

# SILVERCREST®



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

## CONTACT GRILL SKGE 2000 D3

**(HU)**

**KONTAKTGRILL**

Használati utasítás

**(CZ)**

**KONTAKTNÍ GRIL**

Návod k obsluze

**(SI)**

**KONTAKTNI ŽAR**

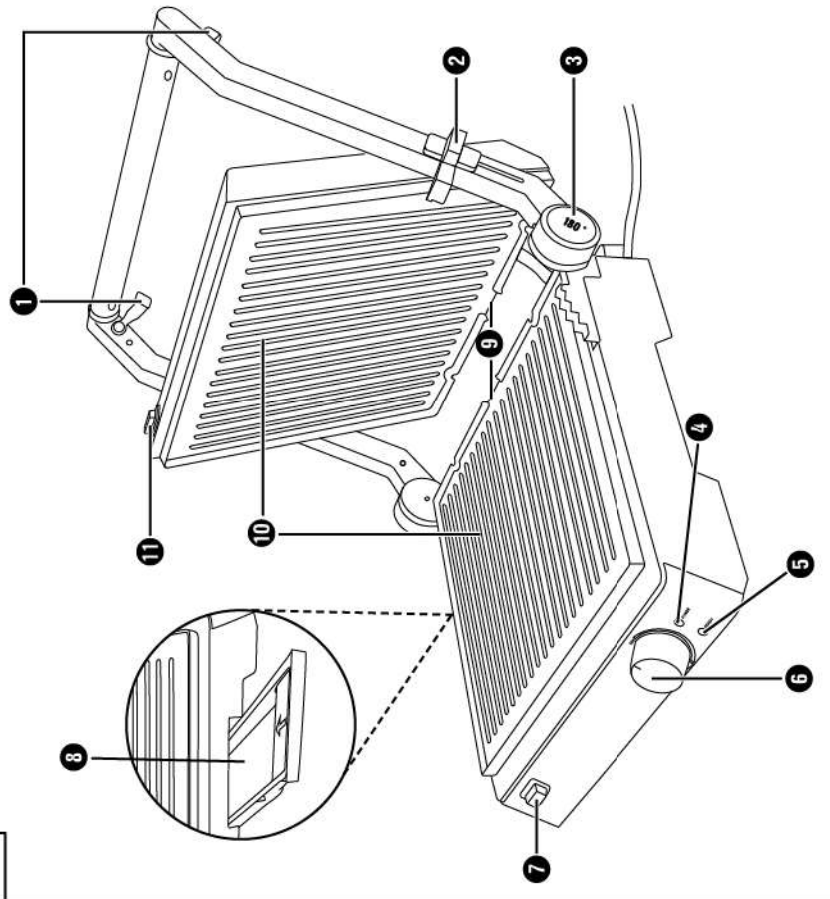
Navodila za uporabo

**(DE) (AT) (CH)**

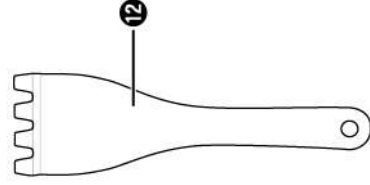
**KONTAKTGRILL**

Bedienungsanleitung

**A**



**B**



IAN 437395\_2310

(HU) (SI) (CZ)

## Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>2</b>
Információk a jelen használati útmutatóhoz.....	2
Rendeltetéseszerű használat.....	2
Figyelmeztetések.....	2
<b>Biztonság</b> .....	<b>3</b>
Alapvető biztonsági figyelmeztetések.....	3
<b>Kezelőelemek</b> .....	<b>7</b>
<b>Kicsomagolás és csatlakoztatás</b> .....	<b>7</b>
Biztonsági utasítások.....	7
A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése.....	8
Kicsomagolás.....	8
<b>Kezelés és üzemeltetés</b> .....	<b>8</b>
Az első használat előtt.....	8
Hőfokszabályzó.....	9
Használat.....	10
"Kontakt grill" helyzet.....	10
"Panini grill" helyzet.....	11
"Asztali grill" helyzet.....	12
Sütési táblázat.....	13
<b>Örletek és fogások</b> .....	<b>14</b>
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	<b>14</b>
<b>Tárolás</b> .....	<b>16</b>
<b>Receptek</b> .....	<b>16</b>
"Kontakt grill" helyzet.....	16
"Panini grill" helyzet.....	18
"Asztali grill" helyzet.....	20
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>22</b>
A készülék ártalmatlanítása.....	22
A csomagolás ártalmatlanítása.....	22
<b>Függelék</b> .....	<b>22</b>
Műszaki adatok.....	22
A Kompernass Handels GmbH garanciája.....	23
Szervíz.....	24
Gyártja.....	24

