SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

TISCHGRILL/TABLETOP GRILL/GRIL DE TABLE
SETG 2000 B1

(DE) (AT) (BE) (CH)
TISCHGRILL
Bedienungsanleitung

(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)
TABLETOP GRILL
User manual

(FR) (BE) (CH)
GRIL DE TABLE
Mode d'emploi

(NL) (BE)
TAFELGRILL
Gebruiksaanwijzing

(PL)
GRILL STOŁOWY
Instrukcja obsługi

(CZ)
STOLNÍ GRIL
Návod na obsluhu

(SK)
STOLNÝ GRIL
Návod na obsluhu

(ES)
PLANCHA-PARRILLA DE SOBREMESA
Manual de instrucciones

(PT)
GRELHADOR DE MESA
Manual do utilizador

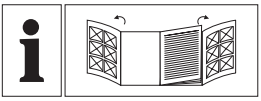
(DK)
BORDGRILL
Betjeningsvejledning

(IT)
BARBECUE DA TAVOLO
Istruzioni per l'uso

(HU)
ASZTALI GRILL
Használati útmutató

IAN 516432_2510

DE FR BE NL
PL CZ SK ES

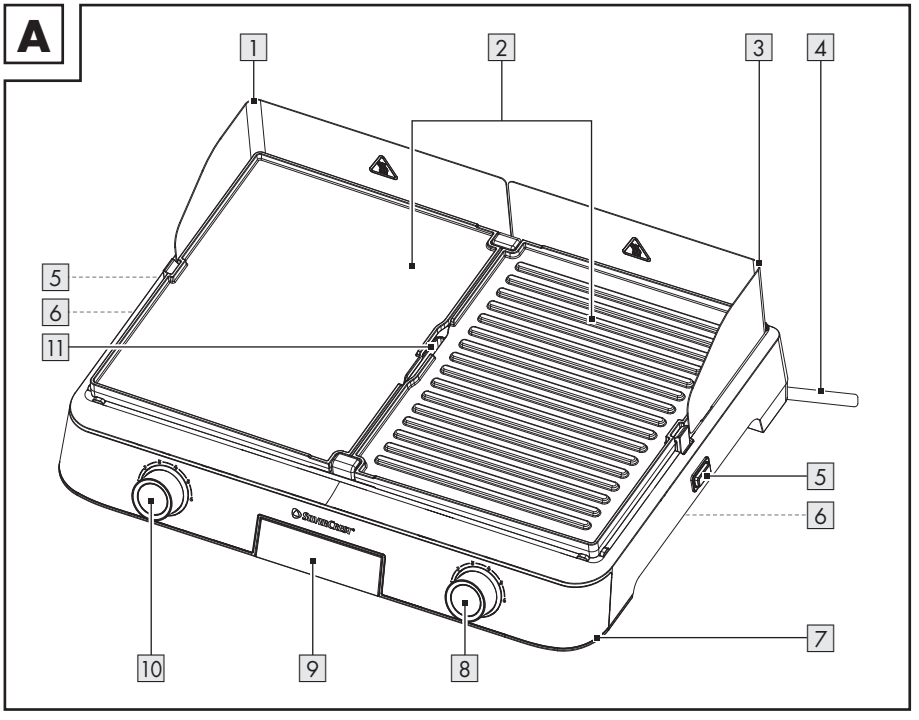


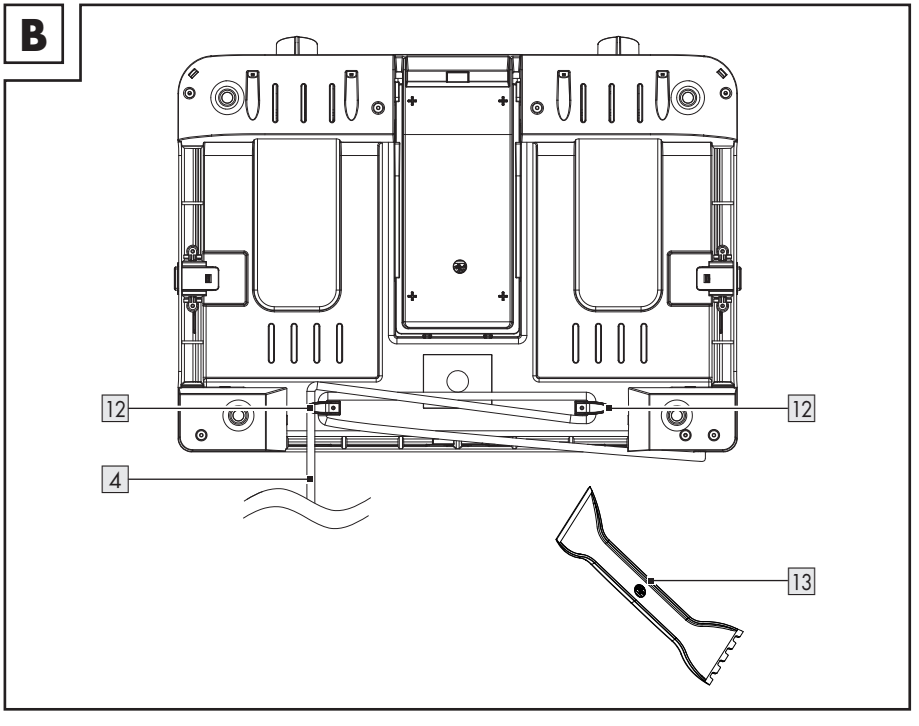
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE/NI/CY/MT	User manual	Page	23
FR/BE/CH	Mode d'emploi	Page	39
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	58
PL	Instrukcja obsługi	Strona	75
CZ	Návod na obsluhu	Strana	92
SK	Návod na obsluhu	Strana	108
ES	Manual de instrucciones	Página	124
PT	Manual do utilizador	Página	141
DK	Betjeningsvejledning	Side	158
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	174
HU	Használati útmutató	Oldal	191

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

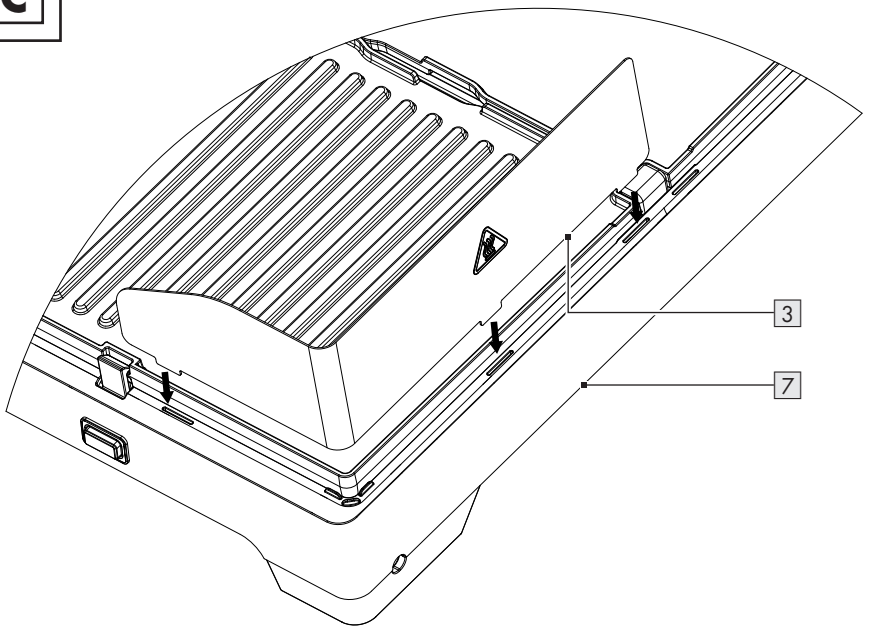
Model No.: HG14267
Version: 03/2026

IAN 516432_2510

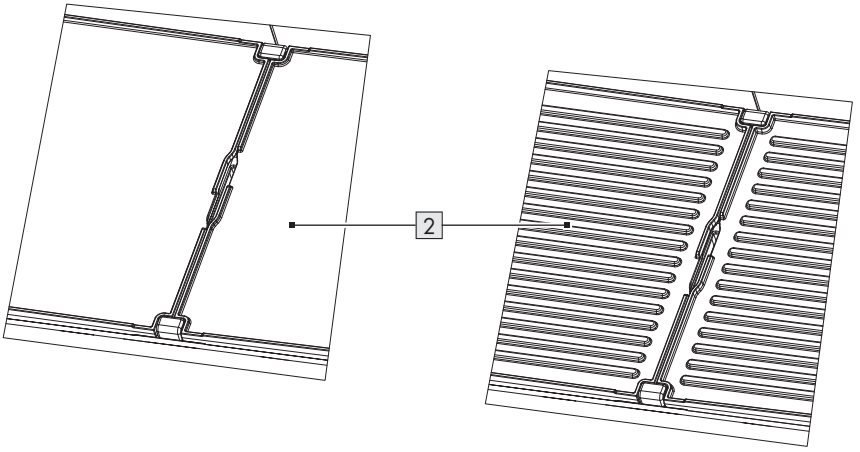

A
1
2
3
4
5
6
11
5
6
7
10
9
8


B
12
12
4
13

C



D



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole . . . . . Seite 6
Einleitung . . . . . Seite 7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . . Seite 7
Lieferumfang . . . . . Seite 7
Liste der Teile . . . . . Seite 7
Technische Daten . . . . . Seite 8
Allgemeine Sicherheitshinweise . . . . . Seite 8
Inbetriebnahme . . . . . Seite 12
Produkt auspacken und grundreinigen . . . . . Seite 12
Vorbereitung . . . . . Seite 12
Zusammenbau . . . . . Seite 12
Grillplatte umdrehen . . . . . Seite 12
Verwendung . . . . . Seite 12
Lebensmittel grillen . . . . . Seite 12
Auffangschale entleeren . . . . . Seite 13
Grilltabelle . . . . . Seite 14
Rezepte . . . . . Seite 14
Klassische Rib-Eye-Steaks mit Kräuterbutter . . . . . Seite 14
Wolfsbarsch mit Zitrone und Dill . . . . . Seite 15
Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch . . . . . Seite 15
Deutsche Bratwurst mit karamellisierten Zwiebeln . . . . . Seite 16
Spanische Knoblauchgarnelen (gambas al ajillo) . . . . . Seite 16
Mediterraner Gemüsemix . . . . . Seite 17
Halloumi-Gemüse-Türmchen . . . . . Seite 17
Schweinekoteletts mit Dijon-Senf und Thymian . . . . . Seite 18
Jakobsmuscheln mit Petersilie-Knoblauchbutter . . . . . Seite 19
Hähnchen-Suflaki-Spieße . . . . . Seite 19
Reinigung . . . . . Seite 20
Lagerung . . . . . Seite 20
Entsorgung . . . . . Seite 21
Garantie . . . . . Seite 21
Abwicklung im Garantiefall . . . . . Seite 22
Service . . . . . Seite 22

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)	**Hz**	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
			Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Vorsicht – heiße Oberfläche!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info" bietet weitere nützliche Informationen.		Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Für die Spülmaschine geeignet: 2 Grillplatte 9 Auffangschale 13 Kratzer
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

TISCHGRILL

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil 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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 516432_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Grillen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Dieses Produkt ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen gedacht, wie zum Beispiel:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
  - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

1 Haupteinheit
2 Grillplatten (drehbar, mit glatter und gerippter Oberfläche)
2 Spritzschutze
1 Auffangschale
1 Kratzer
1 Bedienungsanleitung

Liste der Teile

Schlagen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

Abb. A

1 Spritzschutz (links)
2 Grillplatte (drehbar, mit glatter und gerippter Oberfläche)
3 Spritzschutz (rechts)
4 Anschlussleitung mit Netzstecker
5 Entriegelungstaste (für Grillplatte)
6 Griffmulde
7 Haupteinheit
8 Temperaturregler (für rechte Grillplatte)
9 Auffangschale
10 Temperaturregler (für linke Grillplatte)
11 Fettablauföffnung

Abb. B

12 Kabelaufwicklung
13 Kratzer

● Technische Daten

Modell-Nummer mit VDE-Netzstecker: mit BS-Netzstecker: mit CH-Netzstecker:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	2 000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,3 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠ GEFAHR! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.
Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne die Grillplatten. Anderenfalls sind die rotglühenden Heizelemente freigelegt, die bei Berührung schwere Verbrennungen verursachen können.

Elektrische Sicherheit

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.
Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- Die Oberflächen können sich während des Gebrauchs erhitzen. Berühren Sie das Produkt weder während noch unmittelbar nach dem Gebrauch.

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist eingeschaltet, sobald der Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbunden ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

⚠ WARNUNG! Brandrisiko!
Um eine Überhitzung des Produkts oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Produkt nicht abgedeckt werden. Die Grillplatten dürfen unter keinen Umständen mit Aluminiumfolie, Aluminiumbehältern oder hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.

⚠ VORSICHT! Verbrennungsrisiko!
- Die Spritzschutze und die Grillplatten werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs ausschließlich die Temperaturregler.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Holzkohle oder ähnliche brennbare Brennstoffe dürfen mit diesem Produkt nicht verwendet werden.
- Betreiben Sie das Produkt nicht ohne die Auffangschale.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Betreiben Sie das Produkt nur mit den mitgelieferten Originalzubehörteilen.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠ **WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung“.
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

Inbetriebnahme

Produkt auspacken und grundreinigen

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
5. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Vorbereitung

Zusammenbau

1. Stellen Sie die Haupteinheit 7 auf eine ebene, stabile, saubere, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
2. Montieren Sie die Spritzschutze 1/3 an der Haupteinheit 7. Setzen Sie die 3 Laschen an der Unterseite der Spritzschutze in die entsprechenden Schlitze am oberen Rand der Haupteinheit ein (Abb. C).
3. Legen Sie die Grillplatten 2 auf die Haupteinheit 7 (Abb. D). Achten Sie darauf, dass die Grillplatten plan aufliegen und vom Haken der entsprechenden Entriegelungstaste 5 gesichert sind.

Grillplatte umdrehen

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!** Bevor Sie eine Grillplatte 2 umdrehen, muss das Produkt von der Stromversorgung getrennt sein. Lassen Sie die Grillplatte vollständig abkühlen.

Oberfläche	Geeignete Lebensmittel
Gerippt	z. B. Fleisch, Wurst, ölige Lebensmittel
Glatt	z. B. Gemüse, Pfannkuchen, Spiegelei

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste 5. Entnehmen Sie die Grillplatte 2.
2. Drehen Sie die Grillplatte 2 um.
3. Legen Sie die Grillplatte 2 auf die Haupteinheit 7 (Abb. D). Achten Sie darauf, dass die Grillplatte plan aufliegt und vom Haken der Entriegelungstaste 5 gesichert ist.

Verwendung

ⓘ **INFO:** Beim erstmaligen Aufheizen des Produkts kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, indem Sie z. B. ein Fenster öffnen.

☐ Entsorgen Sie die gegrillten Lebensmittel des ersten Durchgangs.

Lebensmittel grillen

⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Um eine Überhitzung des Produkts oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Produkt nicht abgedeckt werden. Die Grillplatten 2 dürfen unter keinen Umständen mit Aluminiumfolie, Aluminiumbehältern oder hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!**

- Die Spritzschutze 1/3 und die Grillplatten 2 werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs ausschließlich die Temperaturregler 8/10.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht in der Nähe des Produkt spielen oder versuchen, es herunterzuziehen.

ⓘ **INFO:**

- Während des Betriebs leuchtet der Ring an den Temperaturreglern 8/10 wechselweise rot oder weiß.

Farbe	Bedeutung
Rot	Das Produkt heizt auf.
Weiß	Die eingestellte Temperatur wurde erreicht.

- Der Thermostat arbeitet nur ab dem Anfang der Temperatureinstellskala. Je nach Raumtemperatur beginnt der Aufheizvorgang an unterschiedlichen Stellen der Skala.
- Dünne Lebensmittel sollten heiß und schnell gegart werden. Je dicker das Lebensmittel, desto schonender und langsamer sollte es gegrillt werden, damit es außen nicht verbrennt und gleichmäßig durchgart.

1. Drehen Sie die Temperaturregler 8/10 entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position **0**.
2. Verbinden Sie den Netzstecker 4 mit einer geeigneten Steckdose. Der Ring an den Temperaturreglern 8/10 leuchtet weiß. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus.
3. Reiben Sie die Grillplatten 2 mit etwas Pflanzenöl ein. Verwenden Sie dazu ein Küchentuch oder einen Pinsel.
4. Drehen Sie die Temperaturregler 8/10 im Uhrzeigersinn in die Position **6**. Der Ring an den Temperaturreglern leuchtet rot. Das Produkt heizt auf.
5. Heizen Sie das Produkt ohne Lebensmittel vor, bis der Ring an den Temperaturreglern 8/10 weiß leuchtet.
6. Stellen Sie die Temperaturregler 8/10 auf die geeignete Position:

Position	Lebensmittelzubereitung
5–6	☐ Zum Garen von dünnen Grillgerichten oder zum Anbraten von Fleisch. ☐ Grillen Sie das Lebensmittel einige Minuten lang bei maximaler Temperatur auf beiden Seiten und stellen Sie dann die Hitze auf eine niedrigere Stufe ein, um ein schonendes Garen zu gewährleisten.
3–4	☐ Zum schonenden Weitergaren der Lebensmittel. ☐ Zum langsamen Garen empfindlicher Lebensmittel wie Gemüse oder Fisch.
1–2	☐ Zum Warmhalten von fertigen Speisen.

7. Legen Sie die Lebensmittel direkt auf die Grillplatte 2. Wenden Sie die Lebensmittel gelegentlich.
8. Wenn das Grillen beendet ist: Drehen Sie die Temperaturregler 8/10 entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position **0**. Der Ring an den Temperaturreglern leuchtet weiß. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus.
9. Entfernen Sie die Lebensmittel von der Grillplatte 2.
10. Ziehen Sie den Netzstecker 4 aus der Steckdose. Der Ring an den Temperaturreglern 8/10 erlischt.
11. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

Auffangschale entleeren

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!** Entleeren Sie die Auffangschale 9 nicht während des Betriebs. Anderenfalls können Fett und Säfte weiterhin aus den Lebensmitteln austreten und direkt in die Haupteinheit 7 tropfen.

ⓘ **INFO:** Falls größere Mengen an Fett und Säften beim Grillen aus den Lebensmitteln austreten, muss die Auffangschale 9 gelegentlich entleert werden.

1. Ziehen Sie die Auffangschale 9 vorsichtig vorne aus der Haupteinheit 7 heraus.
2. Entleeren Sie die Auffangschale 9.
3. Wischen Sie die Auffangschale 9 von außen mit einem Küchentuch ab.
4. Schieben Sie die Auffangschale 9 zurück in die Haupteinheit 7.

● Grilltabelle

Lebensmittel	Oberfläche der Grillplatte 2	Position des Temperaturreglers 8/10	Zeit (Minuten)
Rindersteak (ohne Knochen)	Gerippt	**6**	4–6 (pro Seite)
Hähnchenbrust	Gerippt	**6**	12–15
Hähnchenkeule	Gerippt	**6**	20–25
Hähnchenflügel	Gerippt	**6**	20–25
Fischsteak	Gerippt	**6**	7–8
Wurst	Gerippt	**6**	10–12
Garnele	Glatt	**6**	6–8
Speck	Glatt	**5**	8–10
Brot	Glatt	**5**	3–5
Gemüse	Glatt	**5**	8–10
Ei	Glatt	**4**	2–3
Pfannkuchen	Glatt	**4**	3–4 (pro Seite)

● Rezepte

● Klassische Rib-Eye-Steaks mit Kräuterbutter

40–45 min × 2

Oberfläche der Grillplatte 2:	Gerippt

Zutaten

2	Rib-Eye-Steaks (ca. 2,5 cm dick)
1 EL	Olivenöl
Nach Geschmack	Meersalz (grob)
Nach Geschmack	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
50 g	Butter (ungesalzen, weich)
1 EL	Petersilie (frisch, fein gehackt)
1 Zehe	Knoblauch (klein, gerieben)
1 TL	Thymianblätter (frisch)

Zubereitung

1. 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank Nehmen Sie die Steaks.
2. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel Butter, Petersilie, Knoblauch und Thymian. Stellen Sie die Schüssel beiseite.
3. Tupfen Sie die Steaks mit einem Küchentuch trocken. Die Steaks sollten so trocken wie möglich sein. Dies ist entscheidend für ein gutes Anbraten.

4. Kurz vor dem Grillen:
   - Streichen Sie die Steaks leicht mit Olivenöl ein.
   - Würzen Sie die Steaks mit reichlich Salz und Pfeffer.
5. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist: Legen Sie die Steaks auf die Grillplatte 2.

Gewünschtes Ergebnis	Benötigte Zeit
Halb durch	4–5 min (pro Seite)
Medium	6–7 min (pro Seite)

7. Entnehmen Sie die Steaks vom Produkt. Geben Sie die Mischung auf die Steaks.
8. Lassen Sie die Steaks vor dem Servieren 5 Minuten lang ruhen.
9. Genießen Sie die köstlichen Rib-Eye-Steaks!

Wolfsbarsch mit Zitrone und Dill

20–25 min × 2

Oberfläche der Grillplatte 2:	Glatt

Zutaten

2× 150 g	Wolfsbarschfilet (mit Haut)
1 EL	Olivenöl
½	Zitrone (entsaftet)
½	Zitrone (in Scheiben geschnitten)
1 EL	Dill (frisch, gehackt)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Ritzen Sie die Haut der Filets leicht ein.
2. Tupfen Sie die Filets mit einem Küchentuch trocken. Die Filets sollten so trocken wie möglich sein. Dies ist entscheidend für ein gutes Anbraten.
3. Würzen Sie die Filets auf beiden Seiten mit Dill, Salz und weißem Pfeffer.
4. Geben Sie Olivenöl auf die Grillplatte 2.
5. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
6. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
7. Legen Sie die Filets mit der Hautseite nach unten auf die Grillplatte 2.
8. Legen Sie die Zitronenscheiben neben die Filets, sodass die Zitronenscheiben karamellisieren.
9. Grillen Sie die Filets 4–5 Minuten lang. Drücken Sie während der ersten Minute leicht mit einem Pfannenwender auf die Filets, damit die Haut knusprig wird.
10. Wenden Sie die Filets vorsichtig.
11. Grillen Sie die Filets 2–3 Minuten lang, bis sie undurchsichtig und gar sind.
12. Träufeln Sie Zitronensaft auf die Filets.
13. Servieren Sie die Filets direkt nach dem Grillen.
14. Genießen Sie den köstlichen Wolfsbarsch!

Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch

45–50 min × 2–3

Oberfläche der Grillplatte 2:	Gerippt

Zutaten

8	Lammkoteletts (mit Knochen)
3 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch (gerieben)
1 EL	Rosmarin (frisch, fein gehackt)
1	Bio-Zitrone (Zesten)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Vermengen Sie auf einem flachen Teller Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenzesten.

2. Geben Sie die Koteletts hinzu und wenden Sie sie, sodass sie vollständig mit der Marinade benetzt sind.
3. Lassen Sie die Koteletts mindestens 30 Minuten lang bei Raumtemperatur marinieren.
4. Würzen Sie die Koteletts mit Salz und Pfeffer.
5. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist: Legen Sie die Koteletts auf die Grillplatte 2.
7. Grillen Sie die Koteletts 2–4 Minuten lang pro Seite, sodass sie halb durch (rosa) sind, abhängig von der Dicke. Beachten Sie, dass die Koteletts sehr schnell garen.
8. Servieren Sie die Koteletts direkt nach dem Grillen.
9. Genießen Sie die köstlichen Lammkoteletts!

● Deutsche Bratwurst mit karamellisierten Zwiebeln

25–30 min × 4

Oberfläche der Grillplatte 2:	1× gerippt 1× glatt

Zutaten

4	Deutsche Bratwürste
2	Zwiebeln (groß, dünn geschnitten)
1 EL	Butter
1 EL	Pflanzenöl
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Pfeffer
Optional: 1 TL	Kümmelkörner

Zubereitung

1. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Oberfläche der Grillplatte 2	**Position des Temperaturreglers** 8 10
Gerippt	**6**
Glatt	**3–4**

2. Geben Sie Butter und Öl auf die glatte Grillplatte 2.
3. Sobald die Butter geschmolzen ist: Geben Sie Zwiebeln, Salz, Pfeffer und, falls gewünscht, Kümmelkörner auf die glatte Grillplatte 2.
4. Braten Sie die Zwiebeln 15–20 Minuten lang an, bis sie weich, braun und karamellisiert sind. Rühren Sie die Zwiebeln gelegentlich um.
5. Während Sie die Zwiebeln garen: Verringern Sie die Temperatur der gerippten Grillplatte 2 auf Stufe **3**–**4**.
6. Legen Sie die Bratwürste auf die gerippte Grillplatte 2.
7. Grillen Sie die Bratwürste 10–15 Minuten lang, bis sie auf allen Seiten gebräunt und gar sind. Wenden Sie die Bratwürste alle paar Minuten.
8. Garnieren Sie die Bratwürste mit den karamellisierten Zwiebeln.
9. Servieren Sie die Bratwürste direkt nach dem Grillen.
10. Genießen Sie die köstlichen Bratwürste!

● Spanische Knoblauchgarnelen (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Vorspeise)

Oberfläche der Grillplatte 2:	Glatt

Zutaten

400 g	Riesengarnelen (roh, geschält, entdarmt, mit Schwanz)
4 EL	Olivenöl
4 Zehen	Knoblauch (in dünne Scheiben geschnitten)
½ TL	Rote Chiliflocken
1 EL	Petersilie (frisch, gehackt)
½	Zitrone (entsaftet)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Tupfen Sie die Garnelen mit einem Küchentuch trocken. Die Garnelen sollten so trocken wie möglich sein. Dies ist entscheidend für ein gutes Anbraten.
2. Geben Sie Olivenöl auf die Grillplatte 2.
3. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
5. Braten Sie den Knoblauch 1–2 Minuten lang an, sodass er zwar duftet, aber nicht braun wird.
6. Geben Sie die Chiliflocken hinzu.
7. Geben Sie die Garnelen hinzu. Legen Sie die Garnelen nebeneinander, nicht übereinander. Die Garnelen sollten sich nicht berühren.
8. Erhöhen Sie die Temperatur auf Stufe **6**.
9. Grillen Sie die Garnelen 1–2 Minuten lang pro Seite, bis sie rosa werden und sich zusammenziehen. Garen Sie die Garnelen nicht zu lange.
10. Träufeln Sie Zitronensaft auf die Garnelen und streuen Sie Salz und Petersilie darüber.
11. Servieren Sie die Garnelen direkt nach dem Grillen.
12. Genießen Sie die köstlichen Knoblauchgarnelen!

Mediterraner Gemüsemix

25–30 min × 3–4 (Beilage)

Oberfläche der Grillplatte 2:	Glatt

Zutaten

1	Zucchini (1 cm dicke Scheiben)
1	Rote Paprika (3 cm breite Streifen)
1	Gelbe Paprika (3 cm breite Streifen)
1	Rote Zwiebel (in Spalten geschnitten)
10	Kirschtomaten
3 EL	Olivenöl
1 TL	Oregano (getrocknet)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Pfeffer
Optional: 4 EL	Fetakäse (gekrümelt)

Zubereitung

1. Vermengen Sie in einer großen Schüssel das komplette Gemüse (außer den Tomaten) mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer.
2. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor.
3. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist: Legen Sie das Gemüse (außer den Tomaten) nebeneinander auf die Grillplatte 2, nicht übereinander.
4. Grillen Sie das Gemüse 5–7 Minuten lang.
5. Wenden Sie das Gemüse (z. B. mit einer Zange oder einem Pfannenwender).
6. Geben Sie die Tomaten hinzu.
7. Grillen Sie das Gemüse weitere 5–7 Minuten lang, bis es zart und knackig ist und eine schöne Bräunung aufweist.
8. Geben Sie das Gemüse auf einen Teller.
9. Optional: Streuen Sie Fetakäse über das Gemüse.
10. Servieren Sie das Gemüse direkt nach dem Grillen.
11. Genießen Sie den köstlichen mediterranen Gemüsemix!

Halloumi-Gemüse-Türmchen

20–25 min × 4 (Vorspeise)

Oberfläche der Grillplatte 2:	Gerippt

Zutaten

250 g	Halloumikäse (in 8 dicke Scheiben geschnitten)
2	Rote Paprika (entkernt und in große, flache Stücke geschnitten)

1	Zucchini (der Länge nach in 0,5 cm dicke Bänder geschnitten)
2 EL	Olivenöl
1 TL	Minze (getrocknet)
Nach Geschmack	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Vermengen Sie in einer Schüssel Paprika und Zucchini mit 1 EL Olivenöl und schwarzem Pfeffer.
2. Streichen Sie den Halloumi von beiden Seiten mit 1 EL Olivenöl ein und streuen Sie Minze darüber.
3. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
5. Legen Sie Paprika, Zucchini und Halloumi nebeneinander auf die Grillplatte 2, nicht übereinander.

