

# PowerXL™ Smokeless Grill

AS SEEN ON  
TV  
ORIGINAL



## AMERIKANISCHE SPEZIALITÄTEN





# ***Power*XL™**

## **Smokeless Grill**



# INHALT

Speckgeflecht mit Eiern . . . . .	4	Philly Käsesteak . . . . .	14
Spinatomelett mit Cheddar . . . . .	5	Rinderschmorbraten mit gegrilltem Käse . . .	15
Blaubeerpfannkuchen . . . . .	6	PowerXL Smokeless Grill Sandwich . . . . .	16
Erdbeerpfannkuchen . . . . .	7	Gebratener Reis mit Garnelen . . . . .	17
Hefezopf French Toast . . . . .	8	Südstaaten-Eintopf . . . . .	18
Frühstücks-Quesadilla . . . . .	9	Teriyaki-Hähnchen . . . . .	19
O'Brien-Kartoffeln . . . . .	10	Schweinsmedaillons . . . . .	20
Hähnchen-Quesadilla . . . . .	11	Hühnerteigtaschen . . . . .	21
Hähnchen-Burrito . . . . .	12	Hähnchen-Paillard . . . . .	22
Cubano . . . . .	13	Gegrillter Sandkuchen mit gegrilltem Obst . .	23

# SPECKGEFLECHT MIT EIERN

*4 Portionen*

## ZUTATEN

12 dicke Speckscheiben,  
in Hälften geschnitten  
4 Eier  
2 EL Butter  
½ TL Salz  
½ TL gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
30 g Schnittlauch, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 200 °C auf.
2. Weben Sie 6 halbe Speckscheiben zusammen, indem Sie 3 senkrechte Stücke mit 3 waagrechten Stücken zusammenlegen. Weben Sie auf diese Art vier Flechten aus Speck.
3. Die Speckgeflechte auf die Grillplatte legen und jede Seite 5 Min. lang garen. Die Speckgeflechte entnehmen und zur Seite stellen.
4. Die Butter auf der Grillplatte schmelzen, Eier aufschlagen und 3–5 Min. braten.
5. Die Spiegeleier vom Grill nehmen und auf jedes Speckgeflecht jeweils 1 Spiegelei legen.
6. Mit Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen und mit dem Schnittlauch garnieren.



# SPINATOMELETT MIT CHEDDAR

4 Portionen

## ZUTATEN

6 Eier, geschlagen  
450 g frischen Spinat,  
kurz angedünstet  
1 rote Paprikaschote, in  
feine Würfel geschnitten  
60 g geriebener Cheddar  
265 g Frischkäse,  
aufgeschlagen und in einen  
Spritzbeutel gefüllt

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 160 °C auf.
2. Die Eier auf die Oberfläche der Grillplatte gießen. Wenn sie sich zu setzen beginnen, den Spinat, die Paprikawürfel und den Cheddar-Käse darüber streuen.
3. Den Frischkäse an der Schmalseite des Omeletts aufspritzen und dann das Omelett einrollen. Die Rolle von der Grillplatte nehmen und in vier Stücke schneiden.



# BLAUBEER- PFANNKUCHEN

4 Portionen

## ZUTATEN

300 g Mehl  
2 EL Zucker  
2 EL Backpulver  
1 TL Salz  
500 ml Buttermilch  
2 Eier  
55 g geschmolzene Butter  
1 TL Vanille  
200 g Blaubeeren

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Backpulver vermischen.
3. Die Buttermilch, Eier, geschmolzene Butter und Vanille in einer separaten Schüssel vermengen.
4. Die flüssigen Zutaten langsam in die trockenen Zutaten einrühren.
5. Die Mischung 3 Min. lang ruhen lassen.
6. Für jeden Pfannkuchen jeweils  $\frac{1}{4}$  der Teigmasse auf die Grillplatte verteilen.
7. 1 EL Blaubeeren auf jeden Pfannkuchen streuen und backen, bis sie luftig und gebräunt sind.