## Bevezető

### Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

### Rendeltetéseszerű használat

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

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

### Figyelmeztetések

Ebben a használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk:

#### ▲ VESZÉLY

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

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

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

#### ▲ FIGYELMEZTETÉS

**Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyhelyzetet jelöl.**

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

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

**FIGYELEM**

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

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

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

**TUDNIVALÓ**

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

**Biztonság**

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

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

**Alapvető biztonsági figyelmeztetések**

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

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

- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálatlal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.
- A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

**⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!**

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típus tábláján megadott feszültséggel.
- ▶ A nem megfelelően működő vagy sérült csatlakozóvezeték, illetve készüléket haladéktalanul javíttassa meg vagy cseréltesse ki az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- ▶ Mindig a hálózati kábel csatlakozódugóját fogja meg. A rövidzárlat vagy az elektromos áramütés veszélye miatt soha ne magát a hálózati kábelt húzza meg és a hálózati kábelt soha ne fogja meg nedves kézzel.
- ▶ Soha ne állítsa a készüléket, illetve egyéb bútordarabokat a hálózati kábelre és ügyeljen arra, hogy az ne szoruljon be.
- ▶ Ne nyissa ki a készülék házat és ne javítsa vagy módosítsa a készüléket. Nyitott készülékház vagy önhatalmú módosítás esetén elektromos áramütés veszélye áll fent és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Védje a készüléket a rácseppenő vagy ráspriccelő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött edényt (pl. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból a munkaszünetek előtt, valamint a használat befejezése után és minden tisztítás előtt.

**⚠ ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!**

**Figyelem! Forró felület!**

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

**TUDNIVALÓ**

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

## Kezelőelemek

„A” ábra:

- 1 támasztólábak
- 2 biztonsági záróelem
- 3 kireteszelő gomb 180°
- 4 "Power" piros ellenőrzőlámpa
- 5 "Ready" zöld ellenőrzőlámpa
- 6 hőfokszabályzó
- 7 RELEASE gomb (alsó sütőlapp)
- 8 zsírfelfogó tálca
- 9 zsírfelfogó
- 10 sütőlappok
- 11 RELEASE gomb (felső sütőlapp)

„B” ábra:

- 12 sütőlapp-kaparó

## Kicsomagolás és csatlakoztatás

### Biztonsági utasítások

#### ▲ FIGYELMEZTETÉS

**A készülék üzembe helyezése során személyi és anyagi kár keletkezheti**

A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:

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

## A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

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

- kontaktgrill
- zsírfelfogó tálca
- sütőlapp-kaparó
- használati útmutató

### TUDNIVALÓ

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

## Kicsomagolás

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

## Kezelés és üzemeltetés

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

### Az első használat előtt

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

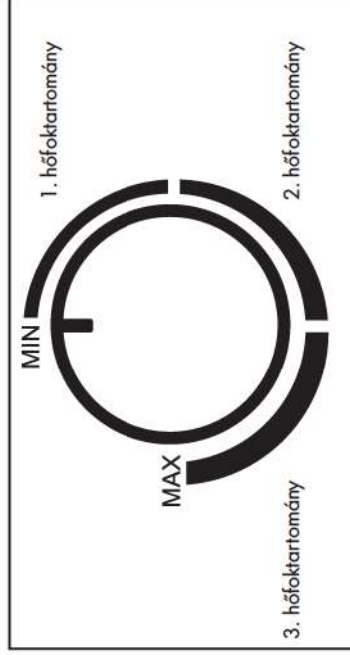
**TUDNIVALÓ**

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

**Hőfokszabályzó**

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

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



**TUDNIVALÓ**

- ▶ A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **5** világít, ha a hőfokszabályzó **6** a MIN álláson és a hőfoktartomány 1 elűlő. Amint a hőfokszabályzót **6** a kívánt helyzetbe állítja, akkor egészen addig nem világít a „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **5**, amíg a készülék el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.
- ▶ A „Ready” zöld ellenőrzőlámpa **5** időközönként kikapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökkent és a készülék ismét fűt
- ▶ Amint a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, világítani kezd a „Power” piros ellenőrzőlámpa **4**.

