korenie

- 1) Olúpeme cibuľu a pokrájame ju na kocky.
- 2) Zmiešame cesnak, med, horčicu a olej a marinádu osolíme a okoreníme.
- 3) Rezne z morčacích prís umyjeme a osušíme. Vložíme ich do misky s marinádou, misku zakryjeme a dáme na hodinu do chladničky.
- 4) Rezne položíme na grilovaciu platňu **1** (teplotný stupeň 4) a zatvoríme veko **3**.
  - Tenké rezne: Po cca 5 minútach rezne otočíme a grilujeme z druhej strany na teplotnom stupni 4 ďalších 5 minút pri zatvorenom veku **3**.
  - Hrubé rezne: Po cca 10 minútach rezne otočíme a grilujeme z druhej strany na teplotnom stupni 4 ďalších 10 minút pri zatvorenom veku **3**.

### UPOZORNENIE

- V závislosti od hrúbky grilovanej potraviny je možné, že veko **3** bude počas dusenia priliehať na grilovanom jedle.

## Grilovaná kukurica

### Prísady:

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

- 1) Kus alobalu natrieme bylinkovým maslom.
- 2) Kukuričné klasy posolíme a zabalíme do alobalu.
- 3) Alobalový balíček položíme na grilovaciu platňu **1** (teplotný stupeň 4) a zatvoríme veko **3**.
- 4) Po 15 minútach alobalový balíček otočíme a kukuričné klasy dusíme ďalších 15 minút.
- 5) Kukuričné klásky osolíme cesnakovou soľou a okoreníme čiernym korením.

### UPOZORNENIE

- ▶ V závislosti od hrúbky grilovanej potraviny je možné, že veko **3** bude počas dusenia priliehať na grilovanom jedle.

## Bruschetta

### Prísady:

- ◆ 2 Ciabatta (taliansky chlieb)
- ◆ 2 rajčiny
- ◆ 4 PL rajčinového kečupu
- ◆ 2 strúčiky cesnaku
- ◆ 2 PL olivového oleja
- ◆ 1 PL bazalky, jemne nasekanej

- 1) Ciabattu prekrojíme na dve polovice a každú z nich položíme na cca 2 minúty (teplotný stupeň 3 - 4) na grilovaciu platňu **1**, aby sa opožila.
- 2) Rajčiny umyjeme a nakrájame na kocky. Roztlačíme cesnak.
- 3) Zmiešame na kocky nakrájané rajčiny, kečup, cesnak, olivový olej a nasekanú bazalku.
- 4) Masu natrieme na opožené polovice ciabatty a položíme ich na cca 5 minút na grilovaciu platňu **1** (teplotný stupeň 3).

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>Lieferumfang</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>Technische Daten</b> . . . . .	<b>82</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>83</b>
<b>Zusammenbauen und Aufstellen</b> . . . . .	<b>86</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	<b>86</b>
<b>Thermostat-Einstellungen</b> . . . . .	<b>87</b>
<b>Benutzung des Deckels</b> . . . . .	<b>87</b>
<b>Bedienen</b> . . . . .	<b>87</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> . . . . .	<b>88</b>
<b>Aufbewahrung</b> . . . . .	<b>88</b>
<b>Fehlerbehebung</b> . . . . .	<b>89</b>
<b>Garantie und Service</b> . . . . .	<b>90</b>
<b>Entsorgung</b> . . . . .	<b>90</b>
<b>Importeur</b> . . . . .	<b>90</b>
<b>Rezepte</b> . . . . .	<b>91</b>
Marinierte Schweinefilets . . . . .	91
Gegrillte Ananas . . . . .	91
Gegrilltes Gemüse . . . . .	92
Tofu mit Champignons . . . . .	92
Kokos-Curry-Garnelen . . . . .	93
Gebackenes Toast . . . . .	94
Spargel vom Grill . . . . .	94
Putenbrustfilet . . . . .	95
Gegrillte Maiskolben . . . . .	96
Bruschetta . . . . .	96

## TISCHGRILL STGG 1800 A1

### Einleitung

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.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen von Lebensmitteln im Innenbereich. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

### Lieferumfang

Tischgrill  
(Grillplatte, Rahmen, Sudauffangschale, Thermostat)  
Bedienungsanleitung

#### HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

### Gerätebeschreibung

- 1 Grillplatte
- 2 Buchse
- 3 Deckel
- 4 Scharnierführung
- 5 Rahmen
- 6 Sudauffangschale
- 7 Griff mit Verriegelung
- 8 Temperaturregler
- 9 Thermostat
- 10 Kontrollleuchte


### Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1500 - 1800 W

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - ▶ 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.
  - ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
  - ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
  - ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
  - ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
  - ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.
-  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.

**⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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 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.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- ▶ Berühren Sie nur den Griff am Deckel während des Betriebs. Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn es beschädigt ist.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn ein Riss oder eine andere Beschädigung am Deckel zu erkennen ist.

**ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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



## Zusammenbauen und Aufstellen

### **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät mit einem Abstand von mindestens 70 cm zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) auf.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Stellen Sie das Gerät unmittelbar mit der Rückseite an die Wand. Achten Sie dabei darauf, dass die Wand aus hitzeunempfindlichem Material besteht und dass Sie den Deckel ❸ noch öffnen können.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
- 4) Legen Sie die Sudauffangschale ❹ in den Rahmen ❺, so dass diese in der Aussparung, die sich etwas links der Mitte befindet, liegt.

### **⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Sudauffangschale ❹! Heißes Fett und heiße Flüssigkeiten tropfen ansonsten auf die Unterlage!
- 5) Setzen Sie die Grillplatte ❶ auf den Rahmen ❺. Achten Sie dabei darauf, dass die Buchse ❷ dabei auf der rechten Seite liegt. Die Grillplatte ❶ muss korrekt im Rahmen liegen, ansonsten kann der Thermostat ❸ nicht mit der Buchse ❷ verbunden werden.
  - 6) Schieben Sie die Scharniere des Deckels ❸ in die Aussparungen am Rahmen ❺ und schließen Sie den Deckel ❸.
  - 7) Verbinden Sie den Thermostat ❸ mit der Buchse ❷ am Gerät.

## Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Öffnen Sie den Deckel ❸, indem Sie die Verriegelung am Griff ❷ hochdrücken und den Deckel ❸ gleichzeitig nach oben ziehen. Öffnen Sie den Deckel ❸ soweit, dass die Scharniere in der Scharnierführung ❹ nach unten rutschen und der Deckel ❸ fest steht.
- 2) Wischen Sie die Grillplatte ❶ mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Fetten Sie die Grillplatte ❶ leicht mit zum Backen/Grillen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an der Grillplatte ❶ besser.
- 4) Schließen Sie den Deckel ❸, indem Sie ihn in der Scharnierführung ❹ leicht anheben, bis er sich wieder zuklappen lässt.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und stellen Sie den Temperaturregler ❸ auf Stufe 5. Das Gerät heizt auf.
- 6) Warten Sie 10 Minuten ab.
- 7) Ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

### **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.
- 8) Wischen Sie die Grillplatte ❶ nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch ab.
  - 9) Reinigen Sie die Sudauffangschale ❹ wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
  - 10) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Thermostat-Einstellungen

Mit dem Temperaturregler **8** am Thermostat **9** können Sie die Temperaturstufen einstellen.

Stufe 0	Grill ausgeschaltet
Stufe 0 - 1	Grill eingeschaltet; niedrige Temperatur
Stufe 1 - 3	Grill eingeschaltet; mittlere Temperatur
Stufe 3 - 5	Grill eingeschaltet; hohe Temperatur

Sobald Sie eine Temperaturstufe einstellen, leuchtet die Kontrollleuchte **10** auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte **10**.

Jedoch kann diese immer wieder aufleuchten und erlöschen. Das bedeutet, dass das Gerät die Temperatur hält und wieder etwas aufgeheizt hat.

### HINWEIS

- Wählen Sie die korrekte Temperaturstufe durch Ausprobieren aus. Die niedrigeren und mittleren Temperaturstufen sind dabei eher für Gemüse, Früchte und empfindliche Lebensmittel und die hohen Temperaturstufen für Fleisch geeignet.