Zutaten	Benötigte Zeit
Paprika Zucchini	4–5 min (pro Seite), bis das Gemüse zart ist und Grillstreifen aufweist
Halloumi	2–3 min (pro Seite), bis goldbraune Grillstreifen erscheinen

6. Stapeln Sie die Zutaten (beispielhafte Anordnung: Paprika, Halloumi, Zucchini, Halloumi) und verwenden Sie bei Bedarf einen Spieß.
7. Servieren Sie die Halloumi-Gemüse-Türmchen direkt nach dem Grillen.
8. Genießen Sie die köstlichen Halloumi-Gemüse-Türmchen!

● Schweinekoteletts mit Dijon-Senf und Thymian

100–110 min × 2

Oberfläche der Grillplatte 2:	Gerippt

Zutaten

2	Schweinekoteletts (dick geschnitten, mit Knochen)
2 EL	Dijon-Senf
1 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
1 Zehe	Knoblauch (gerieben)
1 TL	Thymianblätter (frisch)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Pfeffer

Zubereitung

1. Verrühren Sie in einer kleinen Schüssel Dijon-Senf, Olivenöl, Honig, Knoblauch und Thymian.
2. Legen Sie die Schweinekoteletts auf einen Teller.
3. Würzen Sie die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer.
4. Benetzen Sie die Schweinekoteletts gleichmäßig mit der Marinade.
5. Decken Sie den Teller ab und stellen Sie ihn mindestens 90 Minuten lang in den Kühlschrank (bis zu 4 Stunden für ein optimales Ergebnis).
6. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
7. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
8. Lassen Sie überschüssige Marinade abtropfen. Legen Sie die Schweinekoteletts auf die Grillplatte 2.
9. Grillen Sie die Schweinekoteletts 5–7 Minuten lang pro Seite, bis sie gar sind und Grillstreifen aufweisen.
10. Lassen Sie die Schweinekoteletts vor dem Servieren 5 Minuten lang ruhen.
11. Genießen Sie die köstlichen Schweinekoteletts!

Jakobsmuscheln mit Petersilie-Knoblauchbutter

10–15 min × 2 (Vorspeise)

Oberfläche der Grillplatte 2:	Glatt

Zutaten

10–12	Jakobsmuscheln (groß)
2 EL	Butter (ungesalzen)
1 Zehe	Knoblauch (gerieben)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Petersilie (frisch, fein gehackt)
Nach Geschmack	Salz
Nach Geschmack	Weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Tupfen Sie die Jakobsmuscheln mit einem Küchentuch trocken. Die Jakobsmuscheln sollten so trocken wie möglich sein. Dies ist entscheidend für ein gutes Anbraten.
2. Würzen Sie die Jakobsmuscheln leicht mit Salz und Pfeffer.
3. Geben Sie Olivenöl auf die Grillplatte 2.
4. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist: Legen Sie die Jakobsmuscheln nebeneinander auf die Grillplatte 2, nicht übereinander. Die Jakobsmuscheln sollten sich nicht berühren
6. Grillen Sie die Jakobsmuscheln 90–120 Sekunden lang, bis sich an der Unterseite eine tief goldbraune Kruste bildet.
7. Wenden Sie die Jakobsmuscheln (z. B. mit einer Zange oder einem Pfannenwender).
8. Geben Sie unverzüglich Butter, Knoblauch und Petersilie auf die Grillplatte 2.
9. Grillen Sie die Jakobsmuscheln weitere 60–90 Sekunden lang. Beträufeln Sie die Jakobsmuscheln währenddessen mit der geschmolzenen Petersilie-Knoblauchbutter unter Verwendung eines Löffels.
10. Servieren Sie die Jakobsmuscheln direkt nach dem Grillen.
11. Genießen Sie die köstlichen Jakobsmuscheln!

Hähnchen-Suflaki-Spieße

145–160 min × 4

Oberfläche der Grillplatte 2:	Gerippt

Zutaten

600 g	Hähnchenbrust (ohne Knochen und Haut, in 2,5 cm große Würfel geschnitten)
60 ml	Olivenöl
1	Zitrone (groß, entsaftet)
2 Zehen	Knoblauch (gerieben)
1 EL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Salz
½ TL	Schwarzer Pfeffer

Benötigte Utensilien

8	Holzspieße (30 Minuten lang in Wasser eingeweicht)

Zubereitung

1. Verrühren Sie in einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer.
2. Geben Sie die Hähnchenwürfel in die Schüssel.
3. Benetzen Sie die Hähnchenwürfel gleichmäßig mit der Marinade.
4. Decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie sie mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank.
5. Spießen Sie die Hähnchenwürfel gleichmäßig auf den eingeweichten Holzspießen auf.
6. Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
7. Verringern Sie die Temperatur auf Stufe **3**–**4**.
8. Legen Sie die Spieße nebeneinander auf die Grillplatte 2, nicht übereinander. Die Spieße sollten sich nicht berühren.

9. Grillen Sie die Spieße insgesamt 8–12 Minuten lang. Drehen Sie die Spieße alle 3–4 Minuten, bis das Hähnchenfleisch gar und an den Rändern leicht gebräunt ist.
10. Servieren Sie die Spieße direkt nach dem Grillen. Wir empfehlen Zaziki und Pita-Brot als Beilage.
11. Genießen Sie die köstlichen Hähnchen-Suflaki-Spieße!

● Reinigung

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**
Vor der Reinigung: Ziehen Sie den Netzstecker [4] immer aus der Steckdose.

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!**
Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

- Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

ⓘ **INFO:** Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

☐ Verwenden Sie den Kratzer [13], um Lebensmittelreste von den Grillplatten [2] zu kratzen.
Verwenden Sie die gerade Seite des Kratzers für die glatte Oberfläche der Grillplatten.
Verwenden Sie die gezahnte Seite des Kratzers für die gerippte Oberfläche der Grillplatten.

Teil	Reinigungsmethode
Haupteinheit [7]	☐ Wischen Sie die Haupteinheit mit einem feuchten Tuch ab. ☐ Falls nötig, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie die Haupteinheit danach mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ☐ Trocknen Sie die Haupteinheit gründlich ab. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere der Haupteinheit gelangen.
Spritzschutz [1]/[3]	☐ Wischen Sie die Spritzschutze mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. ☐ Spülen Sie die Spritzschutze alternativ mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
Grillplatte [2] Auffangschale [9] Kratzer [13]	☐ Spülen Sie diese Teile mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können diese Teile auch in einer Geschirrspülmaschine reinigen.

● Lagerung

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!**
Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
☐ Wickeln Sie die Anschlussleitung [4] um die Kabelaufwicklung [12] (Abb. B).
☐ Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.

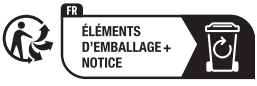
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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

Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

Produkt:



Das Produkt, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.
Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

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

Gerät entsorgen
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugeräts, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen.

Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 516432_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

List of pictograms used ... Page 24
Introduction ... Page 25
Intended use ... Page 25
Scope of delivery ... Page 25
Parts list ... Page 25
Technical data ... Page 25
General safety instructions ... Page 26
First set-up of the product ... Page 29
Unpacking the product and basic cleaning ... Page 29
Preparation ... Page 29
Assembly ... Page 29
Turning a grill plate over ... Page 29
Operation ... Page 29
Grilling food ... Page 29
Emptying the drip tray ... Page 30
Grilling table ... Page 31
Recipes ... Page 31
Classic rib-eye steaks with herb butter ... Page 31
Sea bass with lemon and dill ... Page 32
Lamb cutlets with rosemary and garlic ... Page 32
German bratwurst with caramelised onions ... Page 32
Spanish garlic prawns (gambas al ajillo) ... Page 33
Mixed mediterranean vegetables ... Page 33
Halloumi and vegetable stacks ... Page 34
Pork chops with Dijon mustard and thyme ... Page 34
Scallops with parsley-garlic butter ... Page 35
Chicken souvlaki skewers ... Page 35
Cleaning ... Page 36
Storage ... Page 36
Disposal ... Page 36
Warranty ... Page 37
Warranty claim procedure ... Page 37
Service ... Page 38

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	**Hz**	Hertz (supply frequency)
		W	Watt
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
			Danger – risk of electric shock!
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Caution – hot surface!
	INFO: This symbol with the "Info" signal word offers additional useful information.		This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		Suitable for the dishwasher: 2 Grill plate 9 Drip tray 13 Scraper
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

TABLETOP GRILL

Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516432_2510.

Intended use

- This product is designed for grilling food. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

1 Main unit
2 Grill plates (reversible, with smooth and ridged surface)
2 Splash guards
1 Drip tray
1 Scraper
1 User manual

Parts list

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

Fig. A

1 Splash guard (left)
2 Grill plate (reversible, with smooth and ridged surface)
3 Splash guard (right)
4 Mains cord with mains plug
5 Release button (for grill plate)
6 Recessed grip
7 Main unit
8 Temperature control (for right grill plate)
9 Drip tray
10 Temperature control (for left grill plate)
11 Grease drain hole

Fig. B

12 Cable winding
13 Scraper

Technical data

Model number with VDE plug: with BS plug: with CH plug:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz

Power consumption:	2,000 W
Power consumption in standby mode:	0.3 W
Protection class:	I
Certification: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ DANGER! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

⚠ **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

- Never use the product without the grill plates. Otherwise the red-hot heating elements would be exposed which could result in severe burns if touched.

Electrical safety

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself.
In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered as soon as the mains plug is connected to a suitable mains outlet.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

⚠ **WARNING! Risk of fire!**
In order to prevent overheating of the product or a potential fire, the product must not be covered. The grill plates must under no circumstances be covered with aluminium foil,

aluminium containers or heat-resistant materials.

⚠ CAUTION! Risk of burns!

- The splash guards and the grill plates become very hot during operation. Only touch the temperature controls during operation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.

⚠ NOTICE! Risk of product damage! Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this product.

- Do not operate the product without the drip tray.
- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Operate the product only with the original accessories supplied.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury! Disconnect the product from the mains supply before cleaning work and when not in use.

- Refer to chapter “Cleaning” for instructions on how to clean the product.
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.

- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

First set-up of the product

Unpacking the product and basic cleaning

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
5. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

Preparation

Assembly

1. Place the main unit [7] on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
2. Install the splash guards [1]/[3] on the main unit [7]. Insert the 3 lugs at the bottom of the splash guards into the corresponding slots on the top edge of the main unit (Fig. C).
3. Place the grill plates [2] onto the main unit [7] (Fig. D). Ensure the grill plates lie flat and are secured by the hook of the corresponding release button [5].

Turning a grill plate over

⚠ **CAUTION! Risk of burns!** Before turning a grill plate [2] over, the product must be disconnected from the mains. Allow the grill plate to cool down completely.

Surface	Suitable food
Ridged	e.g. meat, sausage, oily food
Smooth	e.g. vegetables, pancake, fried egg

1. Press the release button [5] and remove the grill plate [2].
2. Turn the grill plate [2] over.
3. Place the grill plate [2] onto the main unit [7] (Fig. D). Ensure the grill plate lies flat and is secured by the hook of the release button [5].

Operation

ⓘ **INFO:** The first time the product heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation by opening a window, for example.

☐ Discard the first serving of grilled food.

Grilling food

⚠ **WARNING! Risk of fire!** In order to prevent overheating of the product or a potential fire, the product must not be covered. The grill plates [2] must under no circumstances be covered with aluminium foil, aluminium containers or heat-resistant materials.

⚠ **CAUTION! Risk of burns!**

- The splash guards [1]/[3] and the grill plates [2] become very hot during operation. Only touch the temperature controls [8]/[10] during operation.
- Ensure that children do not play in the vicinity of the product or attempt to pull it down.

ⓘ INFO:

- During operation, the ring on the temperature controls 8/10 alternates between lighting up red and white.

Colour	Meaning
Red	The product is heating up.
White	The set temperature has been reached.

- The thermostat only operates from the beginning of the temperature setting scale. Depending on the room temperature, heating up starts at different positions on the scale.
- Thin foods should be cooked hot and quickly. The thicker the food, the more gently and slowly it should be grilled so that it does not burn on the outside and is evenly cooked through.

1. Turn the temperature controls 8/10 counter-clockwise to the **0** position.
2. Connect the mains plug 4 to a suitable mains outlet. The ring on the temperature controls 8/10 lights up white. The product is in standby mode.
3. Rub the grill plates 2 with a little vegetable oil so that the food does not stick. Use a kitchen towel or a brush for this.
4. Turn the temperature controls 8/10 clockwise to the **6** position. The ring on the temperature controls lights up red. The product is heating up.
5. Preheat the product without food until the ring on the temperature controls 8/10 lights up white.
6. Set the temperature controls 8/10 to the suitable position:

Position	Food preparation
5–6	☐ For cooking thin grill food or for searing meat. ☐ Grill the food for a few minutes at maximum temperature on both sides and then adjust the heat to a lower setting to ensure gentle cooking.
3–4	☐ For gentle further cooking of the food. ☐ For slow cooking delicate foods such as vegetables or fish.
1–2	☐ For keeping ready-cooked food warm.

7. Place the food directly on the grill plate 2. Turn the food over occasionally.
8. When grilling is complete: Turn the temperature controls 8/10 counter-clockwise to the **0** position. The ring on the temperature controls lights up white. The product is in standby mode.
9. Remove the food from the grill plate 2.
10. Disconnect the mains plug 4 from the mains outlet. The ring on the temperature controls 8/10 goes off.
11. Let the product cool down completely.

Emptying the drip tray

⚠ **NOTICE! Risk of product damage!** Do not empty the drip tray 9 during operation. Otherwise grease and juices could continue to escape from the food and drip directly into the main unit 7.

ⓘ **INFO:** If larger amounts of grease and juices escape from the food during grilling, the drip tray 9 must be emptied from time to time.

1. Carefully pull the drip tray 9 out of the front of the main unit 7.
2. Empty the drip tray 9.
3. Wipe the outside of the drip tray 9 with a kitchen towel.
4. Slide the drip tray 9 back into the main unit 7.

● Grilling table

Food	Grill plate [2] surface	Temperature control [8]/[10] position	Time (minutes)
Beef steak (boneless)	Ridged	**6**	4–6 (per side)
Chicken breast	Ridged	**6**	12–15
Chicken drumstick	Ridged	**6**	20–25
Chicken wing	Ridged	**6**	20–25
Fish steak	Ridged	**6**	7–8
Sausage	Ridged	**6**	10–12
Shrimp	Smooth	**6**	6–8
Bacon	Smooth	**5**	8–10
Bread	Smooth	**5**	3–5
Vegetables	Smooth	**5**	8–10
Egg	Smooth	**4**	2–3
Pancake	Smooth	**4**	3–4 (per side)

● Recipes

● Classic rib-eye steaks with herb butter

40–45 min × 2

Grill plate [2] surface:	Ridged

Ingredients

2	Rib-eye steaks (approx. 2.5 cm thick)
1 tbsp	Olive oil
To taste	Sea salt (coarse)
To taste	Black pepper (freshly ground)
50 g	Butter (unsalted, softened)
1 tbsp	Parsley (fresh, finely chopped)
1 clove	Garlic (small, minced)
1 tsp	Thyme leaves (fresh)

Preparation

1. 20 minutes before grilling. Remove the steaks from the refrigerator.
2. In a small bowl, mix the butter, parsley, garlic and thyme. Set the bowl aside.
3. Pat the steaks dry with a kitchen towel. The steaks should be as dry as possible. This is crucial for a good sear.
4. Shortly before grilling:
   - Brush the steaks lightly with olive oil.
   - Season the steaks generously with salt and pepper.
5. Preheat the product to level **6**.
6. Once the set temperature has been reached: Place the steaks on the grill plate [2].

Desired result	Required time
Medium rare	4–5 min (per side)
Medium	6–7 min (per side)

7. Remove the steaks from the product. Pour the mixture onto the steaks.
8. Allow the steaks to rest for 5 minutes before serving.
9. Enjoy the tasty rib-eye steaks!

Sea bass with lemon and dill

20–25 min × 2

Grill plate 2 surface:	Smooth

Ingredients

2× 150 g	Sea bass fillet (with skin)
1 tbsp	Olive oil
½	Lemon (juiced)
½	Lemon (sliced)
1 tbsp	Dill (fresh, chopped)
To taste	Salt
To taste	White pepper

Preparation

1. Lightly score the skin of the fillets.
2. Pat the fillets dry with a kitchen towel. The fillets should be as dry as possible. This is crucial for a good sear.
3. Season the fillets on both sides with dill, salt, and white pepper.
4. Add olive oil on the grill plate 2.
5. Preheat the product to level **6** until the the set temperature has been reached.
6. Reduce the temperature to level **3**–**4**.
7. Place the fillets skin-side down on the grill plate 2.
8. Place the lemon slices next to the fillets so that the lemon slices caramelise.
9. Grill the fillets for 4–5 minutes. Gently press the fillets down with a spatula for the first minute to achieve a crispy skin.
10. Carefully turn the fillets over.
11. Grill the fillets for 2–3 minutes until they are opaque and cooked through.
12. Drizzle the fillets with lemon juice.
13. Serve the fillets immediately after grilling.
14. Enjoy the tasty sea bass!

Lamb cutlets with rosemary and garlic

45–50 min × 2–3

Grill plate 2 surface:	Ridged

Ingredients

8	Lamb cutlets (with bone)
3 tbsp	Olive oil
2 cloves	Garlic (minced)
1 tbsp	Rosemary (fresh, finely chopped)
1	Organic lemon (zest)
To taste	Salt
To taste	Black pepper

Preparation

1. In a shallow dish, combine the olive oil, garlic, rosemary, and lemon zest.
2. Add the cutlets and turn them over so that they are completely covered with the marinade.
3. Allow the cutlets to marinate for at least 30 minutes at room temperature.
4. Season the cutlets with salt and pepper.
5. Preheat the product to level **6**.
6. Once the set temperature has been reached: Place the cutlets on the grill plate 2.
7. Grill the cutlets for 2–4 minutes per side for medium-rare (pink), depending on the thickness. Note that the cutlets cook very quickly.
8. Serve the cutlets immediately after grilling.
9. Enjoy the tasty lamb cutlets!

German bratwurst with caramelised onions

25–30 min × 4

Grill plate 2 surface:	1× ridged 1× smooth

Ingredients

4	German bratwursts
2	Onions (large, thinly sliced)
1 tbsp	Butter
1 tbsp	Vegetable oil
To taste	Salt
To taste	Pepper
Optional: 1 tsp	Caraway seeds

Preparation

1. Preheat the product to level **6** until the set temperature has been reached.

Grill plate 2 **surface**	**Temperature control** 8 10 **position**
Ridged	**6**
Smooth	**3–4**

2. Add butter and oil on the smooth grill plate 2.
3. Once the butter is melted: Add the onions, salt, pepper, and caraway seeds, if desired, on the smooth grill plate 2.
4. Fry the onions for 15–20 minutes until they are soft, brown and caramelised. Stir the onions occasionally.
5. While cooking the onions: Reduce the temperature of the ridged grill plate 2 to level **3–4**.
6. Place the bratwursts on the ridged grill plate 2.
7. Grill the bratwursts for 10–15 minutes until they are browned on all sides and cooked through. Turn the bratwursts over every few minutes.
8. Garnish the bratwursts with the caramelised onions.
9. Serve the bratwursts immediately after grilling.
10. Enjoy the tasty bratwursts!

Spanish garlic prawns (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (starter)

Grill plate 2 surface:	Smooth

Ingredients

400 g	King prawns (raw, peeled, deveined, with tail)
4 tbsp	Olive oil
4 cloves	Garlic (thinly sliced)
½ tsp	Red chilli flakes
1 tbsp	Parsley (fresh, chopped)
½	Lemon (juiced)
1 pinch	Salt

Preparation

1. Pat the prawns dry with a kitchen towel. The prawns should be as dry as possible. This is crucial for a good sear.
2. Add olive oil on the grill plate 2.
3. Preheat the product to level **6** until the set temperature has been reached.
4. Reduce the temperature to level **3–4**.
5. Fry the garlic for 1–2 minutes until it is fragrant but not brown.
6. Add the chilli flakes.
7. Add the prawns. Place the prawns next to each other, not stacked. The prawns must not touch each other.
8. Increase the temperature to level **6**.
9. Grill the prawns for 1–2 minutes per side until they turn pink and curl up. Do not overcook the prawns.
10. Drizzle the prawns with lemon juice and sprinkle them with salt and parsley.
11. Serve the prawns immediately after grilling.
12. Enjoy the tasty garlic prawns!

Mixed mediterranean vegetables

25–30 min × 3–4 (side dish)

Grill plate 2 surface:	Smooth

Ingredients

1	Courgette (1 cm thick slices)
1	Red bell pepper (3 cm wide strips)
1	Yellow bell pepper (3 cm wide strips)
1	Red onion (cut into wedges)
10	Cherry tomatoes
3 tbsp	Olive oil
1 tsp	Oregano (dried)
To taste	Salt

To taste	Pepper
Optional: 4 tbsp	Feta cheese (crumbled)

Preparation

1. In a large bowl, toss all vegetables (except tomatoes) with olive oil, oregano, salt, and pepper.
2. Preheat the product to level **6**.
3. Once the set temperature has been reached: Place the vegetables (except tomatoes) next to each other on the grill plate 2, not stacked.
4. Grill the vegetables for 5–7 minutes.
5. Turn the vegetables over (e.g. with tongs or a spatula).
6. Add the tomatoes.
7. Grill the vegetables for another 5–7 minutes until they are tender, crisp and have a nice char.
8. Put the vegetables on a plate.
9. Optional: Sprinkle the vegetables with feta cheese.
10. Serve the vegetables immediately after grilling.
11. Enjoy the tasty mixed mediterranean vegetables!

● Halloumi and vegetable stacks

20–25 min × 4 (starter)

Grill plate 2 surface:	Ridged

Ingredients

250 g	Halloumi cheese (cut into 8 thick slices)
2	Red bell peppers (cored and cut into large flat pieces)
1	Courgette (sliced lengthwise into 0.5 cm thick ribbons)
2 tbsp	Olive oil
1 tsp	Mint (dried)
To taste	Black pepper

Preparation

1. In a bowl, toss the bell pepper and courgette with 1 tbsp of olive oil and black pepper.
2. Brush the halloumi on both sides with 1 tbsp of olive oil and sprinkle with mint.
3. Preheat the product to level **6** until the set temperature has been reached.
4. Reduce the temperature to level **3**–**4**.
5. Place the bell pepper, courgette, and halloumi next to each other on the grill plate 2, not stacked.

Ingredients	Required time
Bell pepper Courgette	4–5 min (per side) until the vegetables are tender and with grill marks
Halloumi	2–3 min (per side) until golden-brown grill marks appear

6. Stack the ingredients (exemplary arrangement: bell pepper, halloumi, courgette, halloumi) and use a skewer, if desired.
7. Serve the halloumi and vegetable stacks immediately after grilling.
8. Enjoy the tasty halloumi and vegetable stacks!

● Pork chops with Dijon mustard and thyme

100–110 min × 2

Grill plate 2 surface:	Ridged

Ingredients

2	Pork chops (thick-cut, with bone)
2 tbsp	Dijon mustard
1 tbsp	Olive oil
1 tbsp	Honey
1 clove	Garlic (minced)
1 tsp	Thyme leaves (fresh)
To taste	Salt
To taste	Pepper

Preparation

1. In a small bowl, whisk the Dijon mustard, olive oil, honey, garlic, and thyme.
2. Place the pork chops on a dish.
3. Season the pork chops with salt and pepper.
4. Coat the pork chops evenly with the marinade.
5. Cover the dish and put it into the refrigerator for at least 90 minutes (up to 4 hours for best results).
6. Preheat the product to level **6** until the set temperature has been reached.
7. Reduce the temperature to level **3**–**4**.
8. Allow any excess marinade to drip off. Place the pork chops on the grill plate 2.
9. Grill the pork chops for 5–7 minutes per side until cooked through and grill marks appear.
10. Allow the pork chops to rest for 5 minutes before serving.
11. Enjoy the tasty pork chops!

Scallops with parsley-garlic butter

10–15 min × 2 (starter)

Grill plate 2 surface:	Smooth

Ingredients

10–12	Scallops (large)
2 tbsp	Butter (unsalted)
1 clove	Garlic (minced)
1 tbsp	Olive oil
1 tbsp	Parsley (fresh, finely chopped)
To taste	Salt
To taste	White pepper

Preparation

1. Pat the scallops dry with a kitchen towel. The scallops should be as dry as possible. This is crucial for a good sear.
2. Season the scallops lightly with salt and pepper.
3. Add olive oil on the grill plate 2.
4. Preheat the product to level **6**.
5. Once the set temperature has been reached: Place the scallops next to each other on the grill plate 2, not stacked. The scallops must not touch each other.
6. Grill the scallops for 90–120 seconds, until a deep golden-brown crust forms on the bottom.
7. Turn the scallops over (e.g. with tongs or a spatula).
8. Immediately add the butter, garlic, and parsley on the grill plate 2.
9. Grill the scallops for another 60–90 seconds. Meanwhile baste the scallops with the molten parsley-garlic butter using a spoon.
10. Serve the scallops immediately after grilling.
11. Enjoy the tasty scallops!

Chicken souvlaki skewers

145–160 min × 4

Grill plate 2 surface:	Ridged

Ingredients

600 g	Chicken breast (boneless, skinless, cut into 2.5 cm cubes)
60 ml	Olive oil
1	Lemon (large, juiced)
2 cloves	Garlic (minced)
1 tbsp	Oregano (dried)
1 tsp	Salt
½ tsp	Black pepper

Required utensils

8	Wooden skewers (soaked in water for 30 minutes)

Preparation

1. In a large bowl, whisk the olive oil, lemon juice, garlic, oregano, salt, and pepper.
2. Add the chicken cubes to the bowl.
3. Coat the chicken cubes evenly with the marinade.
4. Cover the bowl and put it into the refrigerator for at least 2 hours.
5. Skewer the chicken cubes evenly onto the soaked wooden skewers.

6. Preheat the product to level **6** until the set temperature has been reached.
7. Reduce the temperature to level **3**–**4**.
8. Place the skewers next to each other on the grill plate [2]. The skewers must not touch each other.
9. Grill the skewers for 8–12 minutes in total. Turn the skewers every 3–4 minutes, until the chicken is cooked through and lightly charred on the edges.
10. Serve the skewers immediately after grilling. We recommend tzatziki and pita bread as a side dish.
11. Enjoy the tasty chicken souvlaki skewers!

● Cleaning

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the mains plug [4] from the mains outlet.

⚠ **CAUTION! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool down first.

⚠ **NOTICE! Risk of product damage**

- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product.
- Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

ⓘ **NOTE:** Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

□ Use the scraper [13] to scrape food residues off the grill plates [2].
Use the straight side of the scraper for the smooth surface of the grill plates.
Use the serrated side of the scraper for the ridged surface of the grill plates.

Part	Cleaning method
Main unit [7]	□ Wipe the main unit with a damp cloth. □ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the main unit off afterwards with a damp cloth without detergent. □ Dry the main unit thoroughly. □ Do not let any water or other liquids enter the main unit interior.
Splash guard [1]/[3]	□ Wipe the splash guards with a slightly damp cloth and a mild detergent. □ Alternatively, rinse the splash guards with water and a mild detergent.
Grill plate [2] Drip tray [9] Scraper [13]	□ Rinse these parts with water and a mild detergent. ■ You can also clean these parts in a dishwasher.

● Storage

⚠ **CAUTION! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.

□ Clean the product before storage.
□ Wind the mains cord [4] around the cable winding [12] (Fig. B).
□ Store the product in the original packaging when it is not in use.
□ Store the product in a dry location out of the reach of children.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.