**Használat**

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

**TUDNIVALÓ**

Ez a grillező készülék három különböző módon használható:

- teljesen felhívva a sütőlappok **10** asztali grillként használhatók.
- mozgatható felső sütőlappal **10** kontakt grillként használható, ily módon például a hús vagy hal mindkét oldala grillezhető.
- rögzített felső sütőlappal **10** panini grillként használható, amivel például bagett süthető.

**„Kontakt grill” helyzet**

**TUDNIVALÓ**

- ▶ A hálak higiénikus főzése érdekében, javasoljuk az „kontakt grill” helyzet használatát.
- 1) Nyissa ki a készülék fedelét és helyezze a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó sütőlappra **10**.
- 2) Csukja be a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.
- 3) A mozgó alátámasztású felső sütőlapp **10** a vastagabb grillezendő terméknek is párhuzamos marad az alsó sütőlappal **10**. Ennek köszönhetően optimális grillezési eredmény érhető el.
- 4) Kis idő eltelével ellenőrizze a grillezett étel barnulását. Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyújánál fogva.

**TUDNIVALÓ**

Keszden mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat” fejezetet is.

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

**FIGYELEM**

**A készülék megsérülhet!**

- ▶ Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok 10 felületét!

- 6) Forgassa el a hőfokszabályzót 6 MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozójelzatról.

**FIGYELEM**

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

**"Panini grill" helyzet**

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

**TUDNIVALÓ**

Kezdjen mindig rövid grillezési idővel, majd növelje addig, amíg el nem éri a megfelelő időtartamot. Az eligazodás érdekében vegye figyelembe a „Sütési táblázat” fejezetet is.

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

**FIGYELEM**

**A készülék megsérülhet!**

- ▶ Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat a grillezett ételek kivételéhez. Ezek megsérthetik a sütőlapok 10 felületét!

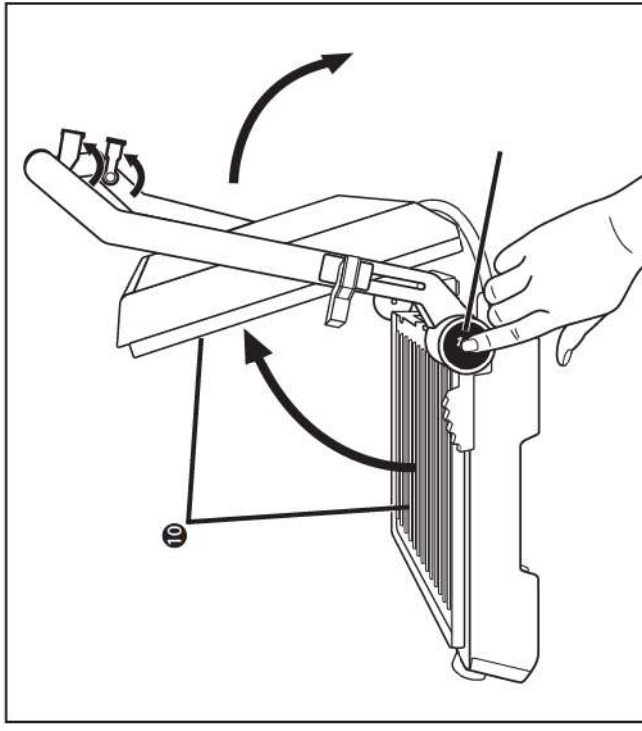
- 5) Forgassa el a hőfokszabályzót 6 MIN állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozójelzatról.

**FIGYELEM**

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

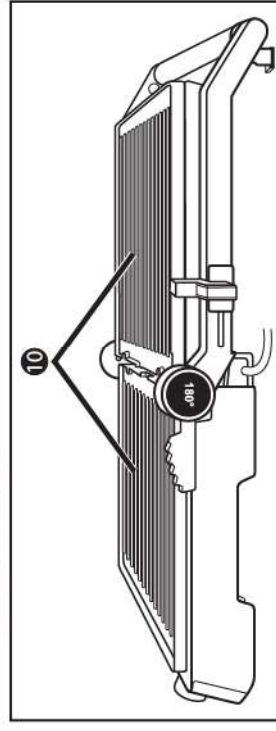
**"Asztali grill" helyzet**

- 1) Hajtsa ki a két támaszlábát 1 (1. ábra).
- 2) Nyomja meg a kirekesztő gombot 180° 3 (1. ábra) és nyissa ki a készülék fedelét annyira, hogy a két sütőlapot 10 asztali grillként lehessen használni.