## Benutzung des Deckels

Den Deckel **3** können Sie während des Zubereitens der Speisen schließen oder geöffnet stehen lassen:

- Im geöffneten Zustand dient der Deckel **3** als Spritzschutz.
- Wenn Sie den Deckel **3** während des Grillens schließen, erreichen Sie eine höhere Temperatur und die Speisen werden von allen Seiten zusätzlich gegart.
- Um den Deckel **3** zu öffnen, drücken Sie die Verriegelung am Griff **7** hoch und ziehen gleichzeitig den Deckel **3** nach oben. Öffnen Sie ihn soweit, dass die Scharniere in den Scharnierführungen **4** nach unten rutschen. Der Deckel **3** steht nun fest.

- Um den Deckel **3** wieder zu schließen, heben Sie ihn an, so dass die Scharniere in der Scharnierführung **4** nach oben rutschen. Dann können Sie den Deckel **3** wieder schließen. Achten Sie dabei darauf, dass auch die Verriegelung am Griff **7** einrastet.

## Bedienen

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während der Benutzung ist das Gerät sehr heiß! Fassen Sie daher während der Benutzung nur den Griff **7** am Deckel **3** an! Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Gerät anfassen.

- 1) Schließen Sie den Deckel **3**.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte **10** leuchtet und das Gerät heizt auf.
- 3) Sobald die Kontrollleuchte **10** erlischt, ist das Gerät aufgeheizt. Öffnen Sie den Deckel **3** am Griff **7** und legen Sie die Lebensmittel nach Belieben auf die Grillplatte **1**.
- 4) Falls gewünscht, schließen Sie den Deckel **3**. Fett und Flüssigkeiten laufen während des Grillens in die Sudauffangschale **6**.
- 5) Kontrollieren Sie das Grillergebnis regelmäßig und wenden Sie das Grillgut. Wenn Sie zufrieden sind, öffnen Sie, falls nötig, den Deckel **3** am Griff **7** und nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte **1**.


### ⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw.. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- 6) Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel grillen wollen, stellen Sie den Temperaturregler **8** auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät ausgeschaltet.

## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

 Tauchen Sie die Grillplatte **1** oder das Thermostat **9** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw.. Wenn die Antihftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander:
  - Ziehen Sie das Thermostat **9** aus der Buchse **2**.
  - Ziehen Sie den Deckel **3** aus den Scharnierführungen **4**.
  - Heben Sie die Grillplatte **1** aus dem Rahmen **5**.
  - Nehmen Sie vorsichtig die Sudauffangschale **6** aus dem Rahmen **5**.
- Leeren Sie die Sudauffangschale **6** aus. Spülen Sie diese dann in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Sudauffangschale **6** danach mit klarem Wasser aus und trocknen Sie diese ab.

- Spülen Sie den Deckel **3** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Deckel **3** danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diesen ab.
- Wischen Sie, nach dem Erkalten, die Grillplatte **1** mit einem feuchten Tuch ab. Vor der erneuten Benutzung muss die Grillplatte **1** vollständig trocken sein.

### **HINWEIS**

- ▶ Wenn hartnäckigere Verschmutzungen auf der Grillplatte **1** haften, können Sie die Grillplatte **1** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen. Spülen Sie danach die Grillplatte **1** mit klarem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste auf der Grillplatte **1** verbleiben.
- ▶ Nach der Reinigung mit Spülmittel muss die Grillplatte **1** jedoch wieder leicht mit Öl eingerieben werden, ansonsten ist die Funktion der Antihftbeschichtung beeinträchtigt.
- Wischen Sie den Rahmen **5** und das Thermostat **9** mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Bauen Sie das Gerät wieder zusammen.

## Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.
- Wenn das Gerät zusammengebaut ist und die Verriegelung des Deckels **3** eingerastet ist, können Sie das Gerät auch platzsparend senkrecht aufbewahren.

## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte 10 leuchtet immer wieder auf und erlischt dann wieder.	Das Gerät hält die Temperatur. Dafür ist es nötig, dass das Gerät immer wieder kurz aufheizt. Dabei leuchtet die Kontrollleuchte 10.	Es liegt kein Fehler vor.
Die Kontrollleuchte 10 leuchtet nicht.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Das Gerät hat aufgeheizt.	Es liegt kein Fehler vor.

DE  
AT  
CH

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

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

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

IAN 96068

### AT Service Österreich

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

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

IAN 96068

### 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 96068

### Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

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.