Product:

The product, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.
Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 516432_2510) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) **Service Northern Ireland**
E-Mail: owim@lidl.ie

(CY) **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: owim@lidl.com.cy

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

CE

Liste des pictogrammes/symboles utilisés . . . . . Page 40
Introduction . . . . . Page 41
Utilisation conforme aux prescriptions . . . . . Page 41
Contenu de l'emballage. . . . . Page 41
Liste des pièces. . . . . Page 41
Données techniques . . . . . Page 42
Consignes générales de sécurité. . . . . Page 42
Mise en service. . . . . Page 46
Déballage du produit et premier nettoyage. . . . . Page 46
Préparation . . . . . Page 46
Assemblage . . . . . Page 46
Retourner une plaque du gril . . . . . Page 46
Utilisation. . . . . Page 46
Griller des aliments . . . . . Page 46
Vider le bac de récupération . . . . . Page 47
Tableau du gril . . . . . Page 48
Recettes . . . . . Page 48
Faux-filet classique au beurre maître d'hôtel . . . . . Page 48
Bar au citron et à l'aneth . . . . . Page 49
Côtelettes d'agneau au romarin et à l'ail. . . . . Page 49
Saucisse allemande avec oignons caramélisés . . . . . Page 50
Crevettes géantes espagnoles à l'ail (gambas al ajillo) . . . . . Page 50
Mélange de légumes méditerranéens . . . . . Page 51
Millefeuilles de légumes et de halloumi . . . . . Page 52
Côtelettes de porc à la moutarde de Dijon et au thym . . . . . Page 52
Coquilles Saint-Jacques au beurre persillé et à l'ail . . . . . Page 53
Brochettes de poulet souvlaki. . . . . Page 53
Nettoyage . . . . . Page 54
Rangement . . . . . Page 54
Mise au rebut. . . . . Page 55
Garantie . . . . . Page 55
Faire valoir sa garantie . . . . . Page 56
Service après-vente . . . . . Page 57

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque d'asphyxie)		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque de décharge électrique)	**Hz**	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (par ex. risque de brûlure)		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
			Danger – risque d'électrocution !
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)		Prudence – surface chaude !
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.		Ce produit est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.
	Qualité alimentaire Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Va au lave-vaisselle : 2 Plaque du gril 9 Bac de récupération 13 Grattoir
CE	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation

GRIL DE TABLE

Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 516432_2510.

Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est prévu pour griller des aliments. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Ce produit est prévu pour une utilisation domestique ou des applications similaires, comme par exemple :
  - Cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - Fermes ;
  - Environnement pour des clients d'hôtels, motels et autres établissements résidentiels ;
  - Environnement dans des chambres d'hôtes.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

1 Bloc principal
2 Plaques du gril (pivotantes, avec surface lisse et rainurée)
2 Protections anti-éclaboussures
1 Bac de récupération
1 Grattoir
1 Mode d'emploi

Liste des pièces

Avant de lire, dépliez la page des illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctionnalités du produit.

Fig. A

1 Protection anti-éclaboussures (gauche)
2 Plaque du gril (pivotante, avec surface lisse et rainurée)
3 Protection anti-éclaboussures (droite)
4 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
5 Bouton de déverrouillage (pour plaque du gril)
6 Poignée encastrée
7 Bloc principal
8 Bouton du thermostat (pour la plaque du gril droite)
9 Bac de récupération

10 Bouton du thermostat (pour la plaque du gril gauche)
11 Orifice d'évacuation des graisses

Fig. B

12 Enrouleur de câble
13 Grattoir

● Données techniques

Numéro de modèle avec fiche de secteur VDE : avec fiche de secteur BS : avec fiche de secteur CH :	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Tension d'entrée :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie :	2000 W
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,3 W
Classe de protection :	I
Certification : HG14267 : HG14267-BS : HG14267-CH :	 GS (Intertek) – –

⚠ Consignes générales de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée en cas de dommages matériels ou de blessures résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠ DANGER ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage.
Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement.
Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés

ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisable par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

Utilisation conforme aux prescriptions

⚠ **AVERTISSEMENT !** Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

- Il est interdit d'utiliser le produit sans les plaques du gril. Sinon, les résistances incandescentes seront exposées lors du chauffage et peuvent causer en cas de contact de graves brûlures.

Sécurité électrique

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

- Durant l'utilisation, les surfaces peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas le produit pendant ou juste après son utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est allumé dès que la fiche de secteur est branchée sur une prise de courant compatible.

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !** Pour éviter une surchauffe du produit ou le déclenchement d'un incendie, le produit ne doit pas être couvert. Les plaques du gril ne doivent en aucun cas être recouvertes de papier aluminium, de récipients en aluminium ou de matériaux qu'importe s'ils sont résistants à la chaleur.

⚠ **PRUDENCE ! Risque de brûlures !**

- Les protections anti-éclaboussures et les plaques du gril deviennent très chaudes durant le fonctionnement. Pendant le fonctionnement, ne touchez que les boutons du thermostat.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque le produit fonctionne.

⚠ **ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !** Il est interdit d'utiliser du charbon de bois ou tout autre combustible inflammable similaire avec ce produit.

- Ne faites pas fonctionner le produit sans son bac de récupération.
- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.

- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Faites fonctionner le produit uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

Nettoyage et rangement

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !** Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.
- Pour obtenir des instructions sur le nettoyage du produit, reportez-vous au chapitre « Nettoyage ».
- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche de secteur branché sur la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.

■ Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● Mise en service

● Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger. Avant la première utilisation, utilisez le produit sans y mettre quelque chose afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.
5. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage » avant la première utilisation.

● Préparation

● Assemblage

1. Placez le bloc principal [7] sur une surface plane, stable, propre, sèche et résistante à la chaleur.
2. Montez les protections anti-éclaboussures [1]/[3] sur le bloc principal [7]. Insérez les 3 pattes situées en bas des protections anti-éclaboussures dans les fentes correspondantes situées sur le bord supérieur du bloc principal (fig. C).
3. Placez les plaques du gril [2] sur le bloc principal [7] (fig. D). Veillez à ce que les plaques du gril soient bien à plat et fixées à l'aide du crochet commandé par le bouton de déverrouillage [5] correspondant.

● Retourner une plaque du gril

⚠ **PRUDENCE ! Risque de brûlures !**
Avant de retourner une plaque du gril [2], le produit doit être débranché de l'alimentation électrique. Laissez la plaque du gril complètement refroidir.

Surface	Aliments appropriés
Côté rainuré	par ex. viande, saucisses, aliments gras
Côté lisse	par ex. légumes, crêpes, œufs sur le plat

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage [5]. Retirez la plaque du gril [2].
2. Retournez la plaque du gril [2].
3. Placez la plaque du gril [2] sur le bloc principal [7] (fig. D). Veillez à ce que la plaque du gril soit bien à plat et bien sécurisées à l'aide du crochet commandé par le bouton de déverrouillage [5].

● Utilisation

ⓘ **INFO :** Lorsque le produit chauffe pour la première fois, il peut y avoir un léger dégagement de fumée et d'odeur dû aux résidus de fabrication. C'est normal et sans aucun danger. Veillez à avoir une aération suffisante, en ouvrant par ex. une fenêtre.

□ À la première utilisation, jetez les aliments grillés.

● Griller des aliments

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !**
Pour éviter une surchauffe du produit ou le déclenchement d'un incendie, le produit ne doit pas être couvert. Les plaques du gril [2] ne doivent en aucun cas être recouvertes de papier aluminium, de récipients en aluminium ou de matériaux qu'importe s'ils sont résistants à la chaleur.

⚠ **PRUDENCE ! Risque de brûlures !**

- Durant le fonctionnement, les protections anti-éclaboussures 1/3 et les plaques du gril 2 deviennent très chaudes. Pendant le fonctionnement, ne touchez qu'aux boutons du thermostat 8/10.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas à proximité du produit et n'essaient pas de le tirer de quelque manière que ce soit.

ⓘ **INFO :**

- Pendant le fonctionnement, l'anneau situé sur les boutons du thermostat 8/10 s'allume alternativement en rouge ou en blanc.

Couleur	Signification
Rouge	Le produit chauffe.
Blanche	La température réglée est atteinte.

- Le thermostat ne fonctionne qu'à partir du début de l'échelle de réglage de la température. En fonction de la température ambiante, le processus de chauffage commence à différents endroits de l'échelle de température.
- Les aliments qui ne sont pas épais doivent être cuits rapidement à haute température. Plus les aliments sont épais, plus ils doivent être grillés doucement et lentement afin qu'ils ne brûlent pas à l'extérieur et cuisent uniformément.

1. Tournez les boutons du thermostat 8/10 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **0**.
2. Branchez la fiche de secteur 4 sur une prise de courant compatible. L'anneau autour des boutons du thermostat 8/10 s'allume en blanc. Le produit se trouve en mode veille.
3. Enduisez les plaques du gril 2 d'un peu d'huile végétale. Utilisez pour cette opération un torchon ou un pinceau.
4. Tournez les boutons du thermostat 8/10 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **6**. L'anneau autour du bouton du thermostat s'allume en rouge. Le produit chauffe.
5. Préchauffez le produit sans aliments jusqu'à ce que l'anneau des boutons du thermostat 8/10 s'allume en blanc.
6. Réglez les boutons du thermostat 8/10 sur la position qui convient :

Position	Préparation des aliments
5–6	☐ Pour cuire des aliments pas épais au gril ou faire revenir de la viande. ☐ Faites griller des aliments à température maximale pendant quelques minutes de chaque côté, puis baissez le thermostat afin d'assurer une cuisson douce.
3–4	☐ Pour une cuisson douce et régulière des aliments. ☐ Pour une cuisson lente des aliments à la chair délicate tels que des légumes ou du poisson.
1–2	☐ Pour maintenir au chaud des plats préparés.

7. Placez les aliments directement sur la plaque du gril 2. Remuez ou tournez les aliments de temps en temps.
8. Lorsque la cuisson au gril est terminée : Tournez les boutons du thermostat 8/10 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **0**. L'anneau autour des boutons du thermostat s'allume en blanc. Le produit se trouve en mode veille.
9. Retirez les aliments de la plaque du gril 2.
10. Débranchez la fiche de secteur 4 de la prise de courant. Sur l'anneau, la lumière des boutons du thermostat 8/10 s'éteint.
11. Laissez le produit complètement refroidir.

● Vider le bac de récupération

⚠ **ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !** Il est interdit de vider le bac de récupération 9 durant le fonctionnement. Car la graisse et les jus peuvent continuer à

s'écouler des aliments et tomber directement sur la carcasse et le bloc principal [7].

ⓘ **INFO :** Si de grandes quantités de graisse et de jus s'écoulent des aliments pendant la cuisson au gril, le bac de récupération [9] doit être vidé régulièrement.

1. Vous pouvez alors retirer prudemment le bac de récupération [9] du bloc principal [7] par l'avant.
2. Videz le bac de récupération [9].
3. Essuyez le bac de récupération [9] de l'extérieur à l'aide d'un torchon.
4. Replacez le bac de récupération [9] dans le bloc principal [7].

● Tableau du gril

Aliments	Surface de la plaque du gril [2]	Position du bouton du thermostat [8]/[10]	Temps (minutes)
Steak de bœuf (sans os)	Côté rainuré	**6**	4–6 (par côté)
Blanc de poulet	Côté rainuré	**6**	12–15
Cuisse de poulet	Côté rainuré	**6**	20–25
Ailes de poulet	Côté rainuré	**6**	20–25
Pavé de poisson	Côté rainuré	**6**	7–8
Saucisse	Côté rainuré	**6**	10–12
Crevette	Côté lisse	**6**	6–8
Bacon	Côté lisse	**5**	8–10
Pain	Côté lisse	**5**	3–5
Légumes	Côté lisse	**5**	8–10
Œuf	Côté lisse	**4**	2–3
Pancakes	Côté lisse	**4**	3–4 (par côté)

● Recettes

● Faux-filet classique au beurre maître d'hôtel

40–45 min × 2

Surface de la plaque du gril [2] :	Côté rainuré

Ingrédients

2	Faux-filet (env. 2,5 cm d'épaisseur)
1 c. à s.	Huile d'olive
Selon les goûts	Sel de mer (gros grains)
Selon les goûts	Poivre noir (fraîchement moulu)
50 g	Beurre (sans sel, mou)
1 c. à s.	Persil (frais, finement haché)
1 gousse	Ail (petite gousse, hachée)
1 c. à c.	Feuilles de thym (fraîches)

Préparation

1. Sortir les steaks du réfrigérateur 20 minutes avant de les faire griller.
2. Dans un petit bol, mélanger le beurre, le persil, l'ail et le thym. Réserver le bol et sa préparation.
3. Sécher les steaks à l'aide d'un torchon. Les steaks doivent être aussi secs que possible. C'est essentiel pour une bonne cuisson au gril.

4. Juste avant de griller :
   - Badigeonner légèrement les steaks d'huile d'olive.
   - Assaisonner généreusement les steaks avec du sel et du poivre.
5. Préchauffer le produit au niveau **6** du thermostat.
6. Dès que la température réglée est atteinte : Placer les steaks sur la plaque du gril 2.

Résultat souhaité	Temps nécessaire
Peu saignant	4–5 min (par côté)
À point	6–7 min (par côté)

7. Retirez les steaks du produit. Badigeonner les steaks avec le mélange préparé.
8. Laisser reposer les steaks pendant 5 minutes avant de servir.
9. Savourez vos délicieux faux-filets !

Bar au citron et à l'aneth

20–25 min × 2

Surface de la plaque du gril 2 :	Côté lisse

Ingrédients

2 × 150 g	Filet de bar (avec peau)
1 c. à s.	Huile d'olive
½	Citron (pressé)
½	Citron (coupé en tranches)
1 c. à s.	Aneth (frais, haché)
Selon les goûts	Sel
Selon les goûts	Poivre blanc

Préparation

1. Inciser légèrement la peau des filets.
2. Sécher les filets à l'aide d'un torchon. Les filets doivent être aussi secs que possible. C'est essentiel pour une bonne cuisson au gril.
3. Assaisonner les filets des deux côtés avec de l'aneth, du sel et du poivre blanc.
4. Verser de l'huile d'olive sur la plaque du gril 2.
5. Préchauffer le produit sur le niveau **6** du thermostat jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
6. Réduire la température au niveau **3**–**4**.
7. Placer les filets côté peau vers le bas sur la plaque du gril 2.
8. Placer les tranches de citron à côté des filets afin qu'elles caramélisent.
9. Faire griller les filets pendant 4–5 minutes. Pendant la première minute, appuyer légèrement sur les filets à l'aide d'une spatule pour que la peau devienne croustillante.
10. Retourner avec précaution les filets.
11. Faire griller les filets pendant 2–3 minutes jusqu'à ce que la chair blanchisse, se détache et soit cuite.
12. Arroser les filets de jus de citron.
13. Servir les filets immédiatement après les avoir grillés.
14. Savourer ce délicieux bar !

Côtelettes d'agneau au romarin et à l'ail

45–50 min × 2–3

Surface de la plaque du gril 2 :	Côté rainuré

Ingrédients

8	Côtelettes d'agneau (avec os)
3 c. à s.	Huile d'olive
2 gousses	Ail (haché)
1 c. à s.	Romarin (frais, finement haché)
1	Citron bio (zeste)
Selon les goûts	Sel
Selon les goûts	Poivre noir

Préparation

1. Dans une assiette plate, mélanger l'huile d'olive, l'ail, le romarin et le zeste de citron.
2. Ajouter les côtelettes et les retourner dans la marinade afin que toute la viande soit entièrement recouverte.
3. Laisser mariner les côtelettes à température ambiante pendant au moins 30 minutes.

4. Assaisonner les côtelettes avec du sel et du poivre.
5. Préchauffer le produit au niveau **6** du thermostat.
6. Dès que la température réglée est atteinte : Placer les côtelettes sur la plaque du gril 2.
7. Faire griller les côtelettes pendant 2–4 minutes de chaque côté, afin qu'elles soient à point (rosées), en fonction bien sûr de leur épaisseur. Il est important de noter que des côtelettes cuisent très rapidement.
8. Servir les côtelettes immédiatement après les avoir grillées.
9. Savourez ces délicieuses côtelettes d'agneau !

● Saucisse allemande avec oignons caramélisés

25–30 min × 4

Surface de la plaque du gril 2 :	1 × côté rainuré 1 × côté lisse

Ingrédients

4	Saucisse allemande
2	Oignons (gros, coupés en tranches fines)
1 c. à s.	Beurre
1 c. à s.	Huile végétale
Selon les goûts	Sel
Selon les goûts	Poivre
Facultatif : 1 c. à c.	Graines de cumin

Préparation

1. Préchauffer le produit sur le niveau **6** du thermostat jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Surface de la plaque du gril 2	**Position du bouton du thermostat 8/10**
Côté rainuré	**6**
Côté lisse	**3–4**

2. Verser le beurre et l'huile sur la plaque du gril 2 côté lisse.
3. Une fois le beurre fondu : Placer les oignons, ajouter du sel, du poivre et, si vous le souhaitez, des graines de cumin sur la plaque du gril 2 côté lisse.
4. Faire revenir les oignons pendant 15–20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, dorés et caramélisés. Remuer les oignons de temps en temps.
5. Pendant que les oignons cuisent : Réduire la température sous la plaque du gril 2 côté rainuré au niveau **3–4** du thermostat.
6. Placer les saucisses à griller sur le côté rainuré de la plaque du gril 2.
7. Faire griller les saucisses pendant 10–15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites de tous les côtés. Retourner les saucisses toutes les deux minutes.
8. Garnir le plat de saucisses grillées avec les oignons caramélisés.
9. Servir les saucisses immédiatement après les avoir grillées.
10. Savourez ces délicieuses saucisses grillées !

● Crevettes géantes espagnoles à l'ail (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Entrée)

Surface de la plaque du gril 2 :	Côté lisse

Ingrédients

400 g	Crevettes géantes (crues, décortiquées, déveinées, avec queue)
4 c. à s.	Huile d'olive
4 gousses	Ail (gousse coupée en fines lamelles)
½ c. à c.	Flocons de piment rouge
1 c. à s.	Persil (frais, haché)
½	Citron (pressé)
1 pincée	Sel

Préparation

1. Sécher les crevettes à l'aide d'un torchon. Les crevettes doivent être aussi sèches que possible. C'est essentiel pour une bonne cuisson au gril.
2. Verser de l'huile d'olive sur la plaque du gril 2.
3. Préchauffer le produit sur le niveau **6** du thermostat jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
4. Réduire la température au niveau **3**–**4**.
5. Faire revenir l'ail pendant 1–2 minutes afin qu'il dégage son arôme sans brunir.
6. Ajouter les flocons de piment.
7. Ajouter ensuite les crevettes. Disposer les crevettes côte à côte, et non les unes sur les autres. Donc, les crevettes ne doivent pas se toucher.
8. Augmenter la température du thermostat jusqu'au niveau **6**.
9. Faire griller les crevettes 1–2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et se rétractent. Ne pas cuire les crevettes trop longtemps.
10. Arroser les crevettes de jus de citron et les saupoudrer de sel et de persil.
11. Servir les crevettes immédiatement après les avoir grillées.
12. Savourer ces délicieuses crevettes à l'ail !

● Mélange de légumes méditerranéens

25–30 min × 3–4 (Accompagnement)

Surface de la plaque du gril 2 :	Côté lisse

Ingrédients

1	Courgette (coupée en tranches de 1 cm d'épaisseur)
1	Poivron rouge (coupé en lamelles de 3 cm de large)
1	Poivron jaune (coupé en lamelles de 3 cm de large)
1	Oignon rouge (coupé en quartiers)
10	Tomates cerise
3 c. à s.	Huile d'olive
1 c. à c.	Origan (séché)
Selon les goûts	Sel
Selon les goûts	Poivre
Facultatif : 4 c. à s.	Feta (émiettée)

Préparation

1. Dans un grand saladier, mélanger tous les légumes (à l'exception des tomates) avec l'huile d'olive, l'origan, le sel et le poivre.
2. Préchauffer le produit au niveau **6** du thermostat.
3. Dès que la température réglée est atteinte : Disposer les légumes (à l'exception des tomates) côte à côte sur la plaque du gril 2, sans les superposer.
4. Faire griller les légumes pendant *5–7* minutes.
5. Retourner les légumes (par ex. à l'aide d'une pince ou d'une spatule).
6. Ajouter ensuite les tomates.
7. Faire griller les légumes pendant encore *5–7* minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore croquants et qu'ils aient une belle couleur dorée.
8. Disposer les légumes dans une assiette.
9. Facultatif : Saupoudrer les légumes de feta.
10. Servir les légumes immédiatement après les avoir grillés.
11. Savourez ce délicieux mélange de légumes méditerranéens !

● Millefeuilles de légumes et de halloumi

20–25 min × 4 (Entrée)

Surface de la plaque du gril 2 :	Côté rainuré

Ingrédients

250 g	Fromage halloumi (coupé en 8 tranches épaisses)
2	Poivrons rouges (épépinés et coupés en gros morceaux plats)
1	Courgette (coupée dans le sens de la longueur en lamelles de 0,5 cm d'épaisseur)
2 c. à s.	Huile d'olive
1 c. à c.	Menthe (séchée)
Selon les goûts	Poivre noir

Préparation

1. Dans un saladier, mélanger les poivrons et la courgette avec 1 c. à s. d'huile d'olive et du poivre noir.
2. Badigeonner le halloumi des deux côtés avec 1 c. à s. d'huile d'olive et saupoudrer de menthe.
3. Préchauffer le produit sur le niveau **6** du thermostat jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
4. Réduire la température au niveau **3**–**4**.
5. Disposer les poivrons, les lamelles de courgette et le halloumi côte à côte sur la plaque du gril 2, sans les superposer.

Ingrédients	Temps nécessaire
Poivron Courgette	4–5 min (par côté), jusqu'à ce que les légumes soient tendres et présentent des marques de grillade
Halloumi	2–3 min (par côté), jusqu'à ce que des marques de grillade dorées apparaissent

6. Empilez les ingrédients (exemple de disposition : Poivrons, halloumi, courgettes, halloumi) et utiliser une brochette si nécessaire.
7. Servir les millefeuilles de halloumi et de légumes immédiatement après les avoir grillés.
8. Savourer ces délicieux millefeuilles de halloumi et de légumes !

● Côtelettes de porc à la moutarde de Dijon et au thym

100–110 min × 2

Surface de la plaque du gril 2 :	Côté rainuré

Ingrédients

2	Côtelettes de porc (épaisses, avec os)
2 c. à s.	Moutarde de Dijon
1 c. à s.	Huile d'olive
1 c. à s.	Miel
1 gousse	Ail (haché)
1 c. à c.	Feuilles de thym (fraîches)
Selon les goûts	Sel
Selon les goûts	Poivre

Préparation

1. Dans un petit bol, mélanger la moutarde de Dijon, l'huile d'olive, le miel, l'ail et le thym.
2. Placer les côtelettes de porc sur une assiette.
3. Assaisonner les côtelettes de porc avec du sel et du poivre.
4. Arroser uniformément les côtelettes de porc avec la marinade.
5. Couvrir l'assiette et placer le tout au réfrigérateur pendant au moins 90 minutes (pour obtenir le goût de la marinade, jusqu'à 4 heures).
6. Préchauffer le produit sur le niveau **6** du thermostat jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
7. Réduire la température au niveau **3**–**4**.

8. Laisser s'égoutter l'excédent de marinade. Placer les côtelettes de porc sur la plaque du gril 2.
9. Faire griller les côtelettes de porc pendant 5–7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient cuites et marquées par la plaque du gril.
10. Laisser reposer les côtelettes de porc pendant 5 minutes avant de servir.
11. Savourer ces délicieuses côtelettes de porc !

● Coquilles Saint-Jacques au beurre persillé et à l'ail

10–15 min × 2 (Entrée)

Surface de la plaque du gril 2 :	Côté lisse

Ingrédients

10–12	Coquilles Saint-Jacques (grosses)
2 c. à s.	Beurre doux (non salé)
1 gousse	Ail (haché)
1 c. à s.	Huile d'olive
1 c. à s.	Persil (frais, finement haché)
Selon les goûts	Sel
Selon les goûts	Poivre blanc

Préparation

1. Sécher les coquilles Saint-Jacques à l'aide d'un torchon de cuisine. Les coquilles Saint-Jacques doivent être aussi sèches que possible. C'est essentiel pour une bonne cuisson au gril.
2. Assaisonner légèrement les coquilles Saint-Jacques avec du sel et du poivre.
3. Verser de l'huile d'olive sur la plaque du gril 2.
4. Préchauffer le produit au niveau **6** du thermostat.
5. Dès que la température réglée est atteinte : Disposer les coquilles Saint-Jacques côte à côte sur la plaque du gril 2, sans les superposer. Les coquilles Saint-Jacques ne doivent pas se toucher
6. Faire griller les coquilles Saint-Jacques pendant 90–120 secondes jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme au-dessous.
7. Retourner les coquilles Saint-Jacques (par ex. à l'aide d'une pince ou d'une spatule).
8. Ajouter immédiatement le beurre, l'ail et le persil sur la plaque du gril 2.
9. Faire griller les coquilles Saint-Jacques pendant encore 60–90 secondes. Pendant ce temps, arroser les coquilles Saint-Jacques avec le beurre fondu au persil et à l'ail à l'aide d'une cuillère.
10. Servir les coquilles Saint-Jacques immédiatement après les avoir grillées.
11. Savourer ces délicieuses coquilles Saint-Jacques !

● Brochettes de poulet souvlaki

145–160 min × 4

Surface de la plaque du gril 2 :	Côté rainuré

Ingrédients

600 g	Blanc de poulet (sans os ni peau, coupé en dés de 2,5 cm)
60 ml	Huile d'olive
1	Citron (gros, pressé)
2 gousses	Ail (haché)
1 c. à s.	Origan (séché)
1 c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre noir

Ustensiles nécessaires

8	Brochettes en bois (trempées dans l'eau pendant 30 minutes)

Préparation

1. Dans un grand saladier, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, l'origan, le sel et le poivre.
2. Ajouter les dés de poulet dans le saladier.
3. Badigeonner uniformément les dés de poulet de marinade.
4. Couvrir le saladier et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

5. Enfiler régulièrement les dés de poulet sur des brochettes en bois préalablement trempées.
6. Préchauffer le produit sur le niveau **6** du thermostat jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
7. Réduire la température au niveau **3**–**4**.
8. Disposer les brochettes côte à côte sur la plaque du gril [2], sans les superposer. Les brochettes ne doivent pas se toucher.
9. Faire griller les brochettes pendant 8–12 minutes. Retourner les brochettes toutes les 3–4 minutes jusqu'à ce que la chair du poulet soit cuite et légèrement dorée sur les bords.
10. Servir les brochettes immédiatement après les avoir grillées. Nous recommandons une sauce tzatziki et du pain pita en accompagnement.
11. Savourer ces délicieuses brochettes de poulet souvlaki !

● Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche de secteur [4] de la prise de courant.

⚠ **PRUDENCE ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ **ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !**

- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures.

ⓘ **INFO :** Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.

□ Pour racler les résidus alimentaires des plaques du gril [2], utilisez le grattoir [13].

Utilisez le côté droit du grattoir pour la surface lisse des plaques du gril.
Utilisez le côté dentelé du grattoir pour la surface rainurée des plaques du gril.

Pièce	Méthode de nettoyage
Bloc principal [7]	□ Essuyez le bloc principal avec un chiffon légèrement humide. □ Si c'est nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur le chiffon. Essuyez ensuite le bloc principal avec un chiffon humide sans produit de nettoyage. □ Séchez soigneusement le bloc principal. □ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du bloc principal.
Protection anti-éclaboussures [1]/[3]	□ Essuyez les protections anti-éclaboussures avec un chiffon légèrement humide imbibé d'un produit de nettoyage doux. □ Vous pouvez également rincer les protections anti-éclaboussures avec de l'eau et un produit de nettoyage doux.
Plaque du gril [2] Bac de récupération [9] Grattoir [13]	□ Rincez ces pièces avec de l'eau et un produit de nettoyage doux. ■ Ces pièces vont aussi au lave-vaisselle.

● Rangement

⚠ **PRUDENCE ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

□ Nettoyez le produit avant de le ranger.
□ Enroulez le cordon d'alimentation [4] dans l'enrouleur de câble [12] (fig. B).

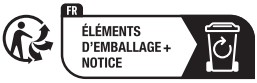
- ☐ Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ☐ Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abbréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques/20–22 : papiers et cartons/ 80–98 : matériaux composite.

Produit :



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.
Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217–4 à L217–13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217–4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
   - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
   - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le

vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 516432_2510) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service après-vente Suisse**
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen ..... Pagina 59
Inleiding ..... Pagina 60
Beoogd gebruik ..... Pagina 60
Leveringsomvang ..... Pagina 60
Lijst van onderdelen ..... Pagina 60
Technische gegevens ..... Pagina 61
Algemene veiligheidsaanwijzingen ..... Pagina 61
Ingebruikname ..... Pagina 64
Product uitpakken en grondig reinigen ..... Pagina 64
Voorbereiding ..... Pagina 65
Assemblage ..... Pagina 65
De grillplaat omdraaien ..... Pagina 65
Toepassing ..... Pagina 65
Levensmiddelen grillen ..... Pagina 65
Leeg de lekbak ..... Pagina 66
Grilltabel ..... Pagina 66
Recepten ..... Pagina 67
Klassieke rib-eye steaks met kruidenboter ..... Pagina 67
Zeebaars met citroen en dille ..... Pagina 67
Lamskoteletjes met rozemarijn en knoflook ..... Pagina 68
Duitse braadworst met gekarameliseerde uien ..... Pagina 68
Spaanse knoflookgarnalen (gambas al ajillo) ..... Pagina 69
Mediterrane groentemix ..... Pagina 69
Halloumi groentetorentjes ..... Pagina 70
Varkenskoteletten met Dijon mosterd en tijm ..... Pagina 70
Sint-jakobsschelpen met peterselie en knoflookboter ..... Pagina 71
Kip-souvlaki spiesen ..... Pagina 71
Schoonmaken ..... Pagina 72
Opbergen ..... Pagina 72
Afvoer ..... Pagina 73
Garantie ..... Pagina 73
Afwikkeling in geval van garantie ..... Pagina 73
Service ..... Pagina 74

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)		Wisselstroom/-spanning
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)	**Hz**	Hertz (netfrequentie)
		W	Watt
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
			Gevaar – kans op elektrische schokken!
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)		Voorzichtig – heet oppervlak!
	INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.		Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		Geschikt voor de vaatwasmachine: 2 Grillplaat 9 Lekbak 13 Krabber
	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik

TAFELGRILL

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door deze QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 516432_2510 in te voeren.