1. ábra

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



2. ábra

- 4) Tegye a grillezni kívánt élelmiszereket a sütőlapokra 10.

- 5) Időnként fordítsa meg a grillezett élelmiszert és vegye le a sütőlemezekről **10**, ha megsült.

**FIGYELEM**

**A készülék megsérülhet!**

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

**FIGYELEM**

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

**Sütési táblázat**

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, különböző élelmiszerek sütésére vonatkozó példákkal. Igazítsa az adatokat a recephoz és az egyéni ízléshez. Különösen az étel jellege, például mérete, vastagsága vagy minősége befolyásolja a sütési időt. Ezen kívül ügyeljen arra is, hogy „asztali grill” pozíció esetén a grillezni kívánt élelmiszert időnként meg kell fordítani, így a sütési idő hosszabb lesz.

ÉLELMISZER	HŐFOKOZAT	POZÍCIÓ	SÜTÉSI IDŐ
húspogácsa	3	kontakti grill	10 - 15 perc
zsírszalonna	MAX	asztali grill	2 x 3 - 4 perc
senéstartja steak	MAX	asztali grill	2 x 13 - 16 perc
lazacfilé	3	kontakti grill	8 - 10 perc
tonhal steak	3	kontakti grill	6 - 8 perc
grillezett zöldség olajjal	2	asztali grill	2 x 3 - 6 perc
sajtos szendvics	MAX	kontakti grill	3 - 4 perc
bagett, sajttal a tetején	3	panini grill	4 - 8 perc

**Ötletek és fogások**

- A hús puhításához és a grillezés felgyorsításához előzetesen bepácolhatja a húst. Erre kiválóan alkalmas például a tejföl, a vörösbor, az ecet, író vagy friss papaja- vagy ananászlé. Ízléstől függően fűszereket és fűszermóvényeket is használhat. Ne adjon hozzá só, mert az elvonja a húsból a lévet és keményíti a húst. A húst úgy helyezze bele a páclébe, hogy az teljesen elfedje a húst és zárja le az edényt. A legjobb, ha egy éjszakán keresztül benne hagyja.
- Nem csak húst, hanem halat is grillezhet. Javasoljuk, hogy a halakat „kontakti grill” helyzetben készítse el. A grillezésnél, amikor a készülék fedele le van zárva, az étel egyszerre mindkét oldalról felmelegszik.
- A sütőlapok **10** tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért azokat nem szükséges külön bezsírozni. Ha ennek ellenére zsíradékot szeretne használni, ügyeljen arra, hogy sütésre alkalmas zsírt/olajat, például repceolajat használjon.
- Ha nem biztos benne, hogy a grillezett étel belseje is megsült-e, használjon a kereskedelmi forgalomban kapható húshőmérőt.

**Tisztítás és ápolás**

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉSI ÉLETVESZÉLY ÁRAMÚTÉS KÖVETKEZTÉBEN!**
- A készülék tisztítása közben személyi sérülés léphet fel!**
- A veszélyek elkerülése végett vegye figyelembe az alábbi biztonsági utasításokat:
  - ▶ Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót és várja meg amíg a készülék teljesen lehűl. Sérülésveszély!
  - ▶ A készüléket soha ne tisztítsa folyó víz alatt és soha ne merítse vízbe. A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

**FIGYELEM**

**A készülék megsérülhet!**

- ▶ Ügyeljen arra, hogy tisztításakor ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.
- ▶ A felületek tisztításához ne használjon erősen súroló hatású vagy vegyi tisztítószereket, illetve hegyes vagy karcos tárgyakat.
- A sütőlapok **10** lehűlését követően, húzza végig a sütőlappaparót **12** a sütőlapon **10** úgy, hogy a zsír és a sütemény maradványok egy helyre kerüljenek, majd az egészet tolja a zsírfelfogó tálcába **8**.