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

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Rezepte

### HINWEIS

- ▶ Die Angaben der Grillzeiten und der Temperaturstufen in den Rezepten sind Anhaltswerte und können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel stark variieren. Lassen Sie immer Ihre eigenen Erfahrungswerte bei der Zubereitung mit einfließen.

### Marinierte Schweinefilets

#### Zutaten:

- ◆ 500 g Schweinefilet
- ◆ 2 EL Balsamicoessig
- ◆ 1 TL Basilikum (Gewürz)
- ◆ 1 Orange
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Entfernen Sie das Fett und die Haut von dem Schweinefilet.
- 2) Schneiden Sie das Filet in ca. 2 - 3 cm dicke Medaillons und legen Sie diese in eine Schüssel.
- 3) Fügen Sie den Saft der Orange, den Balsamicoessig, 1 TL Basilikumgewürz, eine Prise Salz und etwas Pfeffer hinzu und marinieren Sie das Fleisch für ca. eine Stunde.
- 4) Legen Sie die Medaillons auf die Grillplatte **1** und grillen diese für ca. 5 - 7 Minuten von jeder Seite bei der Temperaturstufe 4.

### Gegrillte Ananas

#### Zutaten:

- ◆ 1 Ananas
- ◆ 1 - 2 EL Zucker
- ◆ 1 TL Zimt

- 1) Stellen Sie die Ananas senkrecht auf und schälen Sie diese mit einem scharfen Messer von oben nach unten, bis die Ananas komplett geschält ist.
- 2) Vierteln Sie die Ananas und schneiden Sie den Strunk heraus.
- 3) Schneiden Sie die Ananas in Streifen mit einer Dicke von ca. 2 cm.
- 4) Grillen Sie die Streifen von jeder Seite für ca. 5 - 7 Minuten bei der Temperaturstufe 3.
- 5) Bestreuen Sie die Ananas nach Belieben mit Zimt und Zucker.

## Gegrilltes Gemüse

### Zutaten:

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

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

DE  
AT  
CH

## Tofu mit Champignons

### Zutaten:

- ◆ 4 Tofuscheiben à 50 g
- ◆ 1 - 2 EL Sojasauce
- ◆ Sesamöl
- ◆ Olivenöl
- ◆ 200 g Champignons
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Marinieren Sie die Tofuscheiben mit 2 EL Sojasauce und einigen Tropfen Sesamöl, Salz und Pfeffer für 30 Minuten in einer Schüssel.
- 2) Grillen Sie den Tofu von beiden Seiten mit der Temperaturstufe 4 von beiden Seiten für ca. 5 Minuten.
- 3) Putzen Sie die Champignons und schneiden Sie diese – ebenso wie die Zwiebel – in Scheiben.
- 4) Geben Sie die Scheiben, 1 EL Olivenöl, 2 EL Sojasauce in eine Schüssel und vermischen Sie diese.
- 5) Braten Sie die Champignons und Zwiebeln kurz auf der Grillplatte **1** mit der Temperaturstufe 4 an und servieren Sie diese zu dem Tofu.

## Kokos-Curry-Garnelen

### Zutaten:

- ◆ 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) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die auf Temperaturstufe 4 vorgeheizte Grillplatte **1** und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

### HINWEIS

- ▶ Je nach Größe der Päckchen, kann es sein, dass nur 2 - 3 der Päckchen auf einmal auf die Grillplatte **1** passen. Grillen Sie dann die verbliebenen Päckchen nachdem die ersten gar sind.



## Gebackenes Toast

### Zutaten:

- ◆ 8 Scheiben Toast
- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 ml Sahne
- ◆ 100 g Parmesan, gerieben
- ◆ 1 EL Pflanzenöl
- ◆ 20 g Petersilie, gehackt
- ◆ 20 g Schnittlauch, gehackt
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Vermengen Sie die Sahne mit den Eiern, dem geriebenen Käse und den Kräutern in einer Schüssel. Fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu.
- 2) Fetten Sie die Grillplatte **1** leicht mit etwas Pflanzenöl ein.
- 3) Tauchen Sie die Toastscheiben in die Masse und grillen diese von beiden Seiten je ca. 5 Minuten bei der Temperaturstufe 3.