Beoogd gebruik

- Dit product is bedoeld voor het grillen van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.
- Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - Personeelskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkomgevingen;
  - Boerderijen;
  - Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - Bed & breakfast-omgevingen.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

1 Hoofdeenheid
2 Grillplaten (roterend, met glad en geribbeld oppervlak)
2 Spatschermen
1 Lekbak
1 Krabber
1 Gebruiksaanwijzing

Lijst van onderdelen

Sla, voordat u verder leest, de bladzijde met afbeeldingen open en maak uzelf met alle functies van het product vertrouwd.

Afb. A

1 Spatscherm (links)
2 Grillplaat (roterend, met glad en geribbeld oppervlak)
3 Spatscherm (rechts)
4 Aansluitsnoer met netstekker
5 Ontgrendelingstoets (voor grillplaat)
6 Greep
7 Hoofdeenheid
8 Temperatuurregelaar (voor rechter grillplaat)
9 Lekbak
10 Temperatuurregelaar (voor linker grillplaat)
11 Vetaftapopening

Afb. B

12 Kabelhaspel
13 Krabber

Technische gegevens

Modelnummer met VDE-netstekker: met BS-netstekker: met CH-netstekker:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Voedingsspanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	2000 W
Energieverbruik wanneer uitgeschakeld:	0,3 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Algemene veiligheids-aanwijzingen

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ GEVAAR! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!
Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

- Gebruik het product nooit zonder de grillplaten. Anders worden de roodgloeiende verwarmingselementen blootgesteld, wat bij aanraking ernstige brandwonden kan veroorzaken.

Elektrische veiligheid

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!
Probeer nooit het product zelf te repareren.
In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik opwarmen. Raak het product niet aan tijdens of onmiddellijk na het gebruik.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!
Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!
Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Dit product is ingeschakeld zodra de netstekker in een geschikt stopcontact is gestoken.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.

- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Bediening

⚠ **WAARSCHUWING!**
Brandgevaar! Dek het product niet af om oververhitting van het product of een mogelijke brand te voorkomen. De grillplaten mogen onder geen beding worden bedekt met aluminiumfolie, aluminium containers of hittebestendige materialen.

⚠ **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!**

- De spatschermen en grillplaten worden erg heet tijdens bedrijf. Raak tijdens het gebruik alleen de temperatuurregelaars aan.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het product in bedrijf is.

⚠ **OPGELET! Risico op schade aan het product!**
Houtskool of soortgelijke brandbare brandstoffen mogen niet worden gebruikt met dit product.

- Gebruik het product niet zonder de lekbak.
- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de bakplaten bekneld zit of de randen van de bakplaten aanraakt.

- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde originele accessoires.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING! Verwondingsgevaar!
Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Aanwijzingen hoe het product schoon te maken vindt u in het hoofdstuk “Schoonmaken”.
- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

Ingebruikname

Product uitpakken en grondig reinigen

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie “Leveringsomvang”).
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Garantie”.
4. Tijdens hun vervaardiging wordt op een aantal onderdelen een dunne, beschermende olielaag aangebracht. Gebruik het product de eerste keer leeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
5. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk “Schoonmaken” staat beschreven.

Voorbereiding

Assemblage

1. Plaats de hoofdeenheid 7 op een vlakke, stabiele, warmtebestendige en droge ondergrond.
2. Breng de spatschermen 1/3 op de hoofdeenheid 7 aan. Steek de 3 lipjes aan de onderkant van de spatschermen in de overeenkomstige sleuven aan de bovenkant van de hoofdeenheid (afb. C).
3. Plaats de grillplaten 2 op de hoofdeenheid 7 (afb. D). Zorg ervoor dat de grillplaten plat liggen en zijn vastgezet met de haak van de bijbehorende ontgrendelingstoets 5.

De grillplaat omdraaien

⚠ **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!** Voordat u een grillplaat 2 omdraait, moet u de stekker van het product uit het stopcontact halen. Laat de grillplaat volledig afkoelen.

Oppervlak	Geschikte levensmiddelen
Geribbeld	bijvoorbeeld vlees, worst, olieachtige levensmiddelen
Glad	bijvoorbeeld groenten, pannenkoeken, gebakken eieren

1. Druk op de ontgrendelingstoets 5. Verwijder de grillplaat 2.
2. Draai de grillplaat 2 om.
3. Plaats de grillplaat 2 op de hoofdeenheid 7 (afb. D). Zorg ervoor dat de grillplaat plat ligt en is vastgezet met de haak van de bijbehorende ontgrendelingstoets 5.

Toepassing

ⓘ **INFO:** Wanneer het product voor de eerste keer wordt verwarmd, kunnen productiegerelateerde resten lichte rook en geur veroorzaken. Dit is normaal en volledig onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie door bijvoorbeeld een raam te openen.

□ Gooi de eerste gegrilde levensmiddelen weg die u met het product maakt.

Levensmiddelen grillen

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!** Dek het product niet af om oververhitting van het product of een mogelijke brand te voorkomen. De grillplaten 2 mogen onder geen beding worden bedekt met aluminiumfolie, aluminium containers of hittebestendige materialen.

⚠ **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!**

- De spatschermen 1/3 en de grillplaten 2 worden erg heet tijdens het gebruik. Raak tijdens het gebruik alleen de temperatuurregelaars 8/10 aan.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van het product spelen en probeer het product niet naar beneden te trekken.

ⓘ **INFO:**

□ Tijdens het gebruik licht de ring op de temperatuurregelaars 8/10 afwisselend rood of wit op.

Kleur	Betekenis
Rood	Het product warmt op.
Wit	De ingestelde temperatuur is bereikt.

□ De thermostaat werkt alleen vanaf het begin van de temperatuurinstelschaal. Afhankelijk van de kamertemperatuur begint het verwarmingsproces op verschillende punten op de schaal.

□ Dunne levensmiddelen moeten warm en snel worden gekookt. Hoe dikker de levensmiddelen, des te zachter en langzamer deze moeten worden gegrild, zodat ze niet aan de buitenkant verbranden en gelijkmatig koken.

1. Draai de temperatuurregelaars 8/10 tegen de wijzers van de klok in voorbij stand **0**.

2. Steek de netstekker [4] in een daarvoor geschikt stopcontact. De ring op de temperatuurregelaars [8]/[10] licht wit op. Het product staat nu in de standby-modus.
3. Wrijf de grillplaten [2] in met een beetje plantaardige olie. Gebruik een keukendoek of borstel.
4. Draai de temperatuurregelaars [8]/[10] met de wijzers van de klok mee naar stand **6**. De ring op de temperatuurregelaars licht rood op. Het product warmt op.
5. Verwarm het product voor zonder levensmiddelen totdat de ring op de temperatuurregelaars [8]/[10] wit wordt.
6. Zet de temperatuurregelaars [8]/[10] op de hoogste stand:

Stand	Levensmiddelenbereiding
5–6	☐ Voor het bereiden van dunne gegrilde gerechten of voor het aanbraden van vlees. ☐ Gril de levensmiddelen enkele minuten op maximale temperatuur aan beide zijden en stel de temperatuur vervolgens in op een lagere stand voor zacht koken.
3–4	☐ Voor zacht verder koken van de levensmiddelen. ☐ Voor langzaam koken van gevoelige levensmiddelen zoals groenten of vis.
1–2	☐ Om bereide gerechten warm te houden.

7. Leg de levensmiddelen rechtstreeks op de grillplaat [2]. Keer de levensmiddelen regelmatig om.
8. Als het grillen beëindigd is: Draai de temperatuurregelaars [8]/[10] tegen de wijzers van de klok in voorbij stand **0**. De ring op de temperatuurregelaars licht wit op. Het product staat nu in de standby-modus.
9. Verwijder de levensmiddelen van de grillplaat [2].
10. Trek de netstekker [4] uit de contactdoos. De ring op de temperatuurregelaars [8]/[10] gaat uit.
11. Laat het product volledig afkoelen.

● Leeg de lekbak

⚠ **OPGELET! Risico op schade aan het product!** Leeg de lekbak [9] niet tijdens gebruik. Anders kunnen vet en sappen uit de levensmiddelen blijven lekken en rechtstreeks in de hoofdeenheid druppelen [7].

ⓘ **INFO:** Als tijdens het grillen grote hoeveelheden vet en sappen uit de levensmiddelen ontsnappen, moet de lekbak [9] af en toe worden geleegd.

1. Trek de lekbak [9] voorzichtig uit de voorkant van de hoofdeenheid [7].
2. Leeg de lekbak [9].
3. Veeg de buitenkant van de lekbak [9] schoon met een keukendoek.
4. Schuif de lekbak [9] terug in de hoofdeenheid [7].

● Grilltabel

Levensmiddelen	Oppervlak van de grillplaat [2]	Stand van de temperatuurregelaars [8]/[10]	Tijd (minuten)
Biefstuk (zonder bot)	Geribbeld	**6**	4–6 (per kant)
Kippenborst	Geribbeld	**6**	12–15
Kippenpoten	Geribbeld	**6**	20–25
Kippenvleugels	Geribbeld	**6**	20–25
Vissteak	Geribbeld	**6**	7–8

Levensmiddelen	Oppervlak van de grillplaat 2	Stand van de temperatuurregelaars 8/10	Tijd (minuten)
Worst	Geribbeld	**6**	10–12
Garnalen	Glad	**6**	6–8
Spek	Glad	**5**	8–10
Brood	Glad	**5**	3–5
Groenten	Glad	**5**	8–10
Ei	Glad	**4**	2–3
Pannenkoeken	Glad	**4**	3–4 (per kant)

● Recepten

● Klassieke rib-eye steaks met kruidenboter

40–45 min × 2

Oppervlak van de grillplaat 2:	Geribbeld

Ingrediënten

2	Rib-eye steaks (ca. 2,5 cm dik)
1 eetlepel	Olijfolie
Naar smaak	Zeezout (grof)
Naar smaak	Versgemalen zwarte peper
50 g	Boter (ongezouten, zacht)
1 eetlepel	Peterselie (vers, fijngehakt)
1 teentje	Knoflook (klein, geraspt)
1 theelepel	Tijmbladeren (vers)

Bereiding

1. Neem de steaks uit de koelkast 20 minuten voordat u de steaks gaat grillen.
2. Meng boter, peterselie, knoflook en tijm in een kleine kom. Plaats de kom opzij.
3. Dep de steaks droog met een keukendoek. De steaks moeten zo droog mogelijk zijn. Dit is van cruciaal belang voor goed aanbraden.
4. Vlak voor het grillen:
   - Bestrijk de steaks licht met olijfolie.
   - Breng de steaks op smaak met ruim zout en peper.
5. Verwarm het product voor op niveau **6**.
6. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt: Leg de steaks op de grillplaat 2.

Gewenst resultaat	Benodigde tijd
Half door	4–5 min (per kant)
Medium	6–7 min (per kant)

7. Neem de steaks van het product. Voeg het mengsel toe aan de steaks.
8. Laat de steaks voor het opdienen 5 minuten rusten.
9. Geniet van de heerlijke rib-eye steaks!

● Zeebaars met citroen en dille

20–25 min × 2

Oppervlak van de grillplaat 2:	Glad

Ingrediënten

2 × 150 g	Zeebaars filet (met huid)
1 eetlepel	Olijfolie
½	Citroen (geperst)
½	Citroen (in schijfjes gesneden)
1 eetlepel	Dille (vers gehakt)
Naar smaak	Zout
Naar smaak	Witte peper

Bereiding

1. Kras een beetje op de huid van de filets.
2. Dep de filets droog met een keukendoek. De filets moeten zo droog mogelijk zijn. Dit is van cruciaal belang voor goed aanbraden.
3. Breng de filets aan beide zijden op smaak met dille, zout en witte peper.
4. Doe olijfolie op de grillplaat 2.
5. Verwarm het product voor tot niveau **6** totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
6. Verlaag de temperatuur tot niveau **3**–**4**.
7. Leg de filets met de huidzijde naar beneden op de grillplaat 2.
8. Plaats de schijfjes citroen naast de filets zodat de schijfjes citroen karameliseren.
9. Grill de filets 4 tot 5 minuten. Druk tijdens de eerste minuut met een spatel lichtjes op de filets om de huid krokant te maken.
10. Draai de filets voorzichtig.
11. Gril de filets 2–3 minuten totdat ze ondoorzichtig en gaar zijn.
12. Sprenkel citroensap op de filets.
13. Serveer de filets direct na het grillen.
14. Geniet van de heerlijke wolfsbaars!

Lamskoteletjes met rozemarijn en knoflook

45–50 min × 2–3

Oppervlak van de grillplaat 2:	Geribbeld

Ingrediënten

8	Lamskoteletjes (met bot)
3 eetlepels	Olijfolie
2 tenen	Knoflook (geraspt)
1 eetlepel	Rozemarijn (vers, fijn gehakt)
1	Organische citroen (zesten)
Naar smaak	Zout
Naar smaak	Zwarte peper

Bereiding

1. Meng olijfolie, knoflook, rozemarijn en citroenrasp op een plat bord.
2. Voeg de koteletten toe en draai ze om zodat ze volledig bevochtigd zijn met de marinade.
3. Laat de koteletten minstens 30 minuten marineren bij kamertemperatuur.
4. Breng de koteletten op smaak met zout en peper.
5. Verwarm het product voor op niveau **6**.
6. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt: Leg de koteletten op de grillplaat 2.
7. Gril de koteletten aan elke kant 2–4 minuten, zodat ze half doorgegaard (roze) zijn, afhankelijk van de dikte. Let op: de koteletten worden zeer snel gaar.
8. Serveer de koteletten onmiddellijk na het grillen.
9. Geniet van de heerlijke lamskoteletten!

Duitse braadworst met gekarameliseerde uien

25–30 min × 4

Oppervlak van de grillplaat 2:	1 × geribbeld 1 × glad

Ingrediënten

4	Duitse braadworst
2	Uien (groot, dun gesneden)
1 eetlepel	Boter
1 eetlepel	Plantaardige olie
Naar smaak	Zout
Naar smaak	Peper
Optioneel: 1 theelepel	Komijnzaadjes

Bereiding

1. Verwarm het product voor tot niveau **6** totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Oppervlak van de grillplaat 2	**Stand van de temperatuurregelaars 8/10**
Geribbeld	**6**
Glad	**3**–**4**

2. Doe boter en olie op de gladde grillplaat 2.

3. Zodra de boter is gesmolten: Doe uien, zout, peper en, indien gewenst, karwijzaadjes op de gladde grillplaat 2.
4. Smoor de uien 15 tot 20 minuten totdat ze zacht, bruin en gekarameliseerd zijn. Roer de uien af en toe door.
5. Terwijl u de uien bakt: Verlaag de temperatuur van de geribbelde grillplaat 2 tot niveau **3**–**4**.
6. Leg de braadworsten op de geribbelde grillplaat 2.
7. Gril de braadworsten 10–15 minuten totdat ze aan alle kanten bruin en gaar zijn. Draai de braadworsten om de paar minuten.
8. Garneer de braadworsten met de gekarameliseerde uien.
9. Serveer de braadworsten direct na het grillen.
10. Geniet van de heerlijke braadworsten!

Spaanse knoflookgarnalen (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Voorgerecht)

Oppervlak van de grillplaat 2:	Glad

Ingrediënten

400 g	Reuzengarnalen (ruw, geschild, ontdaan van ingewanden, met staart)
4 eetlepels	Olijfolie
4 tenen	Knoflook (in dunne schijfjes gesneden)
½ theelepel	Rode Chilivlokken
1 eetlepel	Peterselie (vers gehakt)
½	Citroen (geperst)
1 snufje	Zout

Bereiding

1. Dep de garnalen droog met een keukendoek. De garnalen moeten zo droog mogelijk zijn. Dit is van cruciaal belang voor goed aanbraden.
2. Doe olijfolie op de grillplaat 2.
3. Verwarm het product voor tot niveau **6** totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
4. Verlaag de temperatuur tot niveau **3**–**4**.
5. Smoor de knoflook 1–2 minuten zodat deze ruikt maar niet bruin wordt.
6. Voeg de Chilivlokken toe.
7. Voeg de garnalen toe. Leg de garnalen naast elkaar, niet boven op elkaar. De garnalen mogen elkaar niet raken.
8. Verhoog de temperatuur tot niveau **6**.
9. Gril de garnalen aan elke kant 1–2 minuten totdat ze roze worden en samentrekken. Kook de garnalen niet te lang.
10. Sprenkel citroensap op de garnalen en strooi er zout en peterselie over.
11. Serveer de garnalen direct na het grillen.
12. Geniet van de heerlijke knoflookgarnalen!

Mediterrane groentemix

25–30 min × 3–4 (Bijgerecht)

Oppervlak van de grillplaat 2:	Glad

Ingrediënten

1	Courgette (plakjes van 1 cm dik)
1	Rode peper (3 cm brede reepjes)
1	Gele peper (3 cm brede reepjes)
1	Rode ui (in schijfjes gesneden)
10	Kerstomaten
3 eetlepels	Olijfolie
1 theelepel	Oregano (gedroogd)
Naar smaak	Zout
Naar smaak	Peper
Optioneel: 4 eetlepels	Fetakaas (verkruimeld)

Bereiding

1. Meng de groenten (behalve de tomaten) in een grote kom met olijfolie, oregano, zout en peper.
2. Verwarm het product voor op niveau **6**.
3. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt: Leg de groenten (met uitzondering van de tomaten) naast elkaar op de grillplaat 2, niet op elkaar.
4. Grill het product 5–7 minuten.

5. Draai de groenten om (bijv. met een tang of een spatel).
6. Voeg de tomaten toe.
7. Gril de groenten nog 5–7 minuten tot ze mals en knapperig zijn en een mooie bruining hebben.
8. Leg de groenten op een serveerbord.
9. Optioneel: Strooi fetakaas over de groenten.
10. Serveer de groenten direct na het grillen.
11. Geniet van de heerlijke mediterrane groentemix!

Halloumi groentetorentjes

20–25 min × 4 (Voorgerecht)

Oppervlak van de grillplaat 2:	Geribbeld

Ingrediënten

250 g	Halloumi-kaas (in 8 dikke plakken gesneden)
2	Rode peper (ontdaan van zaadjes en in grote, platte stukken gesneden)
1	Courgette (in de lengte snijden tot 0,5 cm dikke linten)
2 eetlepels	Olijfolie
1 theelepel	Munt (gedroogd)
Naar smaak	Zwarte peper

Bereiding

1. Meng in een kom de paprika en courgette met 1 eetlepel olijfolie en zwarte peper.
2. Strijk de halloumi aan beide zijden in met 1 eetlepel olijfolie en bestrooi ze met munt.
3. Verwarm het product voor tot niveau **6** totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
4. Verlaag de temperatuur tot niveau **3**–**4**.
5. Leg paprika's, courgette en halloumi naast elkaar op de grillplaat 2, niet op elkaar.

Ingrediënten	Benodigde tijd
Paprika Courgette	4–5 min (per kant) tot de groenten mals zijn en er grillreepjes zijn
Halloumi	2–3 min (per kant) totdat goudbruine grillstroken verschijnen

6. Stapel de ingrediënten (voorbeeld opstelling: Paprika, halloumi, courgette, halloumi) en gebruik indien nodig een spies.
7. Serveer de halloumi-groentetorentjes direct na het grillen.
8. Geniet van de heerlijke halloumi groentetorentjes!

Varkenskoteletten met Dijon mosterd en tijm

100–110 min × 2

Oppervlak van de grillplaat 2:	Geribbeld

Ingrediënten

2	Varkenskoteletten (dik gesneden, met bot)
2 eetlepels	Dijon mosterd
1 eetlepel	Olijfolie
1 eetlepel	Honing
1 teentje	Knoflook (geraspt)
1 theelepel	Tijmbladeren (vers)
Naar smaak	Zout
Naar smaak	Peper

Bereiding

1. Meng in een kleine kom de dijon mosterd, olijfolie, honing, knoflook en tijm.
2. Leg de varkenskoteletten op een bord.
3. Breng de varkenskoteletten op smaak met zout en peper.
4. Bevochtig de varkenskoteletten gelijkmatig met de marinade.

5. Dek het bord af en plaats dit ten minste 90 minuten in de koelkast (maximaal 4 uur voor optimale resultaten).
6. Verwarm het product voor tot niveau **6** totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
7. Verlaag de temperatuur tot niveau **3**–**4**.
8. Laat overtollige marinade uitdruppelen. Leg de varkenskoteletten op de grillplaat 2.
9. Gril de varkenskoteletten aan beide zijden 5–7 minuten totdat ze zijn gebakken en er grillrepen zijn.
10. Laat de varkenskoteletten voor het serveren 5 minuten rusten.
11. Geniet van de heerlijke varkenskoteletten!

● Sint-jakobsschelpen met peterselie en knoflookboter

10–15 min × 2 (Voorgerecht)

Oppervlak van de grillplaat 2:	Glad

Ingrediënten

10–12	Sint-jakobsschelpen (groot)
2 eetlepels	Boter (ongezouten)
1 teentje	Knoflook (geraspt)
1 eetlepel	Olijfolie
1 eetlepel	Peterselie (vers, fijngehakt)
Naar smaak	Zout
Naar smaak	Witte peper

Bereiding

1. Dep de Sint-jakobsschelpen droog met een keukendoek. De Sint-jakobsschelpen moeten zo droog mogelijk zijn. Dit is van cruciaal belang voor goed aanbraden.
2. Breng de Sint-jakobsschelpen op smaak met een beetje zout en peper.
3. Doe olijfolie op de grillplaat 2.
4. Verwarm het product voor op niveau **6**.
5. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt: Leg de Sint-jakobsschelpen naast elkaar op de grillplaat 2, niet op elkaar. De Sint-jakobsschelpen mogen elkaar niet raken
6. Gril de Sint-jakobsschelpen 90–120 seconden tot er een diepe goudbruine korst aan de onderkant ontstaat.
7. Draai de Sint-jakobsschelpen om (bijv. met een tang of een spatel).
8. Doe onmiddellijk boter, knoflook en peterselie op de grillplaat 2.
9. Grill de Sint-jakobsschelpen nogmaals 60–90 seconden. Bestrooi ondertussen de Sint-jakobsschelpen met de gesmolten peterselie-knoflookboter met een lepel.
10. Serveer de Sint-jakobsschelpen direct na het grillen.
11. Geniet van de heerlijke Sint-jakobsschelpen!

● Kip-souvlaki spiesen

145–160 min × 4

Oppervlak van de grillplaat 2:	Geribbeld

Ingrediënten

600 g	Kipfilet zonder botjes en huid (in stukjes van 2,5 cm gesneden)
60 ml	Olijfolie
1	Citroen (groot, uitgeperst)
2 tenen	Knoflook (geraspt)
1 eetlepel	Oregano (gedroogd)
1 theelepel	Zout
½ theelepel	Zwarte peper

Vereist keukengerei

8	Houten spiesen (30 minuten weken in water)

Bereiding

1. Meng in een grote kom olijfolie, citroensap, knoflook, oregano, zout en peper.
2. Leg de kipblokjes op de schotel.
3. Bevochtig de kipblokjes gelijkmatig met de marinade.
4. Bedek de kom en zet deze ten minste 2 uur in de koelkast.
5. Schuif de kipblokjes gelijkmatig aan op de doordrenkte houten spiesen.
6. Verwarm het product voor tot niveau **6** totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

7. Verlaag de temperatuur tot niveau **3**–**4**.
8. Plaats de spiesen naast elkaar op de grillplaat [2], niet op elkaar. De spiesen mogen elkaar niet raken.
9. Grill de spiesen in totaal 8–12 minuten. Draai de spiesen elke 3–4 minuten totdat het kippenvlees gaar is en aan de randen licht bruin is.
10. Serveer de spiesen direct na het grillen. Wij raden zaziki en pitabrood aan als bijgerecht.
11. Geniet van de heerlijke kip-souvlaki spiesen!

● Schoonmaken

⚠ **WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: Trek de netstekker [4] altijd uit het stopcontact.

⚠ **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!** Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠ **OPGELET! Risico op schade aan het product!**

- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
- Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

ⓘ **INFO:** Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

☐ Gebruik de krabber [13] om etensresten van de grillplaten [2] te schrapen.
Gebruik de rechte kant van de krabber voor de gladde oppervlakken van de grillplaten.
Gebruik de getande kant van de krabber voor de geribbelde oppervlakken van de grillplaten.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Hoofdeenheid [7]	☐ Veeg de hoofdeenheid af met een vochtige doek. ☐ Doe indien nodig een beetje zacht schoonmaakmiddel op de doek. Veeg de hoofdeenheid daarna af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel. ☐ Droog de hoofdeenheid goed af. ☐ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van de hoofdeenheid terechtkomen.
Spatscherm [1] / [3]	☐ Wrijf de spatschermen af met een enigszins vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. ☐ Spoel de spatschermen af met water en een mild schoonmaakmiddel.
Grillplaat [2] Lekbak [9] Krabber [13]	☐ Spoel deze onderdelen af met water en een mild schoonmaakmiddel. ■ U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasmachine schoonmaken.

● Opbergen

⚠ **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!** Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.

☐ Maak het product schoon voor het op te bergen.
☐ Wikkel het aansluitsnoer [4] om de kabelhaspel [12] (afb. B).
☐ Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.

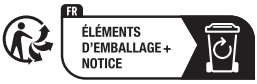
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen/20–22: papier en vezelplaten/80–98: composietmaterialen.

Product:



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.
Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 516432_2510) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Wykaz użytych piktogramów i symboli ... Strona 76
Wstęp ... Strona 77
Używać zgodnie z przeznaczeniem ... Strona 77
Zakres dostawy ... Strona 77
Wykaz części ... Strona 77
Dane techniczne ... Strona 78
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa ... Strona 78
Uruchomienie ... Strona 81
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu ... Strona 81
Przygotowanie ... Strona 82
Montaż ... Strona 82
Odwracanie płyty grilla ... Strona 82
Użytkowanie ... Strona 82
Potrawy z grilla ... Strona 82
Opróżnianie tacki ociekowej ... Strona 83
Tabela grillowania ... Strona 83
Przepisy ... Strona 84
Klasyczne steki z antrykotu z masłem ziołowym ... Strona 84
Okoń morski z cytryną i koperkiem ... Strona 84
Kotlety jagnięce z rozmarynem i czosnkiem ... Strona 85
Niemiecka kiełbasa z karmelizowaną cebulą ... Strona 85
Hiszpańskie krewetki z czosnkiem (gambas al ajillo) ... Strona 86
Mieszanka warzyw śródziemnomorskich ... Strona 86
Ser halloumi z warzywami ... Strona 87
Kotlety wieprzowe z musztardą Dijon i tymiankiem ... Strona 87
Przegrzebki z pietruszką i masłem czosnkowym ... Strona 88
Szaszłyk z kurczaka souvlaki ... Strona 88
Czyszczenie ... Strona 89
Przechowywanie ... Strona 90
Utylizacja ... Strona 90
Gwarancja ... Strona 90
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej ... Strona 91
Serwis ... Strona 91

Wykaz użytych piktogramów i symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! – Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)		Prąd przemienny/napięcie przemienne
	OSTRZEŻENIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)	**Hz**	Herc (częstotliwość sieciowa)
		W	Wat
	OSTROŻNIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. niebezpieczeństwo poparzenia)		Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
			Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
	UWAGA! – Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)		Ostrożnie – gorąca powierzchnia!
	INFO: Ten symbol ze słowem „Info" zawiera dalsze użyteczne informacje.		Ten produkt posiada klasę ochrony I musi być uziemiony.
	Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.		Nadaje się do mycia w zmywarce: 2 Płyta grilla 9 Tacka ociekowa 13 Skrobaczka
CE	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.		Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania

GRILL STOŁOWY

Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie tego kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 516432_2510.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Produkt jest przeznaczony do grillowania żywności. Nie używać produktu do żadnych innych celów.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Produkt przeznaczony jest do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
  - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - Gospodarstwa rolne;
  - Goście w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
  - Pensjonatach.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

1 Urządzenie główne
2 Płyty grilla (obrotowe, o gładkiej i żebrowanej powierzchni)
2 Osłony przeciwbryzgowe
1 Tacka ociekowa
1 Skrobaczka
1 Instrukcja obsługi

Wykaz części

Przed przeczytaniem należy zajrzeć na stronę z rysunkami i zapoznać się ze wszystkimi funkcjami produktu.