- Törölje le a sütőlapokat **10** nedves törölkendővel. A tisztításhoz ne használjon máris hatóanyagú tisztítószert, édes szivacsot vagy hegyes tárgyakat, ellenkező esetben megsérülhet a tapadásmentes bevonatot. Makacs szennyeződések vagy rásült ételmaradványok esetén vegye le a sütőlapokat **10**:

- Nyissa ki a készüléket.
- Nyomja meg a RELEASE gombot **7**, ezzel egyidejűleg pedig emelje le az alsó sütőlapot **10**.
- Tartsa meg a felső sütőlapot **10**, hogy ne billenjen le és nyomja meg a RELEASE gombot **11**. A felső sütőlap **10** most már leválasztható a készülékről.

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

#### TUDNIVALÓ



A sütőlapok **10** kímélő tisztításához azt ajánljuk, hogy azokat a leirtak szerint kézzel mosogassa el. A sütőlapok **10** viszont mosogatógéppel is tisztíthatók. A sütőlapok **10** alsó része mosogatógéppel tisztítás után enyhén foltos maradhat. Ez azonban nem befolyásolja a készüléket és a működését.

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

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

- A készülék külső részének tisztításához törölje le mosogatószerrel benedvesített kendővel. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törölkendővel törölje le. Ügyeljen arra, hogy a készülék ismételt használata előtt minden alkatrészt teljesen száraz legyen.

- A sütőlap-kaparót **12** egy nedves törölkendővel törölje le. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhén mosogatószert a törölkendőre, vagy mosogassa el mosogatószeres meleg vízben.

#### TUDNIVALÓ



A tisztító kaparó **12** kímélő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leirtak szerint, kézzel mosogassa el. A tisztító kaparó **12** viszont mosogatógéppel is tisztítható.

- A kiirtett zsirfelfogó tálcát **8** meleg vízzel és mosogatószerrel mossa el. Távolítsa el a tisztítószermaradványokat tiszta vízzel és szárítsa meg.


#### TUDNIVALÓ



A zsirfelfogó tálcát **8** kímélő tisztításához azt ajánljuk, hogy a leirtak szerint kézzel mosogassa el. A zsirfelfogó tálcát **8** viszont mosogatógéppel is tisztítható.

## Tárolás

A megtisztított készüléket száraz helyen kell tárolni.

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

## Receptek

#### TUDNIVALÓ

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

### "Kontakt grill" helyzet

#### Mexikói burger

- 900 g darált marhahús
- 6 ek. barbecue szósz
- 6 ek. apróra vágott hagyma
- 3 ek. friss vagy kész salsa szósz
- fél tk. chili por
- 4 nagy hamburgerzsömle

- 1) Keverje össze a darált húst, a hagymát, a salst, a chili port és a barbecue szósz egy nagy tálban.
- 2) Formázza a masszából négy egyforma nagyságú, kb. 2 cm vastag hamburgerpogácsát.
- 3) Fűtse fel a készüléket (3. hőfoktartomány/MAX).
- 4) Süsse a hamburgerpogácsát 8 – 10 percig, az előmelegített készüléken és kontakt grill módban. Végül táolja a hamburgert a hozzávalókkal ízlés szerint fűszerezve a hamburgerzsömlemben.

**Újhagymás-zöldfűszeres szószos marhahátszín**

500 g sovány marhahátszín (szeletenként 125 g)

120 g margarin

1 tk. Worcestershire szósz

1 apróra vágott fokhagyma

4 ek. apróra vágott petrezselyem

4 apróra vágott újhagyma

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

**Narancsszeletes tonhal**

(4 személyre)

4 friss tonhal-szelet (szeletenként 170 g)

1 narancs

1 ek. apróra vágott petrezselyem

só

bors

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

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

250 g leveles spenót

1 fej hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 ek. olaj

2 tk. citromlé

1 csipetnyi só (és bors)

4 szelet pirítóss/ fehér kenyér

40 g fűszervaj

75 g mozzarella

20 g mandulafenyő-mag

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

**Csirkemell-filés panini**

400 g csirkemell filé

20 g vaj

bors, só, paprikapor

120 g bacon, csíkokra vágva

6 szelet fehér kenyér/pirítóss

3 ek. saláta-dressing (joghurt)