# ERDBEER- PFANNKUCHEN

4 Portionen

## ZUTATEN

### Eingeweichte Erdbeeren

400 g Erdbeeren,  
in Scheibchen geschnitten

3 EL Zucker

—

240 g Mehl

2 EL Zucker

2 ½ TL Backpulver

½ TL Salz

1 EL Zitronenschalen

2 Eier

360 ml Milch

2 EL Butter, geschmolzen

½ TL Vanille

## ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Erdbeeren in der Schüssel 30 Min. ruhen lassen.
2. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
3. In einer zweiten Schüssel Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Zitronenschale vermischen.
4. Die Eier, geschmolzene Butter, Milch und Vanille in einer dritten Schüssel vermengen.
5. Die flüssigen Zutaten langsam in die trockenen Zutaten einrühren.
6. Die Mischung 3 Min. lang ruhen lassen.
7. Für jeden Pfannkuchen jeweils ¼ der Teigmasse auf die Grillplatte verteilen.
8. Mit einem Löffel die Erdbeeren auf jeden Pfannkuchen streuen und backen, bis sie luftig und gebräunt sind.

# HEFEZOPF FRENCH TOAST

*4 Portionen*

## ZUTATEN

6 große Eier  
300 ml Vollmilch  
½ TL Vanille  
1 TL geriebene Orangenschale  
1 TL Butter  
1 Hefezopf, in 8 Schnitten  
geschnitten  
400 g Himbeeren  
30 g Puderzucker

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Die Eier, die Vollmilch, Vanille und Orangenschale in einer großen Schüssel miteinander verrühren.
3. Die Butter auf der Grillplatte schmelzen, die Hefezopf-Scheiben in die flüssige Mischung tauchen und dann auf jeder Seite grillen, bis sie goldbraun sind (3–5 Min.).
4. Die Himbeeren und den Puderzucker darüber geben.



# FRÜHSTÜCKS- QUESADILLA

4 Portionen

## ZUTATEN

- 2 TL Olivenöl
- 2 Frühlingszwiebel, gehackt
- 1 rote Paprikaschote in feinen Streifen
- 1 Jalapeno-Chili, entkernt und fein gehackt
- 3 große Eier
- 4 Eiweiß, geschlagen
- 4 Tortillas
- 100 g geriebener Cheddar

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Das Olivenöl erhitzen und dann die Frühlingszwiebel, die roten Paprika und die Jalapeno 5 Min. andünsten.
3. Die Temperatur des Grills auf 160 °C verringern.
4. Die Eier auf die Grillplatte hinzugeben und häufig umrühren. Wenn die Eimischung gar ist, vom Grill nehmen und beiseitestellen.
5. Die Tortillas auf die Grillplatte legen und die Eimischung gleichmäßig auf sie aufteilen.
6. Den Cheddar-Käse über die Tortillas streuen, jede Tortilla in der Hälfte falten und garen, bis der Käse schmilzt (4-5 Min.).
7. Tipp: Mit Salsa und saurer Sahne servieren.

# O'BRIEN- KARTOFFELN

*6 Portionen*

## ZUTATEN

2 EL Rapsöl  
2 EL Butter  
5 rotbraune Kartoffeln, geschält,  
gewürfelt und blanchiert  
1 grüner Paprika, gewürfelt  
1 roter Paprika, gewürfelt  
1 gelbe Zwiebel, gewürfelt  
1 TL Salz  
½ TL gemahlener  
schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Das Rapsöl und die Butter auf der Grillplatte erhitzen und darin die Kartoffeln grillen, bis sie goldbraun sind (etwa 10 Min.).
3. Die grünen und roten Paprika und die Zwiebel hinzugeben und weiter garen, bis sie weich sind (etwa 3 Min.).
4. Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer hinzugeben und 5 Min. weiter garen.

# HÄHNCHEN- QUESADILLA

*2 Portionen*

## ZUTATEN

2 EL Rapsöl  
120 g gekochtes Hühnerfleisch,  
zerkleinert  
110 g geriebene Käse-Mischung  
1 EL Jalapeño-Chili, gehackt  
1 EL fein gehackter Koriander  
2 Frühlingszwiebel, gehackt  
1 Pflaumentomate, gehackt  
2 Tortillas Ø 20 cm

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Das Rapsöl auf der Grillplatte erhitzen.
3. Das Hähnchenfleisch, Käse-Mischung, Jalapeno, Koriander, Frühlingszwiebel und die Tomate in einer Schüssel vermengen, um die Füllung zuzubereiten.
4. Die Füllung über eine Hälfte jeder Tortilla verteilen und dann die Tortillas falten, um sie zu verschließen.
5. Jede Seite der Quesadillas auf der Grillplatte goldbraun grillen (2–3 Min. pro Seite).
6. Tipp: Mit Avocado und saurer Sahne servieren.