Rys. A

1 Osłona przeciwbryzgowa (lewa)
2 Płyta grilla (obrotowa, o gładkiej i żebrowanej powierzchni)
3 Osłona przeciwbryzgowa (prawa)
4 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
5 Przycisk odłączania (płyty grilla)
6 Zagłębiony uchwyt
7 Urządzenie główne
8 Regulator temperatury (prawej płyty grilla)
9 Tacka ociekowa
10 Regulator temperatury (lewej płyty grilla)
11 Otwór spustowy tłuszczu

Rys. B

12 Uchwyt na kabel zasilania
13 Skrobaczka

● Dane techniczne

Numer modelu z wtyczką sieciową VDE: z wtyczką sieciową BS: z wtyczką sieciową CH:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	2000 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	0,3 W
Klasa ochronności:	I
Certyfikat: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu

i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia, jeśli nie są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

- Nigdy nie używać produktu bez płyt grilla. W przeciwnym razie rozgrzane do czerwoności elementy grzewcze będą odsłonięte i mogą spowodować poważne oparzenia w przypadku kontaktu.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania.
W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- Podczas użytkowania powierzchnie mogą się nagrzewać. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Ten produkt będzie włączony, jak tylko wtyczka sieciowa zostanie podłączona do odpowiedniego gniazdka sieciowego.

- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

Obsługa

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!** Aby zapobiec przegrzaniu lub potencjalnemu pożarowi, produktu nie należy przykrywać. W żadnym wypadku nie należy przykrywać płyt grilla folią aluminiową, pojemnikami aluminiowymi ani materiałami żaroodpornymi.

⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko poparzenia!**

- Osłony przeciwbryzgowe i płyty grilla bardzo się nagrzewają podczas pracy. Podczas pracy urządzenia dotykać tylko regulatorów temperatury.
- Podczas pracy produktu temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

⚠ **UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!**

Węgla drzewnego ani podobnych łatwopalnych paliw nie wolno używać w tym produkcie.

- Nie należy używać produktu bez tacki ociekowej.
- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy ustawić na równej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.

- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przytrzaśnięty foremkami ani że nie dotyka krawędzi foremek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. Jeśli wymagane jest użycie przedłużacza, należy stosować taki, który zapewni przepływ prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Używać produktu wyłącznie z oryginalnymi, dołączonymi akcesoriami.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Instrukcje związane z czyszczeniem produktu znajdują się w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka, ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

Uruchomienie

Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu

1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia

jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.

4. Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony. Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez zawartości, aby wszelkie pozostałości wyparowały.
5. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie”.

● Przygotowanie

● Montaż

1. Urządzenie główne [7] należy ustawić na płaskiej, stabilnej, czystej, odpornej na ciepło i suchej powierzchni.
2. Do urządzenia głównego [7] przymocować osłony przeciwbryzgowe [1]/[3]. Trzy wypustki na spodzie osłon przeciwbryzgowych włożyć w odpowiednie gniazda na górnej krawędzi urządzenia głównego (rys. C).
3. Płyty grilla [2] umieścić na urządzeniu głównym [7] (rys. D). Upewnić się, że płyty grilla są równo ułożone i zabezpieczone zaczepem odpowiedniego przycisku odłączania [5].

● Odwracanie płyty grilla

⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko poparzenia!** Przed odwróceniem płyty grilla [2] należy odłączyć produkt od zasilania. Pozostawić płytę grilla do całkowitego ostygnięcia.

Powierzchnia	Odpowiednia potrawa
Żebrowana	np. mięso, kiełbasa, potrawy tłuste
Gładka	np. warzywa, naleśniki, jajka sadzone

1. Nacisnąć przycisk odłączania [5]. Zdjąć płytę grilla [2].
2. Odwrócić płytę grilla [2].
3. Płytę grilla [2] umieścić na urządzeniu głównym [7] (rys. D). Upewnić się, że płyta grilla leży płasko i jest zabezpieczona zaczepem przycisku odłączania [5].

● Użytkowanie

ⓘ **INFO:** Gdy produkt będzie podgrzewany po raz pierwszy, to może pojawić się lekki dym i zapachy, związane z pozostałościami produkcyjnymi. Jest to normalne i całkowicie nieszkodliwe. Zapewnić odpowiednią wentylację, np. otwierając okno.

□ Potrawę z pierwszego uruchomienia należy odrzucić.

● Potrawy z grilla

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!** Aby zapobiec przegrzaniu lub potencjalnemu pożarowi, produktu nie należy przykrywać. W żadnym wypadku nie należy przykrywać płyt grilla [2] folią aluminiową, pojemnikami aluminiowymi ani materiałami żaroodpornymi.

⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko poparzenia!**

- Osłony przeciwbryzgowe [1]/[3] oraz płyty grilla [2] bardzo się nagrzewają podczas pracy. Podczas pracy dotykać tylko regulatorów temperatury [8]/[10].
- Upewnić się, że dzieci nie bawią się w pobliżu produktu ani nie próbują go ściągnąć.

ⓘ **INFO:**

□ Podczas pracy pierścień na regulatorach temperatury [8]/[10] świeci naprzemiennie kolorem czerwonym lub białym.

Kolor	Znaczenie
Czerwony	Produkt nagrzewa się.
Biała	Ustawiona temperatura została osiągnięta.

□ Termostat działa tylko od początku skali ustawień temperatury. W zależności od temperatury w pomieszczeniu, proces grzania rozpoczyna się w różnych punktach skali.

□ Cienkie potrawy należy grillować szybko i z dużą mocą. Im grubsze jedzenie, tym

delikatniej i wolniej należy je grillować, aby zapobiec przypaleniu na zewnątrz i zapewnić równomierne pieczenie.

1. Regulator temperatury 8/10 przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję **0**.
2. Wtyczkę sieciową 4 podłączyć do gniazdka sieciowego. Pierścień na regulatorze temperatury 8/10 zacznie świecić kolorem białym. Produkt przejdzie do trybu gotowości.
3. Płyty grilla 2 natłuścić niewielką ilością oleju roślinnego. Do tego celu można użyć ręcznika kuchennego lub szczotki.
4. Regulator temperatury 8/10 przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję **6**. Pierścień na regulatorze temperatury zacznie świecić kolorem czerwonym. Produkt nagrzewa się.
5. Podgrzewać produkt bez potrawy, aż pierścień na regulatorach temperatury 8/10 zacznie świecić kolorem białym.
6. Regulator temperatury 8/10 ustawić w żądanej pozycji:

Pozycja	Przygotowywanie potraw
5–6	☐ Do grillowania cienkich potraw lub obsmażania mięsa. ☐ Potrawę grillować w maksymalnej temperaturze przez kilka minut z każdej strony, a następnie zmniejszyć moc, aby zapewnić delikatne grillowanie.
3–4	☐ Do dalszego delikatnego grillowania potraw. ☐ Do powolnego grillowania delikatnych potraw, takich jak warzywa lub ryby.
1–2	☐ Do utrzymywania ciepła gotowych potraw.

7. Potrawę ułożyć bezpośrednio na płycie grilla 2. Od czasu do czasu obrócić potrawę.
8. Po zakończeniu grillowania: Regulator temperatury 8/10 przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję **0**. Pierścień na regulatorze temperatury zacznie świecić kolorem białym. Produkt przejdzie do trybu gotowości.
9. Potrawę zdjąć z płyty grilla 2.
10. Wtyczkę sieciową 4 wyjąć z gniazdka sieciowego. Pierścień na regulatorze temperatury 8/10 zgaśnie.
11. Odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

● Opróżnianie tacki ociekowej

⚠ **UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!** Nie opróżniać tacki ociekowej 9 podczas pracy urządzenia. W przeciwnym razie wyciekający tłuszcz i soki mogą kapać bezpośrednio na urządzenie główne 7.

ⓘ **INFO:** Jeśli podczas grillowania z potrawy wycieka duża ilość tłuszczu i soków, to od czasu do czasu tackę ociekową 9 należy opróżnić.

1. Tackę ociekową 9 ostrożnie wyciągnąć od przodu urządzenia głównego 7.
2. Opróżnić tackę ociekową 9.
3. Zewnętrzną część tacki ociekowej 9 przetrzeć ręcznikiem kuchennym.
4. Tackę ociekową 9 wsunąć z powrotem do urządzenia głównego 7.

● Tabela grillowania

Rodzaj żywności	Powierzchnia płyty grilla 2	Pozycja regulatora temperatury 8/10	Czas (w minutach)
Stek wołowy (bez kości)	Żebrowana	**6**	4–6 (na stronę)

Rodzaj żywności	Powierzchnia płyty grilla 2	Pozycja regulatora temperatury 8/10	Czas (w minutach)
Pierś kurczaka	Żebrowana	**6**	12–15
Udko kurczaka	Żebrowana	**6**	20–25
Skrzydełka kurczaka	Żebrowana	**6**	20–25
Stek rybny	Żebrowana	**6**	7–8
Kiełbasa	Żebrowana	**6**	10–12
Krewetka	Gładka	**6**	6–8
Bekonu	Gładka	**5**	8–10
Chleb	Gładka	**5**	3–5
Warzywa	Gładka	**5**	8–10
Jajko	Gładka	**4**	2–3
Naleśniki	Gładka	**4**	3–4 (na stronę)

Przepisy

Klasyczne steki z antrykotu z masłem ziołowym

40–45 min × 2

Powierzchnia płyty grilla 2:	Żebrowana

Składniki

2	Steki z antrykotu (grubość ok. 2,5 cm)
1 łyżka	Oliwy z oliwek
Do smaku	Sól morska (gruba)
Do smaku	Czarny pieprz (świeżo zmielony)
50 g	Miękkie masło (niesolone)
1 łyżka	Świeżej natki pietruszki (drobno posiekanej)
1 ząbek	Czosnku (mały, starty)
1 łyżeczka	Tymianku (świeżego)

Przygotowanie

1. Steki wyjąć z lodówki 20 minut przed grillowaniem.
2. W małej misce połączyć masło, pietruszkę, czosnek i tymianek. Miskę odstawić na bok.
3. Steki dokładnie osuszyć ręcznikiem papierowym. Steki powinny być jak najbardziej suche. To kluczowe dla dobrego wysmażenia.
4. Tuż przed grillowaniem:
   - Lekko posmarować steki oliwą z oliwek.
   - Doprawić steki obficie solą i pieprzem.
5. Rozgrzać urządzenie na poziomie **6**.
6. Po osiągnięciu ustawionej temperatury: Steki ułożyć na płycie grilla 2.

Oczekiwany rezultat	Czas
Średnio wysmażone	4–5 min (na stronę)
Średnio	6–7 min (na stronę)

7. Steki zdjąć z produktu. Steki posypać przyprawą.
8. Przed podaniem odstawić steki na 5 minut.
9. Delektuj się pysznymi stekami z antrykotu!

Okoń morski z cytryną i koperkiem

20–25 min × 2

Powierzchnia płyty grilla 2:	Gładka

Składniki

2 × 150 g	Filet z okonia morskiego (ze skórą)
1 łyżka	Oliwy z oliwek
½	Cytryna (sok)
½	Cytryny (pokrojonej na plasterki)
1 łyżka	Koperek (świeży, posiekany)
Do smaku	Sól
Do smaku	Biały pieprz

Przygotowanie

1. Skórę filetów lekko ponacinać.
2. Filety dokładnie osuszyć ręcznikiem kuchennym. Filety powinny być jak najbardziej suche. To kluczowe dla dobrego wysmażenia.
3. Filety doprawić z obu stron koperkiem, solą i białym pieprzem.
4. Oliwą z oliwek polać na płytę grilla 2.
5. Rozgrzać produkt na poziomie **6**, aż osiągnie zadaną temperaturę.
6. Zmniejszyć temperaturę do poziomu **3**–**4**.
7. Filety ułożyć na płycie grillowej 2 skórą do dołu.
8. Plasterki cytryny położyć obok filetów, aby się skarmelizowały.
9. Filety grillować przez 4–5 minut. W ciągu pierwszej minuty delikatnie docisnąć filety szpatułką, aby skórka była chrupiąca.
10. Ostrożnie obrócić filety.
11. Filety grillować przez 2–3 minuty, aż będą matowe i w pełni upieczone.
12. Filety skropić sokiem z cytryny.
13. Podać natychmiast po zgrillowaniu.
14. Delektuj się pysznym filetem z okonia morskiego!

Kotlety jagnięce z rozmarynem i czosnkiem

45–50 min × 2–3

Powierzchnia płyty grilla 2:	Żebrowana

Składniki

8	Kotletów jagnięcych (z kością)
3 łyżki	Oliwy z oliwek
2 ząbki	Czosnku (startego)
1 łyżka	Rozmarynu (drobno posiekanego)
1	Cytryna organiczna (skórka)
Do smaku	Sól
Do smaku	Czarny pieprz

Przygotowanie

1. Na płaskim talerzu połączyć oliwę z oliwek, czosnek, rozmaryn i skórkę z cytryny.
2. Dodaj kotlety i poobracać, aby całkowicie pokryły się marynatą.
3. Pozostawić kotlety w marynacie w temperaturze pokojowej na co najmniej 30 minut.
4. Kotlety doprawić solą i pieprzem.
5. Rozgrzać urządzenie na poziomie **6**.
6. Po osiągnięciu ustawionej temperatury: Kotlety ułożyć na płycie grilla 2.
7. Grillować kotlety przez 2–4 minuty z każdej strony, aż będą średnio wysmażone (różowe), w zależności od ich grubości. Należy pamiętać, że kotlety smażą się bardzo szybko.
8. Kotlety podać natychmiast po zgrillowaniu.
9. Delektuj się pysznymi kotletami jagnięcymi!

Niemiecka kiełbasa z karmelizowaną cebulą

25–30 min × 4

Powierzchnia płyty grilla 2:	1 × żebrowana 1 × gładka

Składniki

4	Niemieckie kiełbasy
2	Cebule (duże, pokrojone w cienkie plastry)
1 łyżka	Masła
1 łyżka	Oleju roślinnego
Do smaku	Sól
Do smaku	Pieprz
Opcjonalnie: 1 łyżeczka	Nasion kminku

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt na poziomie **6**, aż osiągnie zadaną temperaturę.

Powierzchnia płyty grilla 2	**Pozycja regulatora temperatury** 8/10
Żebrowana	**6**
Gładka	**3–4**

2. Na gładkiej płycie grilla 2 rozgrzać masło i olej.
3. Po roztopieniu masła: Na gładkiej płycie grilla 2 położyć cebulę, sól, pieprz i, opcjonalnie, kminek.
4. Cebulę smażyć przez 15–20 minut, aż zmięknie, zbrązowieje i skarmelizuje się. Od czasu do czasu cebulę zamieszać.
5. Na czas smażenia cebuli: Zmniejszyć temperaturę żebrowanej płyty grilla 2 do poziomu **3–4**.
6. Kiełbasy ułożyć na dolnej żebrowanej płycie grilla 2.
7. Kiełbasy grillować przez 10–15 minut, aż będą upieczone ze wszystkich stron. Kiełbaski przewracać co kilka minut.
8. Kiełbaski udekorować skarmelizowaną cebulą.
9. Kiełbaski podać natychmiast po zgrillowaniu.
10. Delektuj się pysznymi niemieckimi kiełbasami!

Hiszpańskie krewetki z czosnkiem (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Przystawka)

Powierzchnia płyty grilla 2:	Gładka

Składniki

400 g	Krewetki królewskie (surowe, obrane, oczyszczone, z ogonkiem)
4 łyżki	Oliwy z oliwek
4 ząbki	Czosnku (pokrojonego na cienkie plasterki)
½ łyżeczki	Płatków czerwonej papryczki chili
1 łyżka	Pietruszki (świeżo posiekanej)
½	Cytryna (sok)
1 szczypta	Soli

Przygotowanie

1. Krewetki dokładnie osuszyć ręcznikiem kuchennym. Krewetki powinny być jak najbardziej suche. To kluczowe dla dobrego wysmażenia.
2. Oliwą z oliwek polać na płytę grilla 2.
3. Rozgrzać produkt na poziomie **6**, aż osiągnie zadaną temperaturę.
4. Zmniejszyć temperaturę do poziomu **3–4**.
5. Czosnek smażyć przez 1–2 minuty, aż będzie aromatyczny, ale nie zrumieniony.
6. Dodać płatki chili.
7. Dodać krewetki. Krewetki ułożyć obok siebie, nie jedna na drugiej. Krewetki nie powinny się stykać.
8. Zwiększyć temperaturę do poziomu **6**.
9. Grillować krewetki przez 1–2 minuty z każdej strony, aż staną się różowe i zaczną się zwijać. Nie przesmażyć krewetek.
10. Krewetki skropić sokiem z cytryny i posypać solą oraz pietruszką.
11. Krewetki podać natychmiast po zgrillowaniu.
12. Delektuj się pysznymi hiszpańskimi krewetkami z czosnkiem!

Mieszanka warzyw śródziemnomorskich

25–30 min × 3–4 (Dodatek)

Powierzchnia płyty grilla 2:	Gładka

Składniki

1	Cukinia (plastry o grubości 1 cm)
1	Czerwona papryka (paski o szerokości 3 cm)
1	Żółta papryka (paski o szerokości 3 cm)
1	Czerwona cebula (pokrojona w ćwiartki)

10	Pomidorków koktajlowych
3 łyżki	Oliwy z oliwek
1 łyżeczka	Oregano (posiekanego)
Do smaku	Sól
Do smaku	Pieprz
Opcjonalnie: 4 łyżki	Sera feta (pokruszonego)

Przygotowanie

1. W dużej misce wszystkie warzywa (oprócz pomidorków) wymieszać z oliwą z oliwek, oregano, solą i pieprzem.
2. Rozgrzać urządzenie na poziomie **6**.
3. Po osiągnięciu ustawionej temperatury: Warzywa (oprócz pomidorów) ułożyć obok siebie na płycie grilla 2, a nie jedno na drugim.
4. Warzywa grillować przez *5–7* minut.
5. Odwrócić warzywa (np. szczypcami lub szpatułką).
6. Dodać pomidorki.
7. Warzywa grillować przez kolejne *5–7* minut, aż będą miękkie i chrupiące, o ładnym, złocistobrązowym kolorze.
8. Warzywa przełożyć na talerz.
9. Opcjonalnie: Warzywa posypać serem feta.
10. Warzywa podać natychmiast po zgrillowaniu.
11. Delektuj się pyszną mieszanką warzyw śródziemnomorskich!

Ser halloumi z warzywami

20–25 min × 4 (Przystawka)

Powierzchnia płyty grilla 2:	Żebrowana

Składniki

250 g	Ser halloumi (pokrojony na 8 grubych plastrów)
2	Czerwone papryki (bez pestek i pokrojone na duże, płaskie kawałki)
1	Cukinia (pokrojona wzdłuż na paski o grubości 0,5 cm)
2 łyżki	Oliwy z oliwek
1 łyżeczka	Mięty (suszonej)
Do smaku	Czarny pieprz

Przygotowanie

1. W misce połączyć paprykę i cukinię z 1 łyżką oliwy z oliwek i czarnym pieprzem.
2. Ser halloumi posmarować z obu stron 1 łyżką oliwy z oliwek i posypać miętą.
3. Rozgrzać produkt na poziomie **6**, aż osiągnie zadaną temperaturę.
4. Zmniejszyć temperaturę do poziomu **3**–**4**.
5. Paprykę, cukinię i ser halloumi ułożyć obok siebie na płycie grilla 2, nie jedno na drugim.

Składniki	Czas
Papryka Cukinia	4–5 min (z każdej strony), aż warzywa zmiękną i będą miały ślady grillowania
Ser halloumi	2–3 min (z każdej strony), aż pojawią się złociste ślady grillowania

6. Ułóż składniki (przykładowy układ: Papryka, halloumi, cukinia, halloumi) i w razie potrzeby użyć szpikulca.
7. Ser halloumi z warzywami podać natychmiast po zgrillowaniu.
8. Delektuj się pysznym serem halloumi z warzywami!

Kotlety wieprzowe z musztardą Dijon i tymiankiem

100–110 min × 2

Powierzchnia płyty grilla 2:	Żebrowana

Składniki

2	Kotlety wieprzowe (grubo krojone, z kością)
2 łyżki	Musztardy Dijon
1 łyżka	Oliwy z oliwek
1 łyżka	Miodu

1 ząbek	Czosnku (startego)
1 łyżeczka	Tymianku (świeżego)
Do smaku	Sól
Do smaku	Pieprz

Przygotowanie

1. W małej misce połączyć musztardę Dijon, oliwę z oliwek, miód, czosnek i tymianek.
2. Kotlety wieprzowe ułożyć na talerzu.
3. Kotlety wieprzowe doprawić solą i pieprzem.
4. Kotlety wieprzowe pokryć równomiernie marynatą.
5. Przykryć talerz i wstawić do lodówki na co najmniej 90 minut (do czterech godzin dla uzyskania najlepszych rezultatów).
6. Rozgrzać produkt na poziomie **6**, aż osiągnie zadaną temperaturę.
7. Zmniejszyć temperaturę do poziomu **3**–**4**.
8. Odcedzić nadmiar marynaty. Kotlety wieprzowe ułożyć na płycie grilla 2.
9. Kotlety grillować przez 5–7 minut z każdej strony, aż będą dobrze wysmażone i pojawią się na nich ślady grillowania.
10. Przed podaniem odstawić kotlety na 5 minut.
11. Delektuj się pysznymi kotletami wieprzowymi!

Przegrzebki z pietruszką i masłem czosnkowym

10–15 min × 2 (Przystawka)

Powierzchnia płyty grilla 2:	Gładka

Składniki

10–12	Przegrzebków (dużych)
2 łyżki	Masło (niesolone)
1 ząbek	Czosnku (startego)
1 łyżka	Oliwy z oliwek
1 łyżka	Świeżej natki pietruszki (drobno posiekanej)
Do smaku	Sól
Do smaku	Biały pieprz

Przygotowanie

1. Przegrzebki dokładnie osuszyć ręcznikiem kuchennym. Przegrzebki powinny być jak najbardziej suche. To kluczowe dla dobrego wysmażenia.
2. Przegrzebki doprawić solą i pieprzem.
3. Oliwą z oliwek polać na płytę grilla 2.
4. Rozgrzać urządzenie na poziomie **6**.
5. Po osiągnięciu ustawionej temperatury: Przegrzebki ułożyć obok siebie na płycie grilla 2, nie jedno na drugim. Przegrzebki nie powinny się stykać
6. Przegrzebki grillować przez 90–120 sekund, aż na spodzie utworzy się gruba, złocistobrązowa skórka.
7. Odwrócić przegrzebki (np. szczypcami lub szpatułką).
8. Na płytę grilla 2 natychmiast dodać masło, czosnek i pietruszkę.
9. Przegrzebki grillować przez kolejne 60–90 sekund. W tym czasie polać przegrzebki roztopionym masłem pietruszkowo-czosnkowym za pomocą łyżki.
10. Przegrzebki podać natychmiast po zgrillowaniu.
11. Delektuj się pysznymi przegrzebkami!

Szaszłyk z kurczaka souvlaki

145–160 min × 4

Powierzchnia płyty grilla 2:	Żebrowana

Składniki

600 g	Piersi z kurczaka (bez kości i skóry, pokrojone w kostkę o boku 2,5 cm)
60 ml	Oliwy z oliwek
1	Cytryna (duża, wyciśnięta)
2 ząbki	Czosnku (startego)
1 łyżka	Oregano (posiekanego)
1 łyżeczka	Soli
½ łyżeczki	Czarny pieprz

Wymagane przedmioty

8	Drewnianych patyczków szaszłykowych (moczonych w wodzie przez 30 minut)

Przygotowanie

1. W dużej misce połączyć oliwę z oliwek, sok z cytryny, czosnek, oregano, sól i pieprz.
2. Dodać do miski pokrojone w kostkę kawałki kurczaka.
3. Kawałki kurczaka równomiernie pokryć marynatą.
4. Przykryć miskę i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.
5. Równomiernie nabić kawałki kurczaka na namoczone drewniane patyczki do szaszłyków.
6. Rozgrzać produkt na poziomie **6**, aż osiągnie zadaną temperaturę.
7. Zmniejszyć temperaturę do poziomu **3**–**4**.
8. Szaszłyki ułożyć obok siebie na płycie grilla 2, nie jeden na drugim. Patyczki nie powinny się stykać.
9. Szaszłyki grillować przez 8–12 minut. Szaszłyki obracać co 3–4 minuty, aż kurczak będzie upieczony i lekko zrumieniony na brzegach.
10. Szaszłyki podać natychmiast po zgrillowaniu. Zalecamy podawanie z tzatzikami i pitą.
11. Delektuj się pysznym szaszłykiem z kurczaka souvlaki!

● Czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Przed czyszczeniem: Odłączyć natychmiast wtyczkę sieciową 4 od gniazdka sieciowego.

⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko poparzenia!** Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

⚠ **UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!**

- Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
- Do czyszczenia nie wolno używać ściernych, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

ⓘ **INFO:** Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.

☐ Skrobakiem 13 usunąć resztki jedzenia z płyt grilla 2.
Płaskiej strony skrobaka używać do gładkiej powierzchni płyty grilla.
Ząbkowanej strony skrobaka używać do żebrowanej powierzchni płyty grilla.

Część	Sposób czyszczenia
Urządzenie główne 7	☐ Przetrzyj urządzenie główne wilgotną ściereczką. ☐ W razie potrzeby ściereczkę zwilżyć łagodnym detergentem. Następnie przetrzeć urządzenie główne wilgotną ściereczką bez detergentu. ☐ Dokładnie osusz urządzenie główne. ☐ Nie dopuszczać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza urządzenia głównego.
Osłony przeciwbryzgowe 1/3	☐ Osłonę przeciwbryzgową przecierać lekko wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. ☐ Osłonę przeciwbryzgową można też płukać w wodzie z łagodnym detergentem.
Płyta grilla 2 Tacka ociekowa 9 Skrobaczka 13	☐ Przemywać te części wodą i łagodnym detergentem. ■ Te części można również myć w zmywarce.

● Przechowywanie

⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko poparzenia!** Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

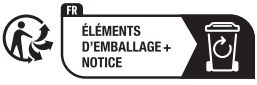
- ☐ Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- ☐ Kabel zasilania 4 owinąć wokół uchwytu na kabel zasilania 12 (rys. B).
- ☐ Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- ☐ Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne/ 20–22: Papier i tektura/80–98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.
Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaże wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 516432_2510) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 223974996
E-Mail: owim@lidl.pl

CE

Seznam použitých piktogramů/symbolů ... Strana 93
Úvod ... Strana 94
Použití v souladu s určením ... Strana 94
Rozsah dodávky ... Strana 94
Seznam dílů ... Strana 94
Technické údaje ... Strana 95
Všeobecné bezpečnostní pokyny ... Strana 95
Uvedení do provozu ... Strana 98
Výrobek vybalte a vyčistěte jej ... Strana 98
Příprava ... Strana 98
Montáž ... Strana 98
Otočte grilovací desku ... Strana 98
Upotřebení ... Strana 98
Grilování potravin ... Strana 98
Vyprazdňování záchytné misky ... Strana 99
Tabulka grilování ... Strana 100
Recepty ... Strana 100
Klasické steaky z vysokého roštěnce s bylinkovým máslem ... Strana 100
Mořský vlk s citronem a koprem ... Strana 101
Jehněčí kotlety s rozmarýnem a česnekem ... Strana 101
Německá grilovací klobása s karamelizovanou cibulí ... Strana 101
Španělské česnekové krevety (gambas al ajillo) ... Strana 102
Středomořská zeleninová směs ... Strana 103
Halloumi-zeleninové věžičky ... Strana 103
Vepřové kotlety s dijonskou hořčicí a tymiánem ... Strana 104
Hřebenatky s petrželkovým máslem s česnekem ... Strana 104
Kuřecí špízy suflaki ... Strana 105
Čištění ... Strana 105
Skladování ... Strana 106
Zlikvidování ... Strana 106
Záruka ... Strana 106
Postup v případě uplatňování záruky ... Strana 107
Servis ... Strana 107

Seznam použitých piktogramů/symbolů

	NEBEZPEČÍ! – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)		Střídavý proud/napětí
	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)	**Hz**	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	OPATRNĚ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)		Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.
			Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)		Opatrně – horký povrch!
	INFORMACE: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.		Tento výrobek je klasifikován ve třídě ochrany I a musí být uzemněn.
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť ani vůni.		Vhodný do myčky nádobí: 2 Grilovací deska 9 Záchytná miska 13 Škrabka
	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost

STOLNÍ GRIL

Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování tohoto QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 516432_2510 otevřít příslušný návod k obsluze.