## Spargel vom Grill

### Zutaten:

- ◆ 10 Spargelstangen (Durchmesser ca 1,5 cm)
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 1 Bund Petersilie
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Waschen und schälen Sie den Spargel.
- 2) Waschen und hacken Sie die Petersilie.
- 3) Legen Sie Alufolie aus und belegen Sie diese zuerst mit einer Lage Petersilie und Butterflöckchen. Legen Sie darauf die Hälfte des Spargels. Darauf legen Sie eine Lage Petersilie und Butterflöckchen. Legen Sie nun den restlichen Spargel darauf und würzen Sie diesen mit Salz und Pfeffer.
- 4) Verschließen Sie das Päckchen und legen Sie es auf die Grillplatte **1** bei der Heizstufeneinstellung 4 - 5. Schließen Sie zum Garen den Deckel **3**.
- 5) Nach 20 Minuten wenden Sie das Päckchen vorsichtig. Nach weiteren 20 Minuten ist der Spargel gar.

### HINWEIS

- ▶ Es kann sein, je nach Dicke des Grillgutes, dass der Deckel **3** während des Garen auf dem Grillgut aufliegt.

## Putenbrustfilet

### Zutaten:

- ◆ 2 Putenbrustfilet, (à ca. 150 g)
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1 EL Honig
- ◆ 1 TL Senf, körniger
- ◆ 1 EL Pflanzenöl
- ◆ Salz
- ◆ bunter Pfeffer

- 1) Schälen Sie die Knoblauchzehe und zerdrücken Sie diese.
- 2) Vermengen Sie den Knoblauch, den Honig, den Senf und das Öl und würzen die Marinade mit Salz und Pfeffer.
- 3) Waschen und trocknen Sie die Putenbrustfilets. Geben Sie die Filets mit der Marinade bedeckt in eine Schüssel und stellen Sie diese für eine Stunde kalt.
- 4) Legen Sie die Filets bei der Temperaturstufe 4 auf die Grillplatte **1** und schließen Sie den Deckel **3**.
  - Dünne Filets: Nach ca. 5 Minuten wenden Sie diese und grillen die andere Seite der Filets bei der Temperaturstufe 4 für weitere 5 Minuten bei geschlossenem Deckel **3**.
  - Dicke Filets: Nach ca. 10 Minuten wenden Sie diese und grillen die andere Seite der Filets bei der Temperaturstufe 4 für weitere 10 Minuten bei geschlossenem Deckel **3**.

### HINWEIS

- ▶ Es kann sein, je nach Dicke des Grillgutes, dass der Deckel **3** während des Garen auf dem Grillgut aufliegt.

## Gegrillte Maiskolben

### Zutaten:

- ◆ 2 Zucker-Maiskolben
- ◆ 100 g Kräuterbutter
- ◆ Knoblauchsatz
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
- 3) Legen Sie das Päckchen bei der Temperaturstufe 4 bei geschlossenem Deckel **3** auf die Grillplatte **1**.
- 4) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 5) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

### HINWEIS

- ▶ Es kann sein, je nach Dicke des Grillgutes, dass der Deckel **3** während des Garen auf dem Grillgut aufliegt.

## Bruschetta

### Zutaten:

- ◆ 2 Ciabatta
- ◆ 2 Tomate(n)
- ◆ 4 EL Tomatenketchup
- ◆ 2 Zehen Knoblauch
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL Basilikum, fein gehackt

- 1) Halbieren Sie die Ciabatta und legen Sie diese bei der Temperaturstufe 3-4 für jeweils ca. 2 Minuten auf die Grillplatte **1**, so dass die Ciabattahälften angeröstet sind.
- 2) Waschen und würfeln Sie die Tomaten. Pressen Sie den Knoblauch.
- 3) Vermengen Sie die Tomatenwürfel, den Ketchup, den Knoblauch, das Olivenöl und das gehackte Basilikum.
- 4) Verteilen Sie die Masse auf den angerösteten Ciabattascheiben und legen Sie diese für ca. 5 Minuten bei der Temperaturstufe 3 auf die Grillplatte **1**.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update · Stan informacii · Információk állása

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

12 / 2013 · Ident.-No.: STGG1800A1-102013-2

---

IAN 96068