# HÄHNCHEN- BURRITO

*4 Portionen*

## ZUTATEN

150 g gekochtes und zerkleinertes Grillhähnchenfleisch

1 TL Salz

1 TL Kümmel

2 EL Adobo-Soße (od. Chili-Soße)

1 EL Pflanzenöl

1 Dose Kidney Bohnen, abgetropft

1 Dose Maiskörner, abgetropft

180 g weißer Reis, gekocht

110 g geriebener Cheddar

Saft von 1 Limette

4 Tortillas Ø 25 cm

## ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchenfleisch, Salz, Kümmel und Adobo-Soße in einer Schüssel vermengen und mischen.
2. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
3. Das Pflanzenöl auf der Grillplatte erhitzen.
4. Das Hähnchen, Bohnen und Maiskörner hinzugeben. 5 Min. lang garen. Dann die Hähnchenmischung zur Seite stellen.
5. Ein Viertel des Reises auf jede Tortilla geben und dann jeweils ein Viertel der Hähnchenmischung. Dann ein Viertel des Cheddar-Käses und des Limettensaftes darauf geben.
6. Die Tortillas einrollen, um sie zu Burritos zu formen, die Burritos auf die Grillplatte legen und auf allen Seiten grillen.
7. Mit Salsa servieren.

# CUBANO

*2 Portionen*

## ZUTATEN

2 Brötchen, der Länge nach  
geschnitten  
2 EL weiche Butter  
2 EL gelber Senf  
230 g in Scheiben geschnittener  
Schinken  
230 g Schweinebraten in  
Scheiben geschnitten  
230 g Schweizer Käse in Scheiben  
80 g Essiggürkchenscheiben  
2 EL Butter, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. 1 EL weiche Butter gleichmäßig auf eine Hälfte jedes Brötchens streichen. Den Senf auf die andere Hälfte streichen.
3. Auf die untere Brötchenhälfte in Schichten Schinken, Schweinebraten, Schweizer Käse und Essiggürkchen legen. Dann die andere Hälfte des Brötchens darauf geben.
4. Die geschmolzene Butter auf die Außenseite jedes Brötchens pinseln, die Brötchen auf die Grillplatte legen, die Brötchen flach drücken und jede Seite grillen, bis sie goldbraun sind (etwa 5 Min.).
5. Vor dem Servieren die Brötchen diagonal in Hälften schneiden.



# PHILLY KÄSESTEAK

2 Portionen

## ZUTATEN

- 1 EL Rapsöl
- 1 weiße Zwiebel, in Scheiben
- 1 grüne Paprikaschote,  
in dünne Streifen geschnitten
- ½ TL Salz
- ½ TL gemahlener schwarzer  
Pfeffer
- 1 Tafelspitz 230 g, ohne Fettrand
- 2 Brötchen
- 230 g Provolone, in Scheiben  
geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Erhitzen Sie das Rapsöl auf der Grillplatte und dünsten Sie die Zwiebel, den grünen Paprika, Salz und den gemahlene schwarzen Pfeffer an, bis sie karamellisiert sind (6-8 Min.).
3. Geben Sie den Braten hinzu und garen Sie weiter, ständig durchmischen.
4. Wenn es gar ist, gleichmäßig auf die beiden Brötchen aufteilen und Provolone-Käse darauf geben.

# RINDERSCHMORBRATEN MIT GEGRILLEM KÄSE

*2 Portionen*

## ZUTATEN

2 EL Butter  
4 Scheiben Weißbrot  
170 g übrig gebliebener  
Rinderschmorbraten, zerkleinert  
60 ml Tasse Rindsbratensaft  
4 Scheiben Schweizer Käse

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Eine Seite jeder Brotscheibe gleichmäßig mit Butter bestreichen.
3. Das Rindfleisch und den Bratensaft in einer kleinen Schüssel vermengen und mischen.
4. Jedes Sandwich mit 1 Brotscheibe (mit der Butterseite nach unten), 1 Scheibe Schweizer Käse, der Hälfte des Rinderschmorbratens und einer zweiten Brotscheibe (mit der Butterseite nach oben) belegen.
5. Die Sandwiches auf die Grillplatte legen und jede Seite grillen, bis das Brot goldbraun und der Käse geschmolzen ist (3–5 Min. pro Seite).