Použití v souladu s určením

- Tento výrobek je určen ke grilování potravin. Výrobek nepoužívejte pro žádné jiné účely.
- Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou například:
  - Kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovních, prostředích;
  - Zemědělské usedlosti;
  - Pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
  - Penziony.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

1 Hlavní jednotka
2 Grilovací desky (otočné, s hladkým a žebrovaným povrchem)
2 Ochrany proti ostřiku
1 Záchytná miska
1 Škrabka
1 Návod na obsluhu

Seznam dílů

Otevřete před dalším čtením stránku s obrázky a seznamte se se všemi funkcemi výrobku.

Obr. A

1 Ochrana proti ostřiku (vlevo)
2 Grilovací deska (otočná, s hladkým a žebrovaným povrchem)
3 Ochrana proti ostřiku (vpravo)
4 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou
5 Tlačítko odblokování (pro grilovací desku)
6 Zapuštění pro rukojeť
7 Hlavní jednotka
8 Teplotní regulátor (pro pravou grilovací desku)
9 Záchytná miska
10 Teplotní regulátor (pro levou grilovací desku)
11 Otvor pro odtok tuku

Obr. B

12 Návin kabelu
13 Škrabka

● **Technické údaje**

Číslo modelu se síťovou zástrčkou VDE: se síťovou zástrčkou BS: se síťovou zástrčkou CH:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	2000 W
Příkon ve vypnutém režimu:	0,3 W
Ochranná třída:	I
Certifikace: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI A OBSLUŽNÝMI POKYNY! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠ **NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!**

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.
Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající nebezpečí.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čistění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

⚠ **VAROVÁNÍ!** Neodborné použití může vést k zraněním.

Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

- Nepoužívejte výrobek nikdy bez grilovacích desek. V opačném případě jsou odkryta žhavá topná tělesa, která mohou při dotyku způsobit těžké popáleniny.

Elektrická bezpečnost

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!** Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

- Povrchy se mohou během používání zahřívat. Nedotýkejte se výrobku v průběhu použití ani bezprostředně po něm.

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!** Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte v žádném případě pod tekoucí vodou.

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!** Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek se zapne, jakmile je síťová zástrčka připojena do vhodné zásuvky.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojné vedení na poškození. Když je přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojné vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

Obsluha

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko požáru!** Aby se zabránilo přehřátí výrobku nebo možnému požáru, nesmí být výrobek zakryt. Grilovací desky nesmí být za žádných okolností zakryty hliníkovou fólií,

hliníkovými nádobami nebo žáruvzdornými materiály.

⚠ **OPATRNĚ! Riziko popálení!**

- Ochrany proti ostřiku a grilovací desky se během provozu velmi ohřejí. Během provozu se dotýkejte výhradně teplotního regulátoru.
- Pokud je výrobek v provozu, může být teplota přístupných povrchů vysoká.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** S tímto výrobkem nesmí být používáno dřevěné uhlí ani podobná hořlavá paliva.

- Neprovozujte výrobek bez záchytné misky.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojné vedení nebylo sevřeno deskami nebo aby nebyl v kontaktu s okraji desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Používejte tento výrobek jen se spolu dodanými originálními díly příslušenství.

Čištění a uložení

⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.

- Pokyny k čištění výrobku, naleznete v kapitole „Čištění“.
- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojné vedení.
- Chraňte výrobek, přípojné vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním

zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

Uvedení do provozu

Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje. Provozujte výrobek před prvním použitím bez jakéhokoliv obsahu, aby se případné zbytky odpařily.
5. Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění“.

Příprava

Montáž

1. Postavte hlavní jednotku 7 na rovný, stabilní, čistý, tepelně odolný a suchý povrch.
2. Namontujte ochrany proti ostřiku 1/3 na hlavní jednotku 7. Zasuňte 3 úchytky na spodní straně ochran proti ostřiku do příslušných drážek na horním okraji hlavní jednotky (obr. C).
3. Položte grilovací desky 2 na hlavní jednotku 7 (obr. D). Dbejte na to, aby grilovací desky ležely rovně a byly zajištěny háčkem příslušného tlačítka odblokování 5.

Otočte grilovací desku

⚠ **OPATRNĚ! Riziko popálení!** Před otočením grilovací desky 2 musí být výrobek odpojen od napájení. Nechte grilovací desku plně vychladnout.

Povrch	Vhodné potraviny
Žebrovaný	např. maso, uzeniny, mastné potraviny
Hladký	např. zelenina, palačinky, volská oka

1. Stiskněte tlačítko odblokování 5. Odeberte grilovací desku 2.
2. Otočte grilovací desku 2.
3. Položte grilovací desku 2 na hlavní jednotku 7 (obr. D). Dbejte na to, aby grilovací deska ležela rovně a byla zajištěna háčkem tlačítka odblokování 5.

Upotřebení

ⓘ **INFORMACE:** Při prvním zahřívání výrobku mohou zbytky související s výrobou způsobit mírný kouř a zápach. To je normální a zcela neškodné. Zajistěte dostatečné větrání, např. otevřete okno.

☐ Zlikvidujte grilované potraviny z první dávky.

Grilování potravin

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko požáru!** Aby se zabránilo přehřátí výrobku nebo možnému požáru, nesmí být výrobek zakryt. Grilovací desky 2 nesmí být za žádných okolností zakryty hliníkovou fólií, hliníkovými nádobami nebo žáruvzdornými materiály.

⚠ **OPATRNĚ! Riziko popálení!**
- Ochrany proti ostřiku 1/3 a grilovací desky 2 se během provozu velmi ohřejí. Během provozu se dotýkejte výhradně teplotního regulátoru 8/10.
- Dbejte na to, aby si děti nehrály v blízkosti výrobku ani se nepokoušely jej strhnout.

ⓘ INFORMACE:

- Během provozu svítí prstenec na teplotních regulátorech 8/10 střídavě červeně nebo bíle.

Barva	Význam
Červená	Výrobek se zahřívá.
Bílá	Nastavená teplota byla dosažena.

- Termostat pracuje pouze od začátku stupnice nastavení teploty. V závislosti na pokojové teplotě začíná proces ohřevu na různých místech stupnice.
- Tenké potraviny by se měly grilovat na vysoké teplotě a rychle. Čím silnější jsou potraviny, tím šetrněji a pomaleji by se měly grilovat, aby se nespálily zvenku a propekly rovnoměrně.

1. Otočte teplotní regulátor 8/10 proti směru hodinových ručiček do polohy **0**.
2. Spojte síťovou zástrčku 4 s vhodnou zásuvkou. Kroužek na teplotních regulátorech 8/10 svítí bíle. Výrobek se nachází v pohotovostním režimu.
3. Grilovací desky 2 namažte troškou jedlého oleje. K tomuto účelu použijte vlhký utěrku nebo štětec.
4. Otočte teplotní regulátor 8/10 ve směru hodinových ručiček do polohy **6**. Kroužek na teplotních regulátorech svítí červeně. Výrobek se zahřívá.
5. Předehřejte výrobek bez potravin, dokud kroužek na teplotních regulátorech 8/10 nesvítí bíle.
6. Nastavte teplotní regulátor 8/10 do vhodné polohy:

Poloha	Příprava potravin
5–6	☐ Pro vaření tenkých grilovaných pokrmů nebo pro opékání masa. ☐ Potraviny grilujte několik minut při maximální teplotě z obou stran a poté nastavte nižší teplotu, aby se zajistilo šetrné vaření.
3–4	☐ Pro šetrné další vaření potravin. ☐ Pro pomalé vaření citlivých potravin, jako je zelenina nebo ryby.
1–2	☐ Pro udržování teploty hotových pokrmů.

7. Položte potraviny přímo na grilovací desku 2. Případně potraviny obraťte.
8. Když je grilování ukončeno: Otočte teplotní regulátor 8/10 proti směru hodinových ručiček do polohy **0**. Kroužek na teplotních regulátorech svítí bíle. Výrobek se nachází v pohotovostním režimu.
9. Odstraňte potraviny z grilovací desky 2.
10. Vytáhněte síťovou zástrčku 4 ze zásuvky. Kroužek na teplotních regulátorech 8/10 zhasne.
11. Nechte výrobek plně vychladnout.

● Vyprazdňování záchytné misky

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Během provozu nevyprázdňujte záchytnou misku 9. V opačném případě může z potravin nadále vytékat tuk a šťáva a kapat přímo do hlavní jednotky 7.

ⓘ **INFORMACE:** Pokud při grilování z potravin vytéká větší množství tuku a šťávy, je nutné záchytnou misku 9 občas vyprázdnit.

1. Vytáhněte záchytnou misku 9 z hlavní jednotky 7.
2. Vyprázdněte záchytnou misku 9.
3. Záchytnou misku 9 otřete zvenku kuchyňskou utěrkou.
4. Zasuňte záchytnou misku 9 zpět do hlavní jednotky 7.

● Tabulka grilování

Potraviny	Povrch grilovací desky 2	Poloha teplotního regulátoru 8/10	Čas (minuty)
Hovězí steak (bez kosti)	Žebrovaný	**6**	4–6 (na každé straně)
Kuřecí prsíčka	Žebrovaný	**6**	12–15
Kuřecí stehno	Žebrovaný	**6**	20–25
Kuřecí křidélka	Žebrovaný	**6**	20–25
Rybí steak	Žebrovaný	**6**	7–8
Salám	Žebrovaný	**6**	10–12
Kreveta	Hladký	**6**	6–8
Slanina	Hladký	**5**	8–10
Chléb	Hladký	**5**	3–5
Zelenina	Hladký	**5**	8–10
Vejce	Hladký	**4**	2–3
Palačinky	Hladký	**4**	3–4 (na každé straně)

● Recepty

● Klasické steaky z vysokého roštěnce s bylinkovým máslem

40–45 min × 2

Povrch grilovací desky 2:	Žebrovaný

Přísady

2	Steaky z vysokého roštěnce (cca 2,5 cm silné)
1 polévková lžíce	Olivového oleje
Podle chuti	Mořská sůl (hrubá)
Podle chuti	Černého pepře (čerstvě mletého)
50 g	Máslo (nesolené, měkké)
1 polévková lžíce	Petržel (čerstvá, jemně nasekaná)
1 stroužek	Česnek (malý, nastrouhaný)
1 čajová lžička	Lístky tymiánu (čerstvé)

Úprava

1. 20 minut před grilováním vyjměte steaky z lednice.
2. V malé misce smíchejte máslo, petržel, česnek a tymián. Misku odložte stranou.
3. Steak osušte utěrkou. Steaky by měly být co nejsušší. To je rozhodující pro dobré opečení.
4. Těsně před grilováním:
   - Steaky lehce potřete olivovým olejem.
   - Ochuťte steaky dostatečně solí a pepřem.
5. Předehřejte výrobek na stupni **6**.
6. Jakmile je dosaženo nastavené teploty: Položte steaky na grilovací desku 2.

Požadovaný výsledek	Potřebný čas
Napůl propečený	4–5 min (na každé straně)
Střední	6–7 min (na každé straně)

7. Odstraňte steaky z výrobku. Směs naneste na steaky.
8. Nechte steaky před servírováním 5 minut odpočívat.
9. Vychutnejte si lahodné steaky z vysokého roštěnce!

Mořský vlk s citronem a koprem

20–25 min × 2

Povrch grilovací desky 2:	Hladký

Přísady

2 × 150 g	Filety z mořského vlka (s kůží)
1 polévková lžíce	Olivového oleje
½	Citron (vymačkaný)
½	Citrón (nakrájený na plátky)
1 polévková lžíce	Kopr (čerstvý, nasekaný)
Podle chuti	Soli
Podle chuti	Bílý pepř

Úprava

1. Kůži filetů lehce nařízněte.
2. Filety osušte utěrkou. Filety by měly být co nejsušší. To je rozhodující pro dobré opečení.
3. Filety z obou stran dochuťte koprem, solí a bílým pepřem.
4. Olivový olej dejte na grilovací desku 2.
5. Produkt předehřejte na stupeň **6**, dokud nedosáhne nastavené teploty.
6. Snižte teplotu na stupeň **3**–**4**.
7. Filety položte kůží dolů na grilovací desku 2.
8. Plátky citronu položte vedle filetů, aby se zkaramelizovaly.
9. Filety grilujte 4–5 minut. Během první minuty lehce přitlačte filety špachtlí, aby kůže byla křupavá.
10. Filety opatrně otočte.
11. Grilujte filety 2–3 minuty, dokud nejsou neprůhledné a propečené.
12. Filety pokapejte citronovou šťávou.
13. Filety podávejte ihned po grilování.
14. Vychutnejte si lahodného mořského vlka!

Jehněčí kotlety s rozmarýnem a česnekem

45–50 min × 2–3

Povrch grilovací desky 2:	Žebrovaný

Přísady

8	Jehněčí kotlety (s kostí)
3 polévkové lžíce	Olivového oleje
2 stroužky	Česnek (strouhaný)
1 polévková lžíce	Rozmarýn (čerstvý, jemně nasekaný)
1	Bio citron (kůra)
Podle chuti	Soli
Podle chuti	Černého pepře

Úprava

1. Na talíři smíchejte olivový olej, česnek, rozmarýn a citronovou kůru.
2. Přidejte kotlety a obalte je tak, aby byly zcela pokryty marinádou.
3. Nechte kotlety marinovat při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
4. Ochuťte kotlety solí a pepřem.
5. Předehřejte výrobek na stupni **6**.
6. Jakmile je dosaženo nastavené teploty: Položte kotlety na grilovací desku 2.
7. Grilujte kotlety 2–4 minuty z každé strany, aby byly napůl propečené (růžové), v závislosti na tloušťce. Mějte na paměti, že kotlety se připravují velmi rychle.
8. Podávejte kotlety ihned po grilování.
9. Vychutnejte si lahodné jehněčí kotlety!

Německá grilovací klobása s karamelizovanou cibulí

25–30 min × 4

Povrch grilovací desky 2:	1 × žebrovaný 1 × hladký

Přísady

4	Německé grilovací klobásy
2	Cibule (velká, nakrájená na tenké plátky)
1 polévková lžíce	Máslo
1 polévková lžíce	Rostlinného oleje
Podle chuti	Soli
Podle chuti	Pepře
Volitelně: 1 čajová lžička	Kmín

Úprava

1. Produkt předehřejte na stupeň **6**, dokud nedosáhne nastavené teploty.

Povrch grilovací desky 2	**Poloha teplotního regulátoru** 8/10
Žebrovaný	**6**
Hladký	**3–4**

2. Dejte máslo a olej na hladkou grilovací desku 2.
3. Jakmile se máslo rozpustí: Na hladkou grilovací desku 2 dejte cibuli, sůl, pepř a podle chuti kmín.
4. Cibuli smažte 15–20 minut, dokud nezměkne, nezhnědne a nezkaramelizuje. Občas cibule zamíchejte.
5. Zatímco se cibule smaží: Snižte teplotu žebrované grilovací desky 2 na stupeň **3–4**.
6. Položte grilovací klobásy na žebrovanou grilovací desku 2.
7. Grilujte grilovací klobásy 10–15 minut, dokud nejsou ze všech stran hnědé a propečené. Grilovací klobásy každých pár minut otáčejte.
8. Grilovací klobásy ozdobte karamelizovanou cibulí.
9. Grilovací klobásy podávejte ihned po grilování.
10. Vychutnejte si lahodné grilovací klobásy!

Španělské česnekové krevety (gambas al ajillo)

15–20 min

× 4 (Předkrm)

Povrch grilovací desky 2:	Hladký

Přísady

400 g	Obří krevety (syrové, oloupané, zbavené střev, s ocasem)
4 polévkové lžíce	Olivového oleje
4 stroužky	Česnek (nakrájený na tenké plátky)
½ čajové lžičky	Červené chilli vločky
1 polévková lžíce	Petržel (čerstvá, nasekaná)
½	Citron (vymačkaný)
1 špetka	Soli

Úprava

1. Krevety osušte utěrkou. Krevety by měly být co nejsušší. To je rozhodující pro dobré opečení.
2. Olivový olej dejte na grilovací desku 2.
3. Produkt předehřejte na stupeň **6**, dokud nedosáhne nastavené teploty.
4. Snižte teplotu na stupeň **3–4**.
5. Česnek smažte 1–2 minuty, aby voněl, ale nezhnědl.
6. Přidejte chilli vločky.
7. Přidejte krevety. Krevety položte vedle sebe, ne na sebe. Krevety by se neměly dotýkat.
8. Zvyšte teplotu na stupeň **6**.
9. Krevety grilujte 1–2 minuty z každé strany, dokud nezrůžoví a nesrazí se. Krevety nepečte příliš dlouho.
10. Krevety pokapejte citronovou šťávou a posypte solí a petrželkou.
11. Krevety podávejte ihned po upečení.
12. Vychutnejte si lahodné česnekové krevety!

Středomořská zeleninová směs

25–30 min × 3–4 (Příloha)

Povrch grilovací desky 2:	Hladký

Přísady

1	Cuketa (plátky o tloušťce 1 cm)
1	Červená paprika (proužky o šířce 3 cm)
1	Žlutá paprika (proužky o šířce 3 cm)
1	Červená cibule (nakrájená na měsíčky)
10	Třešňových rajčat
3 polévkové lžíce	Olivového oleje
1 čajová lžička	Oregano (sušené)
Podle chuti	Soli
Podle chuti	Pepře
Volitelně: 4 polévkové lžíce	Feta sýr (rozdrobený)

Úprava

1. Ve velké míse smíchejte veškerou zeleninu (kromě rajčat) s olivovým olejem, oreganem, solí a pepřem.
2. Předehřejte výrobek na stupni **6**.
3. Jakmile je dosaženo nastavené teploty: Zeleninu (kromě rajčat) rozložte vedle sebe na grilovací desku 2, ne na sebe.
4. Zeleninu grilujte 5–7 minut.
5. Zeleninu obraťte (např. kleštěmi nebo obracečkou).
6. Přidejte rajčata.
7. Zeleninu grilujte dalších 5–7 minut, dokud nebude měkká a křupavá a nebude mít hezkou barvu.
8. Zeleninu dejte na talíř.
9. Volitelně: Zeleninu posypte feta sýrem.
10. Zeleninu podávejte ihned po grilování.
11. Vychutnejte si lahodnou středomořskou zeleninovou směs!

Halloumi-zeleninové věžičky

20–25 min × 4 (Předkrm)

Povrch grilovací desky 2:	Žebrovaný

Přísady

250 g	Sýr halloumi (nakrájený na 8 silných plátků)
2	Červená paprika (zbavená jader a nakrájená na velké ploché kousky)
1	Cuketa (nakrájená podélně na 0,5 cm silné proužky)
2 polévkové lžíce	Olivového oleje
1 čajová lžička	Máta (sušená)
Podle chuti	Černého pepře

Úprava

1. V misce smíchejte papriku a cuketu s 1 polévkovou lžící olivového oleje a černým pepřem.
2. Halloumi potřete z obou stran 1 polévkovou lžící olivového oleje a posypte mátou.
3. Produkt předehřejte na stupeň **6**, dokud nedosáhne nastavené teploty.
4. Snižte teplotu na stupeň **3**–**4**.
5. Papriku, cuketu a halloumi položte vedle sebe na grilovací desku 2, ne na sebe.

Přísady	Potřebný čas
Paprika Cuketa	4–5 min (z každé strany), dokud zelenina nezměkne a nevytvoří se grilovací pruhy
Halloumi	2–3 min (z každé strany), dokud se neobjeví zlatohnědé grilovací pruhy

6. Složte ingredience na sebe (příkladné pořadí: Paprika, halloumi, cuketa, halloumi) a podle potřeby použijte špíz.

7. Halloumi-zeleninové věžičky podávejte ihned po grilování.
8. Vychutnejte si lahodné věžičky z halloumi a zeleniny!

Vepřové kotlety s dijonskou hořčicí a tymiánem

100–110 min × 2

Povrch grilovací desky 2:	Žebrovaný

Přísady

2	Vepřové kotlety (silně nakrájené, s kostí)
2 polévkové lžíce	Dijonská hořčice
1 polévková lžíce	Olivového oleje
1 polévková lžíce	Med
1 stroužek	Česnek (strouhaný)
1 čajová lžička	Lístky tymiánu (čerstvé)
Podle chuti	Soli
Podle chuti	Pepře

Úprava

1. V malé misce smíchejte dijonskou hořčici, olivový olej, med, česnek a tymián.
2. Položte vepřové kotlety na talíř.
3. Ochuťte vepřové kotlety solí a pepřem.
4. Vepřové kotlety rovnoměrně potřete marinádou.
5. Talíř zakryjte a vložte na minimálně 90 minut do lednice (pro optimální výsledek až na 4 hodiny).
6. Produkt předehřejte na stupeň **6**, dokud nedosáhne nastavené teploty.
7. Snižte teplotu na stupeň **3**–**4**.
8. Nechte přebytečnou marinádu okapat. Položte vepřové kotlety na grilovací desku 2.
9. Vepřové kotlety grilujte 5–7 minut z každé strany, dokud nejsou propečené a nemají grilovací pruhy.
10. Nechte vepřové kotlety před servírováním 5 minut odpočívat.
11. Vychutnejte si lahodné vepřové kotlety!

Hřebenatky s petrželkovým máslem s česnekem

10–15 min × 2 (Předkrm)

Povrch grilovací desky 2:	Hladký

Přísady

10–12	Hřebenatky (velké)
2 polévkové lžíce	Máslo (nesolené)
1 stroužek	Česnek (strouhaný)
1 polévková lžíce	Olivového oleje
1 polévková lžíce	Petržel (čerstvá, jemně nasekaná)
Podle chuti	Soli
Podle chuti	Bílý pepř

Úprava

1. Hřebenatky osušte utěrkou. Hřebenatky by měly být co nejsušší. To je rozhodující pro dobré opečení.
2. Ochuťte hřebenatky lehce solí a pepřem.
3. Olivový olej dejte na grilovací desku 2.
4. Předehřejte výrobek na stupni **6**.
5. Jakmile je dosaženo nastavené teploty: Položte hřebenatky vedle sebe na grilovací desku 2, nikoliv přes sebe. Hřebenatky by se neměly dotýkat
6. Grilujte hřebenatky 90–120 sekund, dokud se na spodní straně nevytvoří tmavě zlatavě hnědá kůrka.
7. Hřebenatky otočte (např. kleštěmi nebo obracečkou).
8. Okamžitě přidejte máslo, česnek a petržel na grilovací desku 2.
9. Grilujte hřebenatky dalších 60–90 sekund. Mezitím pokapejte mušle rozpuštěným petrželovo-česnekovým máslem pomocí lžíce.
10. Mušle podávejte ihned po grilování.
11. Vychutnejte si lahodné hřebenatky!

● Kuřecí špízy suflaki

145–160 min × 4

Povrch grilovací desky 2:	Žebrovaný

Přísady

600 g	Kuřecí prsa (bez kostí a kůže, nakrájená na 2,5 cm velké kostky)
60 ml	Olivového oleje
1	Citron (velký, vymačkaný)
2 stroužky	Česnek (strouhaný)
1 polévková lžíce	Oregano (sušené)
1 čajová lžička	Soli
½ čajové lžičky	Černého pepře

Potřebné nádobí

8	Dřevěné špízy (namočené ve vodě po dobu 30 minut)

Úprava

1. Ve velké míse smíchejte olivový olej, citronovou šťávu, česnek, oregano, sůl a pepř.
2. Vložte kostky kuřecích prs do mísy.
3. Kousky kuřete rovnoměrně potřete marinádou.
4. Přikryjte mísu a dejte ji do chladničky na dobu nejméně 2 hodiny.
5. Kousky kuřete rovnoměrně napíchněte na namočené dřevěné špízy.
6. Produkt předehřejte na stupeň **6**, dokud nedosáhne nastavené teploty.
7. Snižte teplotu na stupeň **3**–**4**.
8. Položte špízy vedle sebe na grilovací desku 2, nikoliv na sebe. Špízy by se neměly dotýkat.
9. Špízy grilujte celkem 8–12 minut. Špízy otáčejte každé 3–4 minuty, dokud není kuřecí maso propečené a na okrajích lehce opečené.
10. Špízy podávejte ihned po grilování. Jako přílohu doporučujeme tzatziki a pita chléb.
11. Vychutnejte si lahodné kuřecí špízy suflaki!

● Čištění

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!** Před čištěním: Vytáhněte síťovou zástrčku 4 vždy ze zásuvky.

⚠ **OPATRNĚ! Riziko popálení!** Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!**

- Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte v žádném případě pod tekoucí vodou.
- Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
- K čištění nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

ⓘ **INFORMACE:** Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

□ Pomocí škrabky 13 seškrábejte zbytky potravin z grilovacích desek 2.
Pro hladký povrch grilovacích desek použijte rovnou stranu škrabky.
Použijte ozubenou stranu škrabky na žebrovaný povrch grilovacích desek.

Díl	Způsob čištění
Hlavní jednotka 7	□ Hlavní jednotku otřete vlhkým hadříkem. □ V případě potřeby dejte na hadřík jemný čisticí prostředek. Poté hlavní jednotku otřete vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku. □ Hlavní jednotku důkladně osušte. □ Nedovolte, aby dovnitř hlavní jednotky pronikla voda nebo jiné kapaliny.

Díl	Způsob čištění
Ochrana proti ostřiku 1 / 3	□ Ochrany proti ostřiku otírejte lehce navlhčeným hadříkem a jemným čisticím prostředkem. □ Opláchněte ochrany proti ostřiku alternativně vodou a jemným čisticím prostředkem.
Grilovací deska 2 Záchytná miska 9 Škrabka 13	□ Vyčistěte výrobek teplou vodou a mírným čisticím prostředkem. ■ Tyto díly můžete také čistit v myčce nádobí.

● Skladování

⚠ **OPATRNĚ! Riziko popálení!**
Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

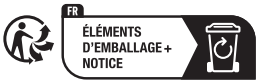
- □ Před uložením výrobek vyčistěte.
- □ Naviňte přípojné vedení 4 na návin kabelu 12 (obr. B).
- □ Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- □ Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Výrobek:



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po

uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používaný anebo udržovaný.

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

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 516432_2510) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

CE

Zoznam použitých piktogramov/symbolov . . . . . Strana 109
Úvod . . . . . Strana 110
Používanie v súlade s určením . . . . . Strana 110
Rozsah dodávky . . . . . Strana 110
Zoznam častí . . . . . Strana 110
Technické údaje . . . . . Strana 111
Všeobecné bezpečnostné upozornenia . . . . . Strana 111
Uvedenie do prevádzky . . . . . Strana 114
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie . . . . . Strana 114
Príprava . . . . . Strana 114
Montáž . . . . . Strana 114
Otočenie grilovacej platne . . . . . Strana 114
Použitie . . . . . Strana 115
Grilovanie potravín . . . . . Strana 115
Vyprázdňovanie odkvapkávacej misky . . . . . Strana 116
Tabuľka grilovania . . . . . Strana 116
Recepty . . . . . Strana 116
Klasické Rib eye steaky s bylinkovým maslom . . . . . Strana 116
Morský vlk s citrónom a kôprom . . . . . Strana 117
Jahňacie kotlety s rozmarínom a cesnakom . . . . . Strana 117
Nemecké klobásy s karamelizovanou cibuľou . . . . . Strana 118
Španielske cesnakové krevety (gambas al ajillo) . . . . . Strana 118
Stredomorská zeleninová zmes . . . . . Strana 119
Halloumi-zeleninové vežičky . . . . . Strana 119
Bravčové kotlety s dijonskou horčicou a tymianom . . . . . Strana 120
Hrebenatky s petržlenovo-cesnakovým maslom . . . . . Strana 120
Kuracie špízy souvlaki . . . . . Strana 121
Čistenie . . . . . Strana 121
Skladovanie . . . . . Strana 122
Likvidácia . . . . . Strana 122
Záruka . . . . . Strana 123
Postup v prípade poškodenia v záruke . . . . . Strana 123
Servis . . . . . Strana 123

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	NEBEZPEČENSTVO! – Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenia)		Striedavý prúd/striedavé napätie
	VÝSTRAHA! – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)	**Hz**	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	Watt
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)		Produkt používajte len v suchých interiéroch.
			Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
	OPATRNE! – Varuje pred potenciálnymi materiálnymi škodami (napr. riziko skratu)		Pozor – horúci povrch!
	INFORMÁCIA: Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Tento produkt je klasifikovaný ako trieda ochrany I a musí byť uzemnený.
	Vhodné pre potraviny Tento produkt žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje chuť ani vôňu.		Vhodné do umývačky riadu: 2 Grilovacia platňa 9 Odkvapkávacia miska 13 Škrabka
	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		Bezpečnostné pokyny Manipulačné pokyny

STOLNÝ GRIL

Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhe a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 516432_2510 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na grilovanie potravín. Nepoužívajte produkt na žiadne iné účely.
- Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.
- Tento produkt je určený na použitie v domácnostiach a na podobné použitie, ako napríklad:
  - Kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách;
  - Farmy;
  - Zákazníkmi v hoteloch, moteloch a iných obytných zariadeniach;
  - Prostredie ubytovania s raňajkami.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je dodávka kompletná a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

1 Hlavná jednotka
2 Grilovacie platne (otočné, s hladkým a vrúbkovaným povrchom)
2 Ochrany proti striekaniu
1 Odkvapkávacia miska
1 Škrabka
1 Návod na obsluhu

Zoznam častí

Pred čítaním si otvorte stranu s obrázkami a oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

Obr. A

1 Ochrana proti striekaniu (ľavá)
2 Grilovacia platňa (otočná, s hladkým a vrúbkovaným povrchom)
3 Ochrana proti striekaniu (pravá)
4 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
5 Odblokovacie tlačidlo (pre grilovaciu platňu)
6 Zapustená rukoväť
7 Hlavná jednotka
8 Regulátor teploty (pre pravú grilovaciu platňu)
9 Odkvapkávacia miska
10 Regulátor teploty (pre ľavú grilovaciu platňu)
11 Otvor na odtok tuku

Obr. B

12 Navinutie kábla
13 Škrabka

Technické údaje

Číslo modelu so sieťovou zástrčkou VDE: so sieťovou zástrčkou BS: so sieťovou zástrčkou CH:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Spotreba energie:	2000 W
Príkon vo vypnutom stave:	0,3 W
Trieda ochrany:	I
Certifikát: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Všeobecné bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAMI A POKYNMI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ NEBEZPEČENSTVO! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenia. Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.