30 g jéghegy saláta

- 2 paradicsom
- 1 avokádó
- 1 tk. citromlé
- 50 g salátauborka

- 1) Öblítse le a csirkemell filét folyó víz alatt és konyhai papírtörlővel itassa szárazra. Píritsa meg kissé kontakt grill módban, a MAX hőfokra előmelegített készülékben.
- 2) Kapcsolja vissza a készüléket a 3. hőfoktartomány első fokozatára és kb. 10 percig süsse készre a csirkemell-filét. Sütés után izesítse sóval, borsral és paprikával, majd tegye félre.
- 3) Serpenyőben süsse ropogásra a csíkokra vágott bacont.
- 4) Ossa szét a joghurt-dressinget 3 pirítós/fehér kenyér szeleten, tegye rá a jéghegy salátát, vágja szeletekre a paradicsomot, fűszerezze meg és helyezze rá.
- 5) Vágja fel hosszában a csirkemell filét és tegye a paradicsomra.
- 6) A bacon-csíkokat tegye a csirkemell filére.
- 7) Vágja fel hosszában az avokádót és egy forgató mozdulattal válassza le a magról. Húzza le a héját és szeletelje fel az avokádót. Csöpögtesen citromlével az avokádóra, így az nem fog bebarmulni. A szeleteket helyezze a paninire.
- 8) Szeletelje fel és tegye az avokádóra az uborkát.
- 9) Fedje le a paninit egy másik szelet pirítóssal.
- 10) Helyezze óvatosan a paninit a sütőlapra **10**.
- 11) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 12) Várja meg, hogy a panini aranybarnára süljön és óvatosan vegye ki a paninit a sütőből

### Mustáros bagett

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

- 1) Vágja be a bagettet keresztbe kb. 2 - 3 centiméterenként, de ne vágja át.
- 2) Hámozza meg és nyomja szét a fokhagymát, vágja apróra a csemege uborkát és reszelle le a pecorinót.
- 3) Keverje össze a csipős és az édes mustárt a puha vajjal, fokhagymával, uborkával, pecorinóval és metélőhagymával, majd izesítse sóval és borsral.
- 4) Töltsé bele a mustáros vajjal a bagett-bevágásokba és csomagolja be a bagettet alufóliába.
- 5) Helyezze a bagettet a 3/MAX hőfoktartományra előmelegített sütőlapra **10**.
- 6) Állítsa be a biztonsági záróelemmel **2** a felső sütőlap **10** kívánt távolságát és csukja le a fedelet.
- 7) A bagettek aranybarnának kell lennie.

### "Asztali grill" helyzet

#### Csirkemell/pulykamell

200 g csirkemell/pulykamell

kevés liszt

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

### Grillezett zöldség

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

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

## Kókuszcurry gaméla

- 100 g vörös curry paszta
- 0,5 dl kókusztej
- 400 g gamélarák (vagy rövid farkú rák vagy gamélarák)
- 200 g cukorborsó
- 2 paprika
- 2 hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- sós bors
- alufólia

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

## Grillezett kukoricacső

- 2 cső csemegekukorica
  - 100 g fűszervaj
  - fokhagymasó
  - só
  - bors
  - alufólia
- 1) Kenjen be egy darab alufóliát fűszeres vajjal.
  - 2) Szózza meg a kukoricacsöveket, majd csavarja őket az alufóliába.
  - 3) Fűtse fel a készüléket a 2. hőfoktartomány végén lévő hőfokokra.
  - 4) Helyezze a csomagot a sütőlapra **10**.
  - 5) 15 perc eltelével fordítsa meg és párolja a kukoricacsöveket további 15 percig.
  - 6) Fűszerezze a kukoricacsöveket fokhagymasóval és borssal.

## Ártalmatlanítás

### A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes személtároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életrciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

**Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.**

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termékek ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

### A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.


Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

## Függelék

### Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2000 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0,5 W
	A készülék élelmszerezéssel és érintésvédelemmel rendelkező részei élelmszerezéssel és érintésvédelemmel rendelkeznek.

## A Kompernass Handels Gmbh garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Öni jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia felétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlőr.

### Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jóállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciája lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 437395\_2310.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrésztelggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülünk ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 437395\_2310 megnyithatja a használati útmutatót.



## Szerviz

**HU** Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

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

IAN 437395\_2310

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megfelelő szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

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