# POWERXL SMOKELESS GRILL SANDWICH

4 Portionen



## ZUTATEN

- 4 Eier
- ½ TL Salz
- ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Butter
- 8 vorgebackene Pfannkuchen
- 4 Bratlinge nach Wahl

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Die Eier in einer Schüssel mit Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer aufschlagen.
3. Die Butter auf der Grillplatte schmelzen und dann die Eier braten, bis sie fest sind (2-4 Min.).
4. Die Eier herunternehmen und in vier Stücke schneiden.
5. Die Bratlinge auf die Grillplatte legen und auf jeder Seite grillen, bis sie durch sind (5-6 Min. pro Seite).
6. Mit den Pfannkuchen, Ei und Bratlingen ein Sandwich machen.
7. Tipp: Mit Ahornsirup servieren.

# GEBRATENER REIS MIT GARNELEN

4 Portionen



## ZUTATEN

3 EL Rapsöl  
½ TL grobes Salz  
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 Frühlingszwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 EL fein gehackter Ingwer  
2 EL Sojasoße  
1 TL Sesamöl  
2 EL Reissessig  
230 g Garnelen, geschält und  
ausgenommen  
550 g Reis gekocht  
130 g Karotten in Würfeln  
3 Eier, geschlagen  
150 g gefrorene Erbsen

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Das Salz, gemahlene schwarzen Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Sojasoße, Sesamöl und Reissessig in einer kleinen Schüssel vermengen.
3. Die Garnelen auf die Grillplatte legen und garen, bis sie durch sind.
4. Den Rest der Zutaten hinzugeben und 5 Min. lang andünsten.

# SÜDSTAATEN- EINTOPF

*4 Portionen*

## ZUTATEN

3 Maiskolben,  
in 3 Segmente geschnitten

4 rote Kartoffeln,  
halbiert und vorgekocht

1 süße Zwiebel,  
geschält und geviertelt

900 g 13–15 Garnelen, mit Schalen

450 g Wurst,  
in große Stücke geschnitten

2 EL Garnelen- und  
Krabbensudgewürz

60 ml Weißwein

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 230 °C auf.
2. Alle Zutaten auf den PowerXL Smokeless Grill geben. Den Deckel auf den Grill geben und alles garen, bis es durch ist (ca. 5 Min.).

# TERIYAKI- HÄHNCHEN

4 Portionen



## ZUTATEN

### Marinade

- 120 ml Sojasoße
- 60 g brauner Zucker
- 2 TL geriebener Ingwer
- 2 TL Knoblauch, fein gehackt
- 2 TL Sesamöl
- 1 EL chinesischer Weißwein
- 80 g Orangenmarmelade

- 4 Hähnchenbrüste ohne Knochen
- 1 große dicke Karotte, der Länge nach geviertelt
- 4 Frühlingszwiebel, auf die Länge der Karottenviertel zugeschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel vermengen und mischen. Die Marinade in der Schüssel beiseitestellen.
2. Jede Hähnchenbrust in 2,5 cm dicke Streifen schneiden, indem man jede Hähnchenbrust in einer Spirale von außen nach innen schneidet.
3. Die Hähnchenstreifen rund um jedes Stück Karotte und Frühlingszwiebel wickeln, sodass die Streifen über die ganze Länge der Karotten und Frühlingszwiebeln spiralförmig angeordnet sind. Das Hähnchen an jedem Ende mit einem Zahnstocher feststecken.
4. Die Hähnchenwickel mit der Marinade einpinseln und 30 Min. lang im Kühlschrank stehen lassen.
5. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 200 °C auf.
6. Die Hähnchenwickel auf die Grillplatte legen und grillen, bis sie durch sind (10-15 Min.).
7. Tipp: Auf Reis servieren.