- Čistenie a používateľskú údržbu môžu deti vykonávať jedine pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

Používanie v súlade s určením

⚠ **VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

- Produkt nikdy nepoužívajte bez grilovacích platní. V opačnom prípade budú horúce vykurovacie telesá odkryté, čo môže pri kontakte spôsobiť vážne popáleniny.

Elektrická bezpečnosť

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**
Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

- Povrchy sa môžu počas používania zohriať. Počas používania ani bezprostredne po ňom sa produktu nedotýkajte.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**
Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**
Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt sa zapne, hneď ako zapojíte sieťovú zástrčku do vhodnej zásuvky.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná

osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Aby sa predišlo prehriatiu produktu alebo možnému požiaru, produkt nesmie byť zakrytý. Grilovacie platne nesmú byť za žiadnych okolností prikryté alobalom, hliníkovými nádobami ani teplovzdornými materiálmi.

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!
- Ochrany proti striekaniu a grilovacie platne sú počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa dotýkajte iba regulátorov teploty.
- Keď je produkt v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vysoká.

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu! S týmto produktom sa nesmie používať drevené uhlie ani podobné horľavé palivá.
- Produkt nepoužívajte bez odkvapkávacej misky.
- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, žiaruvzdornej a suchej ploche.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi platňami ani sa nedotýkal okrajov platní.
- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak by bolo použitie nevyhnutné, musí byť predlžovací kábel navrhnutý na prúd najmenej 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s

použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Produkt prevádzkujte iba s dodaným originálnym príslušenstvom.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.
- Pokyny na čistenie produktu nájdete v kapitole „Čistenie“.
- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

Uvedenie do prevádzky

Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu. Pred prvým použitím zapnite produkt bez obsahu, aby sa vyparili prípadné zvyšky.
5. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

Príprava

Montáž

1. Hlavnú jednotku [7] umiestnite na rovný, stabilný, čistý, tepelne odolný a suchý povrch.
2. Na hlavnú jednotku [7] namontujte ochrany proti striekaniu [1]/[3]. Vložte 3 úchytky na spodnej strane ochrán proti striekaniu do príslušných otvorov na hornom okraji hlavnej jednotky (obr. C).
3. Umiestnite grilovacie platne [2] na hlavnú jednotku [7] (obr. D). Uistite sa, že grilovacie platne ležia vodorovne a sú zaistené háčikom príslušného odblokovacieho tlačidla [5].

Otočenie grilovacej platne

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!** Pred otočením grilovacej platne [2] musí byť produkt odpojený od napájania. Grilovaciu platňu nechajte úplne vychladnúť.

Povrch	Vhodné potraviny
Vrúbkovaný	napr. mäso, klobásy, mastné jedlá

Povrch	Vhodné potraviny
Hladký	napr. zelenina, palacinky, volské oko

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo 5. Vyberte grilovaciu platňu 2.
2. Otočte grilovaciu platňu 2.
3. Grilovaciu platňu 2 umiestnite na hlavnú jednotku 7 (obr. D). Uistite sa, že grilovacia platňa leží vodorovne a je zaistená háčikom odblokovacieho tlačidla 5.

Použitie

ⓘ **INFORMÁCIA:** Pri prvom zohrievaní produktu sa môže tvoriť mierny dym a zápach spôsobený zvyškami z výroby. Je to normálne a úplne bezpečné. Zaistite dostatočné vetranie, napríklad otvorením okna.

- ☐ Prvé ugrilované potraviny vyhoďte.

Grilovanie potravín

⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru!** Aby sa predišlo prehriatiu produktu alebo možnému požiaru, produkt nesmie byť zakrytý. Grilovacie platne 2 nesmú byť za žiadnych okolností prikryté alobalom, hliníkovými nádobami ani teplovzdornými materiálmi.

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!**

- Ochrany proti striekaniu 1/3 a grilovacie platne 2 sú počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa dotýkajte iba regulátorov teploty 8/10.
- Dbajte na to, aby sa v blízkosti produktu nehrali deti ani sa ho nepokúšali stiahnuť.

ⓘ **INFORMÁCIA:**

- ☐ Počas prevádzky svieti krúžok na regulátoroch teploty 8/10 striedavo na červeno alebo na bielo.

Farba	Význam
Červená	Produkt sa zahrieva.
Biela	Bola dosiahnutá nastavená teplota.

- ☐ Termostat funguje iba od začiatku stupnice nastavenia teploty. V závislosti od teploty v miestnosti sa ohrev spustí v rôznych miestach na stupnici.
- ☐ Tenké jedlá by sa mali variť na vysokej teplote a rýchlo. Čím je jedlo hrubšie, tým jemnejšie a pomalšie by sa malo grilovať, aby sa zvonku nepripálilo a bolo rovnomerne prepečené.

1. Otočte regulátory teploty 8/10 proti smeru hodinových ručičiek do polohy **0**.
2. Sieťovú zástrčku 4 zapojte do vhodnej zásuvky. Krúžok na regulátoroch teploty 8/10 svieti nabielo. Produkt sa nachádza v pohotovostnom režime.
3. Grilovacie platne 2 potrite rastlinným olejom. Použite na to kuchynskú utierku alebo štetec.
4. Otočte regulátory teploty 8/10 v smere hodinových ručičiek do polohy **6**. Krúžok na regulátore teploty svieti načerveno. Produkt sa zahrieva.
5. Produkt predhrievajte bez potravín, kým sa krúžok na regulátore teploty 8/10 nerozsvieti nabielo.
6. Nastavte regulátory teploty 8/10 do vhodnej polohy:

Poloha	Príprava jedla
5–6	☐ Na varenie tenkých grilovaných jedál alebo opekanie mäsa. ☐ Jedlo grilujte na maximálnej teplote niekoľko minút z každej strany, potom znížte teplotu na nižší stupeň, aby sa zabezpečilo šetrné prepečenie.
3–4	☐ Pre šetrné ďalšie prepečenie jedla. ☐ Na pomalé varenie citlivých jedál, ako je zelenina alebo ryby.
1–2	☐ Na udržanie teploty hotových jedál.

7. Jedlo položte priamo na grilovaciu platňu 2. Jedlo občas otočte.
8. Po dokončení grilovania: Otočte regulátory teploty 8/10 proti smeru hodinových ručičiek do polohy **0**. Krúžok na regulátore

teploty svieti nabielo. Produkt sa nachádza v pohotovostnom režime.

9. Odstráňte jedlo z grilovacej platne 2.
10. Vytiahnite sieťovú zástrčku 4 zo zásuvky. Krúžok na regulátoroch teploty 8/10 zhasne.
11. Produkt nechajte úplne vychladnúť.

Vyprázdňovanie odkvapkávacej misky

⚠ **OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Počas prevádzky nevyprázdňujte odkvapkávaciu misku 9. V opačnom prípade môže z jedla naďalej vytekať tuk a šťava a kvapkať priamo do hlavnej jednotky 7.

ⓘ **INFORMÁCIA:** Ak počas grilovania vyteká z jedla veľké množstvo tuku a šťavy, je potrebné odkvapkávaciu misku 9 občas vyprázdniť.

1. Opatrne vytiahnite odkvapkávaciu misku 9 z prednej časti hlavnej jednotky 7.
2. Vyprázdnite odkvapkávaciu misku 9.
3. Utrite vonkajšiu stranu odkvapkávacej misky 9 kuchynskou utierkou.
4. Zasuňte odkvapkávaciu misku 9 späť do hlavnej jednotky 7.

Tabuľka grilovania

Potravina	Povrch grilovacej platne 2	Poloha regulátora teploty 8/10	Čas (v minútach)
Hovädzí steak (bez kosti)	Vrúbkovaný	**6**	4–6 (z každej strany)
Kuracie prsia	Vrúbkovaný	**6**	12–15
Kuracie stehná	Vrúbkovaný	**6**	20–25
Kuracie krídelká	Vrúbkovaný	**6**	20–25
Rybie filé	Vrúbkovaný	**6**	7–8
Klobása	Vrúbkovaný	**6**	10–12
Krevety	Hladký	**6**	6–8
Slanina	Hladký	**5**	8–10
Chlieb	Hladký	**5**	3–5
Zelenina	Hladký	**5**	8–10
Vajce	Hladký	**4**	2–3
Palacinky	Hladký	**4**	3–4 (z každej strany)

Recepty

Klasické Rib eye steaky s bylinkovým maslom

40–45 min × 2

Povrch grilovacej platne 2:	Vrúbkovaný

Prísady

2	Rib eye steaky (hrubé pribl. 2,5 cm)
1 PL	Olivového oleja
Podľa chuti	Morskej soli (hrubej)
Podľa chuti	Čierne korenie (čerstvo namleté)
50 g	Masla (nesoleného, zmäknutého)

1 PL	Petržlenovej vňate (čerstvej, nasekanej na jemno)
1 strúčik	Cesnaku (malého, nastrúhaného)
1 ČL	Lístkov tymianu (čerstvých)

Príprava

1. Steaky vyberieme z chladničky 20 minút pred grilovaním.
2. V malej miske zmiešame maslo, petržlenovú vňať, cesnak a tymian. Misku odložíme bokom.
3. Steaky utrieme kuchynskou utierkou dosucha. Steaky by mali byť čo najsuchšie. Je to kľúčové pre dobré opečenie.
4. Tesne pred grilovaním:
   - Steaky zľahka potrieme olivovým olejom.
   - Steaky dostatočne osolíme a okoreníme.
5. Produkt predhrejte na stupeň **6**.
6. Po dosiahnutí nastavenej teploty: Položíme steaky na grilovaciu platňu 2.

Požadovaný výsledok	**Potrebný čas**
Stredne prepečený	4–5 min (z každej strany)
Stredne prepečený	6–7 min (z každej strany)

7. Steaky dáme dole z produktu. Na steaky dáme zmes.
8. Pred podávaním necháme steaky 5 minút odpočívať.
9. Dobrú chuť k lahodným Rib eye steakom!

Morský vlk s citrónom a kôprom

20–25 min × 2

Povrch grilovacej platne 2:	Hladký

Prísady

2 × 150 g	Filety z morského vlka (s kožou)
1 PL	Olivového oleja
½	Citróna (vyšťaveného)
½	Citróna (nakrájaného na plátky)
1 PL	Kôpra (čerstvo nasekaného)
Podľa chuti	Soli
Podľa chuti	Biele korenie

Príprava

1. Kožu filetov zľahka narežeme.
2. Filety utrieme kuchynskou utierkou dosucha. Filety by mali byť čo najsuchšie. Je to kľúčové pre dobré opečenie.
3. Filety ochutíme z oboch strán kôprom, soľou a bielym korením.
4. Na grilovaciu platňu 2 dáme olivový olej.
5. Produkt predhrievame na stupni **6**, kým sa nedosiahne nastavená teplota.
6. Teplotu znížime na stupeň **3**–**4**.
7. Filety položíme kožou nadol na grilovaciu platňu 2.
8. Vedľa filiet poukladáme plátky citróna, aby skaramelizovali.
9. Filety grilujeme 4–5 minút. Počas prvej minúty jemne pritláčame filety obracačkou, aby bola koža chrumkavá.
10. Filety opatrne otočíme.
11. Filety grilujeme 2–3 minúty, kým nebudú nepriehľadné a prepečené.
12. Filety pokvapkáme citrónovou šťavou.
13. Filety podávame ihneď po grilovaní.
14. Dobrú chuť k lahodnému morskému vlkovi!

Jahňacie kotlety s rozmarínom a cesnakom

45–50 min × 2–3

Povrch grilovacej platne 2:	Vrúbkovaný

Prísady

8	Jahňacích kotliet (s kosťou)
3 PL	Olivového oleja
2 strúčiky	Cesnaku (nastrúhaného)
1 PL	Rozmarínu (čerstvého, nasekaného na jemno)
1	Bio citrón (kôra)
Podľa chuti	Soli

Podľa chuti	Čierneho korenia

Príprava

1. Na plochom tanieri zmiešame olivový olej, cesnak, rozmarín a citrónovú kôru.
2. Pridáme kotlety a pootáčame ich tak, aby boli úplne pokryté marinádou.
3. Kotlety necháme marinovať pri izbovej teplote aspoň 30 minút.
4. Kotlety ochutíme soľou a korením.
5. Produkt predhrejte na stupeň **6**.
6. Po dosiahnutí nastavenej teploty: Položíme kotlety na grilovaciu platňu 2.
7. Kotlety grilujeme 2–4 minúty z každej strany, aby boli stredne prepečené (ružové), v závislosti od hrúbky. Upozorňujeme, že kotlety sa prepečú veľmi rýchlo.
8. Kotlety podávame ihneď po grilovaní.
9. Dobrú chuť k lahodným jahňacím kotletám!

Nemecké klobásy s karamelizovanou cibuľou

25–30 min × 4

Povrch grilovacej platne 2:	1 × vrúbkovaný 1 × hladký

Prísady

4	Nemecké klobásy (bratwurst)
2	Cibule (veľké, nakrájané na tenké plátky)
1 PL	Masla
1 PL	Rastlinného oleja
Podľa chuti	Soli
Podľa chuti	Čierneho korenia
Voliteľné: 1 ČL	Celej rasce

Príprava

1. Produkt predhrievame na stupni **6**, kým sa nedosiahne nastavená teplota.

Povrch grilovacej platne 2	**Poloha regulátora teploty** 8/10
Vrúbkovaný	**6**
Hladký	**3–4**

2. Na hladkú grilovaciu platňu 2 dáme maslo a olej.
3. Keď sa maslo roztopí: Pridáme na hladkú grilovaciu platňu 2 cibuľu, soľ, korenie a podľa chuti aj rascu.
4. Cibuľu opekáme 15–20 minút, kým nezmäkne, nezhnedne a neskaramelizuje sa. Cibuľu občas premiešame.
5. Počas prípravy cibule: Znížime teplotu vrúbkovanej grilovacej platne 2 na stupeň **3–4**.
6. Na vrúbkovanú grilovaciu platňu 2 položíme klobásy.
7. Klobásy grilujeme 10–15 minút, kým nezhnednú a nie sú prepečené zo všetkých strán. Klobásy každých pár minút otáčame.
8. Klobásy ozdobíme karamelizovanou cibuľou.
9. Klobásy podávame ihneď po grilovaní.
10. Dobrú chuť k lahodným klobásam!

Španielske cesnakové krevety (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Predjedlo)

Povrch grilovacej platne 2:	Hladký

Prísady

400 g	Kráľovských kreviet (surových, olúpaných, bez črievka, s chvostom)
4 PL	Olivového oleja
4 strúčiky	Cesnaku (nakrájaného na tenké plátky)
½ ČL	Červené čili vločky
1 PL	Petržlenovej vňate (čerstvej, nasekanej)
½	Citróna (vyšťaveného)
1 štipka	Soli

Príprava

1. Krevety utrieme kuchynskou utierkou dosucha. Krevety by mali byť čo najsuchšie. Je to kľúčové pre dobré opečenie.
2. Na grilovaciu platňu 2 dáme olivový olej.
3. Produkt predhrievame na stupni **6**, kým sa nedosiahne nastavená teplota.
4. Teplotu znížime na stupeň **3**–**4**.
5. Cesnak opekáme 1–2 minúty, aby voňal, ale nezhnedol.
6. Pridáme čili vločky.
7. Pridáme krevety. Krevety poukladáme vedľa seba, nie na seba. Krevety by sa nemali navzájom dotýkať.
8. Teplotu zvýšime na stupeň **6**.
9. Krevety grilujeme 1–2 minúty z každej strany, kým nezružovejú a neskrútia sa. Krevety nevaríme príliš dlho.
10. Krevety pokvapkáme citrónovou šťavou, ochutíme soľou a posypeme petržlenovou vňaťou.
11. Krevety podávame ihneď po grilovaní.
12. Dobrú chuť k lahodným cesnakovým krevetám!

Stredomorská zeleninová zmes

25–30 min × 3–4 (Príloha)

Povrch grilovacej platne 2:	Hladký

Prísady

1	Cuketa (1 cm hrubé plátky)
1	Červená paprika (3 cm široké pásiky)
1	Žltá paprika (3 cm široké pásiky)
1	Červená cibuľa (nakrájaná na mesiačiky)
10	Cherry paradajok
3 PL	Olivového oleja
1 ČL	Oregana (sušeného)
Podľa chuti	Soli
Podľa chuti	Čierneho korenia
Voliteľné: 4 PL	Syra feta (rozdrobený)

Príprava

1. Vo veľkej miske zmiešame všetku zeleninu (okrem paradajok) s olivovým olejom, oreganom, soľou a čiernym korením.
2. Produkt predhrejte na stupeň **6**.
3. Po dosiahnutí nastavenej teploty: Zeleninu (okrem paradajok) poukladáme vedľa seba na grilovaciu platňu 2, nie na seba.
4. Zeleninu grilujeme 5–7 minút.
5. Zeleninu otočíme (napr. kuchynskými kliešťami alebo obracačkou).
6. Pridáme paradajky.
7. Zeleninu grilujeme ďalších 5–7 minút, kým nezmäkne, nezhnedne a nebude chrumkavá.
8. Zeleninu uložíme na tanier.
9. Voliteľné: Zeleninu posypeme syrom feta.
10. Zeleninu podávame ihneď po grilovaní.
11. Dobrú chuť k lahodnej stredomorskej zeleninovej zmesi!

Halloumi-zeleninové vežičky

20–25 min × 4 (Predjedlo)

Povrch grilovacej platne 2:	Vrúbkovaný

Prísady

250 g	Syra halloumi (nakrájaného na 8 hrubých plátkov)
2	Červené papriky (zbavené jadierok a nakrájané na veľké, ploché kúsky)
1	Cuketa (pozdĺžne nakrájaná na 0,5 cm hrubé pásiky)
2 PL	Olivového oleja
1 ČL	Mäty (sušenej)
Podľa chuti	Čierneho korenia

Príprava

1. V miske zmiešame papriky a cuketu s 1 polievkovou lyžicou olivového oleja a čiernym korením.
2. Halloumi potrieme z oboch strán 1 polievkovou lyžicou olivového oleja a posypeme mätou.
3. Produkt predhrievame na stupni **6**, kým sa nedosiahne nastavená teplota.
4. Teplotu znížime na stupeň **3**–**4**.
5. Papriky, cuketu a halloumi poukladáme vedľa seba na grilovaciu platňu 2, nie na seba.

Prísady	Potrebný čas
Paprika Cuketa	4–5 min (z každej strany), kým zelenina nezmäkne a neobjavia sa na nej stopy po grilovaní
Halloumi	2–3 min (z každej strany), kým sa neobjavia zlato-hnedé stopy po grilovaní

6. Prísady naukladáme na seba (príklad usporiadania: Paprika, halloumi, cuketa, halloumi) a v prípade potreby použijeme ražeň.
7. Halloumi-zeleninové vežičky podávame ihneď po grilovaní.
8. Dobrú chuť k lahodným halloumi-zeleninovým vežičkám!

Bravčové kotlety s dijonskou horčicou a tymianom

100–110 min × 2

Povrch grilovacej platne 2:	Vrúbkovaný

Prísady

2	Bravčové kotlety (hrubé plátky, s kosťou)
2 PL	Dijonskej horčice
1 PL	Olivového oleja
1 PL	Medu
1 strúčik	Cesnaku (nastrúhaného)
1 ČL	Lístkov tymianu (čerstvých)
Podľa chuti	Soli
Podľa chuti	Čierneho korenia

Príprava

1. V malej miske zmiešame dijonskú horčicu, olivový olej, med, cesnak a tymian.
2. Bravčové kotlety položíme na tanier.
3. Bravčové kotlety ochutíme soľou a korením.
4. Bravčové kotlety rovnomerne potrieme marinádou.
5. Tanier prikryjeme a dáme do chladničky aspoň na 90 minút (na dosiahnutie optimálneho výsledku až na 4 hodiny).
6. Produkt predhrievame na stupni **6**, kým sa nedosiahne nastavená teplota.
7. Teplotu znížime na stupeň **3**–**4**.
8. Prebytočnú marinádu zlejeme. Bravčové kotlety položíme na grilovaciu platňu 2.
9. Bravčové kotlety grilujeme 5–7 minút z každej strany, kým nie sú prepečené a nezačnú sa objavovať stopy po grilovaní.
10. Pred porciovaním necháme bravčové kotlety 5 minút odpočívať.
11. Dobrú chuť k lahodným bravčovým kotletám!

Hrebenatky s petržlenovo-cesnakovým maslom

10–15 min × 2 (Predjedlo)

Povrch grilovacej platne 2:	Hladký

Prísady

10–12	Hrebenatiek (veľkých)
2 PL	Masla (nesoleného)
1 strúčik	Cesnaku (nastrúhaného)
1 PL	Olivového oleja
1 PL	Petržlenovej vňate (čerstvej, nasekanej na jemno)
Podľa chuti	Soli
Podľa chuti	Biele korenie

Príprava

1. Hrebenatky utrieme kuchynskou utierkou dosucha. Hrebenatky by mali byť čo najsuchšie. Je to kľúčové pre dobré opečenie.
2. Hrebenatky jemne ochutíme soľou a korením.
3. Na grilovaciu platňu 2 dáme olivový olej.
4. Produkt predhrejte na stupeň **6**.
5. Po dosiahnutí nastavenej teploty: Hrebenatky poukladáme vedľa seba na grilovaciu platňu 2, nie na seba. Hrebenatky by sa nemali navzájom dotýkať.
6. Hrebenatky grilujeme 90–120 sekúnd, kým sa na spodnej strane nevytvorí tmavšia zlatistohnedá krusta.
7. Hrebenatky otočíme (napr. kuchynskými kliešťami alebo obracačkou).
8. Na grilovaciu platňu 2 ihneď pridáme maslo, cesnak a petržlenovú vňať.
9. Hrebenatky grilujeme ďalších 60–90 sekúnd. Hrebenatky medzitým polievame rozpusteným petržlenovo-cesnakovým maslom pomocou lyžice.
10. Hrebenatky podávame ihneď po grilovaní.
11. Dobrú chuť k lahodným hrebenatkám!

● Kuracie špízy souvlaki

145–160 min × 4

Povrch grilovacej platne 2:	Vrúbkovaný

Prísady

600 g	Kuracie prsia (bez kostí a kože, nakrájané na 2,5 cm kocky)
60 ml	Olivového oleja
1	Citrón (veľký, vyšťavený)
2 strúčiky	Cesnaku (nastrúhaného)
1 PL	Oregana (sušeného)
1 ČL	Soli
½ ČL	Čierneho korenia

Požadované kuchynské pomôcky

8	Drevené špajle (namočené vo vode na 30 minút)

Príprava

1. Vo veľkej miske zmiešam olivový olej, citrónovú šťavu, cesnak, oregano, soľ a korenie.
2. Do misky vložíme kuracie kocky.
3. Kuracie kocky rovnomerne potrieme marinádou.
4. Misku zakryjeme a vložíme ju do chladničky na minimálne 2 hodiny.
5. Kocky kuracieho mäsa rovnomerne napicháme na namočené drevené špadle.
6. Produkt predhrievame na stupni **6**, kým sa nedosiahne nastavená teplota.
7. Teplotu znížime na stupeň **3**–**4**.
8. Špízy poukladáme vedľa seba na grilovaciu platňu 2, nie na seba. Špízy by sa nemali navzájom dotýkať.
9. Špízy grilujeme celkovo 8–12 minút. Špízy otáčame každé 3–4 minúty, kým nebude kuracie mäso prepečené a po okrajoch mierne dohneda.
10. Špízy podávame ihneď po grilovaní. Ako prílohu odporúčame tzatziki a pita chlieb.
11. Dobrú chuť k lahodným kuracím špízom souvlaki!

● Čistenie

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!** Pred čistením: Sieťovú zástrčku 4 vždy vytiahnite zo zásuvky.

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ **OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!**

- Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Do vnútra produktu sa nesmie dostať voda ani žiadne iné tekutiny.
- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.

ⓘ **INFORMÁCIA:** Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú

zaschnuté zvyšky potravín, ťažko sa odstraňujú.

- ☐ Pomocou škrabky 13 zoškrabte zvyšky jedla z grilovacích platní 2.
  Na hladký povrch grilovacích platní použite rovnú stranu škrabky.
  Na vrúbkovaný povrch grilovacích platní použite zúbkovanú stranu škrabky.

Diel	Metóda čistenia
Hlavná jednotka 7	☐ Hlavnú jednotku utrite vlhkou handričkou. ☐ Ak je to potrebné, na handričku pridajte jemný čistiaci prostriedok. Potom utrite hlavnú jednotku vlhkou handričkou bez čistiacich prostriedkov. ☐ Hlavnú jednotku dôkladne osušte. ☐ Nedovoľte, aby sa do vnútra hlavnej jednotky dostala voda ani žiadne iné tekutiny.
Ochrana proti striekaniu 1/ 3	☐ Ochranu proti striekaniu čistite mierne navlhčenou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom. ☐ Prípadne opláchnite ochranu proti striekaniu vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
Grilovacia platňa 2 Odkvapkávacia miska 9 Škrabka 13	☐ Tieto časti opláchnite vodou a jemným čistiacim prostriedkom. ■ Tieto časti môžete umývať aj v umývačke riadu.

● Skladovanie

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!**
Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

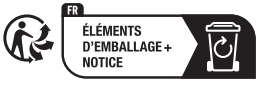
- ☐ Produkt pred uskladnením vyčistite.
- ☐ Napájací kábel 4 naviňte na navinutie kábla 12 (obr. B).
- ☐ Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- ☐ Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty/ 20–22: Papier a kartón/80–98: Spojené látky.

Výrobok:



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 516432_2510) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

CE

Lista de símbolos y pictogramas utilizados ... Página 125
Introducción ... Página 126
Uso previsto ... Página 126
Volumen de suministro ... Página 126
Lista de las partes. ... Página 126
Datos técnicos ... Página 127
Indicaciones generales de seguridad ... Página 127
Puesta en marcha ... Página 130
Desembalar y limpiar a fondo el producto ... Página 130
Preparación ... Página 130
Montaje ... Página 130
Giro de la placa para parrilla ... Página 131
Uso ... Página 131
Asar alimentos ... Página 131
Vaciado de la bandeja colectora ... Página 132
Tabla de cocinado ... Página 132
Recetas ... Página 133
Chuletón clásico sin hueso con mantequilla de hierbas. ... Página 133
Lubina con limón y eneldo ... Página 133
Chuletas de cordero con romero y ajo ... Página 134
Salchicha alemana con cebolla caramelizada ... Página 134
Gambas al ajillo ... Página 135
Mezcla de verduras mediterráneas ... Página 135
Torres de queso halloumi y verduras ... Página 136
Chuletas de cerdo con mostaza de Dijon y tomillo ... Página 136
Vieiras con mantequilla de perejil y ajo ... Página 137
Brochetas souvlaki de pollo ... Página 137
Limpieza ... Página 138
Almacenamiento ... Página 139
Eliminación ... Página 139
Garantía ... Página 139
Tramitación de la garantía ... Página 140
Asistencia ... Página 140

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! – Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)		Tensión/corriente alterna
	¡ADVERTENCIA! – Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)	**Hz**	Hertzio (frecuencia de red)
		W	Watt
	¡CUIDADO! – Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
			¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
	¡ATENCIÓN! – Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)		¡Cuidado – superficie caliente!
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.		Este producto está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a tierra.
	Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.		Son aptos para el lavado en lavavajillas: 2 Placa para parrilla 9 Bandeja colectora 13 Rascador
CE	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		Indicaciones de seguridad Instrucciones de manipulación

PLANCHA-PARRILLA DE SOBREMESA

Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando este código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 516432_2510.