# SCHWEINSMEDAILLONS

*6 Portionen*

## ZUTATEN

900 g Schweinelenden, in  
Medaillons geschnitten

½ TL Salz

¼ TL gemahlener schwarzer  
Pfeffer 6 Knoblauchzehen,  
geschält

2 EL Olivenöl

30 g Rosmarin

Saft von 1 Zitrone

Schale von 1 Zitrone

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Das Schweinefleisch mit Salz und gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.
3. Das Schweinefleisch und die Knoblauchzehen mit Olivenöl bepinseln, den Rosmarin darüber streuen, auf die Grillplatte geben und 3–5 Min. lang grillen.
4. Das Schweinefleisch wenden, den Zitronensaft darüber ausdrücken und weitere 3–5 Min. lang grillen.
5. Mit der Zitronenschale garnieren.

# HÜHNERTEIG- TASCHEN

6 -8 Portionen



## ZUTATEN

### Soße

- 1 EL Chilipaste
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Honig
- 1 EL Weißwein
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL geröstete Sesamsamen

### Füllung

- 230 g Wasserkastanien, abgetropft und fein gehackt
- 50 g dünn geschnittene Frühlingszwiebeln
- 30 g gestiftete und gehackte Karotten
- 30 g gestiftete und gehackte Sellerie
- 1 TL geriebener frischer Ingwer
- 1 EL süße Sojasauce
- 230 g klein gewürfelte Hähnchenbrust

- 24 Wantan-Teigblätter
- Eiklar
- 60 ml Pflanzenöl

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Soße in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die Soße in der Schüssel beiseitestellen.
2. Alle Zutaten der Füllung in einer separaten Schüssel vermengen und mischen.
3. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
4. 1 EL Füllung auf die Mitte jedes Wantan-Teigblatts geben und die Ränder der Teigblätter mit Eiklar bestreichen. Dann die Teigblätter über der Füllung falten und die Ränder des Teigblatts zusammendrücken.
5. Das Pflanzenöl auf die Grillplatte gießen und die Hühnerteigtaschen hinzugeben. Den Deckel auf den Grill geben und garen, bis sie gebräunt sind.
6. Mit der Soße servieren.



# HÄHNCHEN- PAILLARD

*4 Portionen*

## ZUTATEN

2 Hähnchenbrüste, in  
Hälften geschnitten  
60 ml Olivenöl  
2 EL Rotweinessig  
1 Schalotte, gehackt  
¼ TL Salz  
¼ TL gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
1 EL Zitronensaft  
130 g fertiger Pesto

## ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrüste auf ein Schneidbrett legen, mit Plastikfolie abdecken und das Hähnchen dünn klopfen.
2. Das Olivenöl, Rotweinessig, Schalotte, Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer und Zitronensaft in einer Schüssel verquirlen.
3. Die Hähnchenbrüste in der Schüssel 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
5. Legen Sie die Hähnchenbrüste auf die Grillplatte und grillen Sie jede Seite, bis das Hähnchen eine Innentemperatur von 75 °C erreicht (3-4 Min. pro Seite).
6. Das Hähnchen mit dem Pesto bepinseln und über gemischtem Gemüse servieren.

# GEGRILLTER SANDKUCHEN MIT GEGRILTEM OBST

4 Portionen



## ZUTATEN

1 Sandkuchen (selbstgemacht od. fertig), in dicke Scheiben geschnitten

115 g Margarine

3 Bananen, geschält und in Scheibchen geschnitten

1 Ananas, entkernt, geschält und in Würfel geschnitten

24 große Erdbeeren, halbiert

3 Pfirsiche, in Scheiben geschnitten und entkernt

120 ml Sirup (z.B. Ahorn)

230 g Schlagsahne

60 ml Himbeersoße

1 EL gehackte Minze

## ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Den Sandkuchen mit der Margarine bestreichen und gemeinsam mit Bananen, Ananas, Erdbeeren und Pfirsichen auf die Grillplatte legen. Jede Seite 2–3 Min. grillen.
3. Wenn alles gar ist, das Obst im Sirup schwenken.
4. Schlagsahne, Himbeersoße und Minze auf den Sandkuchen geben und mit dem gegrillten Obst servieren.



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa

**<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-smokeless-grill>**



**CH:** MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

**Forgalmazó:** Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

**[office@mediashop-group.com](mailto:office@mediashop-group.com) | [www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)**

**DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06** – kostenlose Servicehotline

**CZ: +420 234 261 900 | SK: +421 220 990 800 | RO: +40 318 114 000 | HU: +36 96 961 000 | ROW: +43 1 267 69 67**