Uso previsto

- Este producto ha sido determinado para asar alimentos. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso en el ámbito doméstico, y no es adecuado para fines comerciales.
- Este producto se ha diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como:
  - Cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo;
  - Granjas;
  - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos similares a viviendas;
  - Entornos de alojamiento.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes del uso, elimine la totalidad de los materiales de embalaje.

1 Unidad principal
2 Placas para parrilla (giratorias, con superficie lisa y estriada)
2 Protección contra salpicaduras
1 Bandeja colectora
1 Rascador
1 Manual de instrucciones

Lista de las partes

Antes de comenzar a leer el manual, vaya a la página con las figuras y familiarícese con todas las funciones del producto.

Fig. A

1 Protección contra salpicaduras (a la izquierda)
2 Placa para parrilla (giratorias, con superficie lisa y estriada)
3 Protección contra salpicaduras (a la derecha)
4 Cable de conexión con enchufe
5 Botón de liberación (para placa para parrilla)
6 Empuñadura
7 Unidad principal
8 Regulador de temperatura (para placa para parrilla derecha)
9 Bandeja colectora
10 Regulador de temperatura (para placa para parrilla izquierda)
11 Orificio de drenaje de grasa

Fig. B

12 Recogecable
13 Rascador

● **Datos técnicos**

Número de modelo con enchufe VDE: con enchufe BS: con enchufe CH:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Tensión de entrada:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de potencia:	2000 W
Consumo de potencia en estado apagado:	0,3 W
Clase de protección:	I
Certificación: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Indicaciones generales de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

⚠ ¡PELIGRO! ¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje entraña riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.

- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

Uso previsto

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice el producto solo conforme a estas instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

- Nunca utilice el producto sin las placas para parrilla. En caso contrario, los elementos calefactores al rojo vivo quedarán expuestos y podrían causar quemaduras graves al tocarlos.

Seguridad eléctrica

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

- Las superficies pueden calentarse durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Este producto se enciende nada más conectar enchufe a una toma de corriente.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa para parrilla de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, deje que el fabricante, su representante de servicio

al cliente o una persona con una cualificación similar lo reemplace para evitar riesgos.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.

Funcionamiento

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!** No cubrir el producto para evitar su sobrecalentamiento o un posible incendio. Las placas para parrilla nunca deben cubrirse con papel de aluminio, recipientes de aluminio o materiales resistentes al calor.

⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!**

- Las protecciones contra salpicaduras y las placas para parrilla se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque únicamente los reguladores de temperatura.
- La temperatura de la superficie accesible puede ser elevada si el producto está en funcionamiento.

⚠ **¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!**

No se deben utilizar carbón vegetal ni combustibles inflamables similares con este producto.

- Nunca utilice el producto sin la bandeja colectora.
- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas para parrilla ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que

nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Únicamente utilice el producto con los accesorios originales suministrados.

Limpieza y conservación

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.
- Las indicaciones sobre la limpieza del producto las podrá encontrar en el capítulo "Limpieza".
- No guarde el producto en el armario o embalaje si está caliente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

● Puesta en marcha

● Desembalar y limpiar a fondo el producto

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe que ha recibido todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Durante la producción, algunas piezas son revestidas con una fina capa de aceite para su protección. Antes del primer uso, ponga en marcha el producto sin ningún alimento para que los posibles residuos se evaporen.
5. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

● Preparación

● Montaje

1. Coloque la unidad principal [7] sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
2. Monte las protecciones contra salpicaduras [1]/[3] en la unidad principal [7]. Inserte las 3 lengüetas de la parte inferior de las protecciones contra salpicaduras en las ranuras correspondientes de la parte superior de la unidad principal (fig. C).

3. Coloque las placas para parrilla 2 sobre la unidad principal 7 (fig. D). Asegúrese de que las placas para parrilla queden bien apoyadas y fijadas con el gancho del botón de liberación correspondiente 5.

Giro de la placa para parrilla

⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!** Antes de girar una placa para parrilla 2, el producto debe estar desconectado del suministro de corriente. Deje que la placa para parrilla se enfríe por completo.

Superficie	Alimentos adecuados
Estriada	por ejemplo, carne, embutidos, alimentos grasos
Lisa	por ejemplo, verduras, tortitas, huevos fritos

1. Pulse el botón de liberación 5. Quite la placa para parrilla 2.
2. Gire la placa para parrilla 2.
3. Coloque la placa para parrilla 2 sobre la unidad principal 7 (fig. D). Asegúrese de que la placa para parrilla quede bien apoyada y fijada con el gancho del botón de liberación 5.

Uso

ⓘ **INFORMACIÓN:** Al calentar el producto por primera vez, puede generarse una pequeña cantidad de humo y olores debido a la combustión de los residuos de la fabricación. Esto es normal y no supone ningún peligro en absoluto. Procure suficiente ventilación en el lugar de uso, por ejemplo, abriendo una ventana.

□ Elimine los alimentos asados de la primera tirada.

Asar alimentos

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!** No cubrir el producto para evitar su sobrecalentamiento o un posible incendio. Las placas para parrilla 2 nunca deben cubrirse con papel de aluminio, recipientes de aluminio o materiales resistentes al calor.

⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!**

- Las protecciones contra salpicaduras 1/3 y las placas para parrilla 2 se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque únicamente los reguladores de temperatura 8/10.
- Asegúrese de que los niños no jueguen cerca del producto ni intenten tirarlo.

ⓘ **INFORMACIÓN:**

□ Durante el funcionamiento, el anillo de los reguladores de temperatura 8/10 se ilumina alternativamente en rojo o blanco.

Color	Significado
Rojo	El producto se calienta.
Blanco	Se ha alcanzado la temperatura ajustada.

□ El termostato solo funciona a partir del inicio de la escala de ajuste de temperatura. En función de la temperatura ambiente, el proceso de calentamiento comienza en diferentes puntos de la escala.

□ Los alimentos finos deben cocinarse a alta temperatura en poco tiempo. Cuanto más grueso sea el alimento, la cocción debe ser más suave y lenta para que no se queme por fuera y se cocine uniformemente por dentro.

1. Gire los reguladores de temperatura 8/10 en sentido antihorario hasta la posición **0**.
2. Conecte el enchufe 4 a una toma de corriente apropiada. El anillo de los reguladores de temperatura 8/10 se ilumina en blanco. El producto está en modo Espera.
3. Engrase las placas para parrilla 2 con un poco de aceite vegetal. Para ello, utilice un paño de cocina o un pincel.
4. Gire los reguladores de temperatura 8/10 en sentido horario hasta la posición **6**. El anillo de los reguladores de temperatura se ilumina en rojo. El producto se calienta.

5. Precaliente el producto sin alimentos hasta que el anillo de los reguladores de temperatura 8/10 se ilumine en blanco.
6. Ajuste los reguladores de temperatura 8/10 a la posición adecuada:

Posición	Preparación de alimentos
5–6	☐ Para cocinar platos a la parrilla o dorar carne. ☐ Cocine los alimentos durante unos minutos a temperatura máxima por ambos lados y, a continuación, baje el fuego para garantizar una cocción suave.
3–4	☐ Para cocinar los alimentos de forma suave. ☐ Para cocinar lentamente alimentos delicados, como verduras o pescado.
1–2	☐ Para mantener calientes alimentos ya cocinados.

7. Coloque los alimentos sobre la placa para parrilla 2. Gire los alimentos de vez en cuando.
8. Cuando finalice la cocción: Gire los reguladores de temperatura 8/10 en sentido antihorario hasta la posición **0**. El anillo de los reguladores de temperatura se ilumina en blanco. El producto está en modo Espera.
9. Retire los alimentos de la placa para parrilla 2.
10. Desconecte el enchufe 4 de la toma de corriente. El anillo de los reguladores de temperatura 8/10 se apaga.
11. Deje que el producto se enfríe por completo.

● Vaciado de la bandeja colectora

⚠ **¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!** No vacíe la bandeja colectora 9 durante el funcionamiento. En caso contrario, la grasa y los jugos seguirán saliendo de los alimentos y caerán directamente en la unidad principal 7.

ⓘ **INFORMACIÓN:** Si salen grandes cantidades de grasa y jugos durante el cocinado de los alimentos, será necesario vaciar de vez en cuando la bandeja colectora 9.

1. Retire con cuidado la bandeja colectora 9 de la parte delantera de la unidad principal 7.
2. Vacíe la bandeja colectora 9.
3. Limpie el exterior de la bandeja colectora 9 con un paño de cocina.
4. Vuelva a introducir la bandeja colectora 9 en la unidad principal 7.

● Tabla de cocinado

Alimento	Superficie de la placa para parrilla 2	Posición del regulador de temperatura 8/10	Tiempo (minutos)
Filete de ternera (sin hueso)	Estriada	**6**	4–6 (por lado)
Muslo de pollo	Estriada	**6**	12–15
Muslos de pollo	Estriada	**6**	20–25
Alitas de pollo	Estriada	**6**	20–25
Filete de pescado	Estriada	**6**	7–8
Salchicha	Estriada	**6**	10–12
Gamba	Lisa	**6**	6–8

Alimento	Superficie de la placa para parrilla 2	Posición del regulador de temperatura 8/10	Tiempo (minutos)
Bacon	Lisa	**5**	8–10
Pan	Lisa	**5**	3–5
Verdura	Lisa	**5**	8–10
Huevo	Lisa	**4**	2–3
Tortitas	Lisa	**4**	3–4 (por lado)

Recetas

Chuletón clásico sin hueso con mantequilla de hierbas

40–45 min × 2

Superficie de la placa para parrilla 2:	Estriada

Ingredientes

2	Chuletón sin hueso (aprox. 2,5 cm de grosor)
1 cda.	Aceite de oliva
Al gusto	Sal de mar (gruesa)
Al gusto	Pimienta negra (recién molida)
50 g	Mantequilla (sin sal, blanda)
1 cda.	Perejil (fresco, finamente picado)
1 diente	de ajo (pequeño, rallado)
1 cdta.	Hojas de tomillo (frescas)

Preparación

1. 20 minutos antes de su cocinado, saque los filetes de la nevera.
2. Mezcle la mantequilla, el perejil, el ajo y el tomillo en un cuenco pequeño. Deje el cuenco a un lado.
3. Seque los filetes con un paño de cocina, dando toques. Los bistecs deben estar lo más secos posible. Esto resulta fundamental para que se doren bien.
4. Justo antes de la cocción:
   - Unte ligeramente los filetes con aceite de oliva.
   - Salpimiente los filetes.
5. Precaliente el producto al nivel **6**.
6. Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura ajustada: Coloque los filetes sobre la placa para parrilla 2.

Resultado deseado	Tiempo necesario
Poco hecho	4–5 min (por lado)
Al punto	6–7 min (por lado)

7. Retire los filetes del producto. Eche la mezcla sobre los filetes.
8. Deje reposar los filetes durante 5 minutos antes de servirlos.
9. ¡Disfrute de unos deliciosos chuletones sin hueso!

Lubina con limón y eneldo

20–25 min × 2

Superficie de la placa para parrilla 2:	Lisa

Ingredientes

2 × 150 g	Filete de lubina (con piel)
1 cda.	Aceite de oliva
½	Limón (exprimido)
½	Limón (en rodajas)
1 cda.	Eneldo (fresco, picado)
Al gusto	Sal
Al gusto	Pimienta blanca

Preparación

1. Haga pequeños cortes en la piel de los filetes.
2. Seque los filetes con un paño de cocina. Los filetes deben estar lo más secos posible. Esto resulta fundamental para que se doren bien.

3. Sazone los filetes por ambos lados con eneldo, sal y pimienta blanca.
4. Eche aceite de oliva sobre la placa para parrilla 2.
5. Precaliente el producto al nivel **6** hasta alcanzar la temperatura ajustada.
6. Reduzca la temperatura al nivel **3**–**4**.
7. Coloque los filetes sobre la placa para parrilla 2 con la piel hacia abajo.
8. Coloque las rodajas de limón junto a los filetes para que se caramelicen.
9. Cocine los filetes durante 4–5 minutos. Durante el primer minuto, presione ligeramente los filetes con una espátula para que la piel quede crujiente.
10. Dé la vuelta a los filetes con cuidado.
11. Cocine los filetes durante 2–3 minutos hasta que queden opacos y cocidos.
12. Rocíe los filetes con zumo de limón.
13. Sirva los filetes inmediatamente después de cocinarlos.
14. ¡Disfrute de una deliciosa lubina!

Chuletas de cordero con romero y ajo

45–50 min × 2–3

Superficie de la placa para parrilla 2:	Estriada

Ingredientes

8	Chuletas de cordero (con hueso)
3 cdas.	Aceite de oliva
2 dientes	de ajo (rallados)
1 cda.	Romero (fresco, finamente picado)
1	Limón ecológico (ralladura)
Al gusto	Sal
Al gusto	Pimienta negra

Preparación

1. Mezcle en un plato llano el aceite de oliva, el ajo, el romero y la ralladura de limón.
2. Añada las chuletas y remuévalas para que queden totalmente cubiertas por el adobo.
3. Deje marinar las chuletas a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos.
4. Salpimiente las chuletas.
5. Precaliente el producto al nivel **6**.
6. Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura ajustada: Coloque las chuletas sobre la placa para parrilla 2.
7. Cocine las chuletas durante 2–4 minutos por cada lado hasta que queden poco hechas (rosadas), dependiendo del grosor. Tenga en cuenta que las chuletas se cocinan muy rápido.
8. Sirva las chuletas inmediatamente después de cocinarlas.
9. ¡Disfrute de unas deliciosas chuletas de cordero!

Salchicha alemana con cebolla caramelizada

25–30 min × 4

Superficie de la placa para parrilla 2:	1 × estriada 1 × lisa

Ingredientes

4	Salchichas alemanas
2	Cebollas (grandes, cortadas en juliana)
1 cda.	Mantequilla
1 cda.	Aceite vegetal
Al gusto	Sal
Al gusto	Pimienta
Opcional: 1 cdta.	 Semillas de comino

Preparación

1. Precaliente el producto al nivel **6** hasta alcanzar la temperatura ajustada.

Superficie de la placa para parrilla 2	**Posición del regulador de temperatura** 8/10
Estriada	**6**
Lisa	**3**–**4**

2. Ponga mantequilla y aceite en la placa lisa para parrilla 2.
3. En cuanto la mantequilla se haya derretido: Ponga las cebollas, la sal, la pimienta y, si lo desea, las semillas de comino en la placa lisa para parrilla 2.
4. Sofría las cebollas durante 15–20 minutos hasta que queden blandas, doradas y caramelizadas. Remueva las cebollas de vez en cuando.
5. Durante el cocinado de las cebollas: Reduzca la temperatura de la placa estriada para parrilla 2 al nivel **3**–**4**.
6. Coloque las salchichas sobre la placa estriada para parrilla 2.
7. Cocine las salchichas durante 10–15 minutos hasta que queden doradas y cocidas por todos los lados. Dé la vuelta a las salchichas cada pocos minutos.
8. Complemente las salchichas con las cebollas caramelizadas.
9. Sirva las salchichas inmediatamente después de cocinarlas.
10. ¡Disfrute de unas deliciosas salchichas!

Gambas al ajillo

15–20 min

× 4 (Entrante)

Superficie de la placa para parrilla 2:	Lisa

Ingredientes

400 g	Gambas gigantes (crudas, peladas, destripadas, con cola)
4 cdas.	Aceite de oliva
4 dientes	Ajo (cortado en juliana)
½ cdta.	Copos de guindilla roja
1 cda.	Perejil (fresco, picado)
½	Limón (exprimido)
1 pizca	Sal

Preparación

1. Secar las gambas con un paño de cocina. Las gambas deben estar lo más secas posible. Esto resulta fundamental para que se doren bien.
2. Eche aceite de oliva sobre la placa para parrilla 2.
3. Precaliente el producto al nivel **6** hasta alcanzar la temperatura ajustada.
4. Reduzca la temperatura al nivel **3**–**4**.
5. Sofría el ajo durante 1–2 minutos, de modo que desprenda aroma, pero no se dore.
6. Añada los copos de guindilla.
7. Añada las gambas. Coloque las gambas unas al lado de otras, sin superponerlas. Las gambas no deben tocarse entre sí.
8. Aumente la temperatura al nivel **6**.
9. Cocine las gambas durante 1–2 minutos por cada lado, hasta que se pongan rosadas y se reduzcan en tamaño. No cocinen las gambas demasiado.
10. Rocíe las gambas con zumo de limón, sal y perejil.
11. Sirva las gambas inmediatamente después de cocinarlas.
12. ¡Disfrute de unas deliciosas gambas al ajillo!

Mezcla de verduras mediterráneas

25–30 min

× 3–4 (Guarnición)

Superficie de la placa para parrilla 2:	Lisa

Ingredientes

1	Calabacín (rodajas de 1 cm de grosor)
1	Pimiento rojo (tiras de 3 cm de ancho)
1	Pimiento amarillo (tiras de 3 cm de ancho)
1	Cebolla roja (en rodajas)
10	Tomates cherry
3 cdas.	Aceite de oliva
1 cdta.	Orégano (seco)
Al gusto	Sal
Al gusto	Pimienta
Opcional: 4 cdas.	Queso feta (desmenuzado)

Preparación

1. Mezcle todas las verduras (excepto los tomates) en un cuenco grande con aceite de oliva, orégano, sal y pimienta.
2. Precaliente el producto al nivel **6**.
3. Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura ajustada: Coloque las verduras (excepto los tomates) una al lado de otra sobre la placa para parrilla 2, sin superponerlas.
4. Cocine las verduras durante 5–7 minutos.
5. Dé la vuelta a las verduras (p. ej., con unas pinzas o una espátula).
6. Añada los tomates.
7. Cocine las verduras durante otros 5–7 minutos, hasta que queden tiernas y crujientes y presenten un bonito color dorado.
8. Sirva las verduras en un plato.
9. Opcional: Espolvoree queso feta sobre las verduras.
10. Sirva las verduras inmediatamente después de cocinarlas.
11. ¡Disfrute de una deliciosa mezcla de verduras mediterráneas!

Torres de queso halloumi y verduras

20–25 min × 4 (Entrante)

Superficie de la placa para parrilla 2:	Estriada

Ingredientes

250 g	Queso halloumi (8 rodajas gruesas)
2	Pimiento rojo (sin semillas y cortado en trozos grandes y planos)
1	Calabacín (cortado en tiras de 0,5 cm de grosor)
2 cdas.	Aceite de oliva
1 cdta.	Menta (seca)
Al gusto	Pimienta negra

Preparación

1. Mezcle en un cuenco el pimiento y el calabacín con 1 cucharada de aceite de oliva y pimienta negra.
2. Unte ambos lados del queso halloumi con 1 cucharada de aceite de oliva y espolvoree menta por encima.
3. Precaliente el producto al nivel **6** hasta alcanzar la temperatura ajustada.
4. Reduzca la temperatura al nivel **3**–**4**.
5. Coloque el pimiento, el calabacín y el queso halloumi uno al lado del otro sobre la placa para parrilla 2, sin superponerlos.

Ingredientes	Tiempo necesario
Pimiento Calabacín	4–5 min (por lado), hasta que la verdura quede tierna y presente marcas de parrilla
Queso halloumi	2–3 min (por lado), hasta que aparezcan marcas doradas de la parrilla

6. Apile los ingredientes (disposición ejemplar: Pimiento, queso halloumi, calabacín, queso halloumi) y, en caso necesario, utilice un pincho.
7. Sirva las torres de queso halloumi y verduras inmediatamente después de cocinarlas.
8. ¡Disfrute de unas deliciosas torres de queso halloumi y verduras!

Chuletas de cerdo con mostaza de Dijon y tomillo

100–110 min × 2

Superficie de la placa para parrilla 2:	Estriada

Ingredientes

2	Chuletas de cerdo (cortadas gruesas, con hueso)
2 cdas.	Mostaza de Dijon
1 cda.	Aceite de oliva
1 cda.	Miel
1 diente	de ajo (rallado)

1 cdta.	Hojas de tomillo (frescas)
Al gusto	Sal
Al gusto	Pimienta

Preparación

1. Mezcle en un cuenco pequeño la mostaza de Dijon, el aceite de oliva, la miel, el ajo y el tomillo.
2. Coloque las chuletas de cerdo sobre un plato.
3. Salpimiente las chuletas de cerdo.
4. Cubra las chuletas de cerdo uniformemente con el adobo.
5. Cubra el plato y déjelo en la nevera durante, al menos, 90 minutos (hasta 4 horas para obtener un resultado óptimo).
6. Precaliente el producto al nivel **6** hasta alcanzar la temperatura ajustada.
7. Reduzca la temperatura al nivel **3**–**4**.
8. Escurra el exceso de adobo. Coloque las chuletas de cerdo sobre la placa para parrilla 2.
9. Cocine las chuletas de cerdo durante 5–7 minutos por cada lado, hasta que queden hechas y presenten marcas de la parrilla.
10. Deje reposar las chuletas de cerdo durante 5 minutos antes de servirlas.
11. ¡Disfrute de unas deliciosas chuletas de cerdo!

Vieiras con mantequilla de perejil y ajo

10–15 min × 2 (Entrante)

Superficie de la placa para parrilla 2:	Lisa

Ingredientes

10–12	Vieiras (grandes)
2 cdas.	Mantequilla (sin sal)
1 diente	de ajo (rallado)
1 cda.	Aceite de oliva
1 cda.	Perejil (fresco, finamente picado)
Al gusto	Sal
Al gusto	Pimienta blanca

Preparación

1. Seque las vieiras con un paño de cocina. Las vieiras deben estar lo más secas posible. Esto resulta fundamental para que se doren bien.
2. Salpimiente ligeramente las vieiras.
3. Eche aceite de oliva sobre la placa para parrilla 2.
4. Precaliente el producto al nivel **6**.
5. Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura ajustada: Coloque las vieiras unas al lado de las otras sobre la placa para parrilla 2, sin superponerlas. Las vieiras no deben tocarse entre sí
6. Cocine las vieiras durante 90–120 segundos, hasta que se forme una costra dorada en la parte inferior.
7. Dé la vuelta a las vieiras (p. ej., con unas pinzas o una espátula).
8. Añada inmediatamente la mantequilla, el ajo y el perejil sobre la placa para parrilla 2.
9. Cocine las vieiras durante otros 60–90 segundos. Mientras tanto, rocíe las vieiras con la mantequilla derretida con perejil y ajo utilizando una cuchara.
10. Sirva las vieiras inmediatamente después de cocinarlas.
11. ¡Disfrute de unas vieiras deliciosas!

Brochetas souvlaki de pollo

145–160 min × 4

Superficie de la placa para parrilla 2:	Estriada

Ingredientes

600 g	Pechuga de pollo (deshuesada y sin piel, cortada en trozos de 2,5 cm)
60 ml	Aceite de oliva
1	Limón (grande, exprimido)
2 dientes	de ajo (rallados)
1 cda.	Orégano (seco)

1 cdta.	Sal
½ cdta.	Pimienta negra

Utensilios necesarios

8	Brochetas de madera (remojadas en agua durante 30 minutos)

Preparación

1. Mezcle en un cuenco grande el aceite de oliva, el zumo de limón, el ajo, el orégano, la sal y la pimienta.
2. Introduzca los trozos de pechuga de pollo en el cuenco.
3. Cubra los trozos de pechuga de pollo uniformemente con el adobo.
4. Tape el bol y métalo en el frigorífico durante al menos 2 horas.
5. Ensarte los trozos de pollo de manera uniforme en las brochetas de madera remojadas.
6. Precaliente el producto al nivel **6** hasta alcanzar la temperatura ajustada.
7. Reduzca la temperatura al nivel **3**–**4**.
8. Coloque las brochetas una al lado de la otra sobre la placa para parrilla 2, sin superponerlas. Las brochetas no deben tocarse entre sí.
9. Cocine las brochetas durante 8–12 minutos. Gire las brochetas cada 3–4 minutos hasta que el pollo quede cocinado y ligeramente dorado por los bordes.
10. Sirva las brochetas inmediatamente después de cocinarlas. Recomendamos acompañarlas con salsa tzatziki y pan de pita.
11. ¡Disfrute de unas deliciosas brochetas souvlaki de pollo!

● Limpieza

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de la limpieza: Desconecte siempre el enchufe 4 de la toma de corriente.

⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!** No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ **¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!**

- No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.
- No utilice para la limpieza ningún detergente agresivo o abrasivo, o cepillos duros.

ⓘ **INFORMACIÓN:** Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.

□ Utilice el rascador 13 para raspar los restos de comida de las placas para parrilla 2. Utilice el lado recto del rascador para la superficie lisa de las placas para parrilla. Utilice el lado dentado del rascador para la superficie estriada de las placas para parrilla.

Pieza	Método de limpieza
Unidad principal 7	□ Limpie la unidad principal con un paño húmedo. □ En caso necesario, añada un detergente suave al paño. Seguidamente, limpie la unidad principal con un paño húmedo sin detergente. □ Seque bien la unidad principal. □ No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior de la unidad principal.
Protección contra salpicaduras 1/3	□ Limpie las protecciones contra salpicaduras utilizando un paño ligeramente humedecido y un detergente suave. □ Enjuague las protecciones contra salpicaduras con agua y un detergente suave.

Pieza	Método de limpieza
Placa para parrilla 2 Bandeja colectora 9 Rascador 13	□ Lave estas piezas con agua y un detergente suave. ■ También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

● Almacenamiento

⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!**
No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.

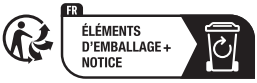
- □ Limpie el producto antes de guardarlo.
- □ Enrolle el cable de conexión 4 en el recogecable 12 (fig. B).
- □ Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- □ Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1–7: plásticos/ 20–22: papel y cartón/80–98: materiales compuestos.

Producto:



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 516432_2510) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● Asistencia

(ES) **Asistencia en España**
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

CE

Lista dos pictogramas/símbolos utilizados ... Página 142
Introdução ... Página 143
Utilização adequada ... Página 143
Conteúdo da embalagem ... Página 143
Lista das peças ... Página 143
Dados técnicos ... Página 144
Indicações de segurança gerais ... Página 144
Colocação em funcionamento ... Página 147
Desembalar o produto e limpar profundamente ... Página 147
Preparação ... Página 147
Montagem ... Página 147
Virar a placa para grelhar ... Página 148
Utilização ... Página 148
Grelhar os alimentos ... Página 148
Esvaziar a bandeja de recolha ... Página 149
Tabela com informações para grelhar ... Página 149
Receitas ... Página 150
Bifes Ribeye clássicos com manteiga de ervas ... Página 150
Robalo com limão e funcho ... Página 150
Costeletas de borrego com alecrim e alho ... Página 151
Salsicha alemã com cebola caramelizada ... Página 151
Gambas com alho à espanhola (gambas al ajillo) ... Página 152
Mistura de legumes mediterrâneos ... Página 152
Torres de legumes e halloumi ... Página 153
Costeletas de porco com mostarda de Dijon e tomilho ... Página 153
Vieiras com manteiga de alho e salsa ... Página 154
Espetadas de frango ... Página 154
Limpeza ... Página 155
Armazenamento ... Página 155
Eliminação ... Página 156
Garantia ... Página 156
Procedimento no caso de ativação da garantia ... Página 157
Assistência Técnica ... Página 157

Lista dos pictogramas/símbolos utilizados

	PERIGO! – Indica um perigo de alto risco que, se não for evitado, resultará na morte ou em ferimentos graves (p. ex. perigo de asfixia)		Corrente alternada/tensão alternada
	AVISO! – Indica um perigo de médio risco que, se não for evitado, resultará na morte ou em ferimentos graves (p. ex. choque elétrico)	**Hz**	Hertz (frequência elétrica)
		W	Watt
	CUIDADO! – Indica um perigo de baixo risco que, se não for evitado, resultará em ferimentos ligeiros ou moderados (p. ex. perigo de escaldadura)		Utilize o produto apenas em espaços interiores e secos.
			Perigo – risco de choque elétrico!
	ATENÇÃO! – Avisa face a possíveis danos materiais (p. ex. risco de curto-circuito)		Cuidado – superfície quente!
	INFORMAÇÃO: Este símbolo com a palavra-sinal "Informação" fornece mais informações úteis.		O produto pertence à classe de proteção I e deve ser ligado à terra.
	Qualidade alimentar Este produto não prejudica o sabor ou o cheiro dos alimentos.		Adequado para a máquina de lavar loiça: 2 Placa para grelhar 9 Bandeja de recolha 13 Raspador
CE	O sinal CE confirma a conformidade do produto com as respetivas diretivas da UE.		Indicações de segurança Instruções de manuseamento

GRELHADOR DE MESA

Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes referentes à segurança, utilização e eliminação. Familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança do produto. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Se transmitir o artigo a terceiros, entregue também os respectivos documentos.

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar este código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 516432_2510.

Utilização adequada

- Este produto foi concebido para grelhar alimentos. Não utilize o produto para outros fins.
- Este produto foi concebido exclusivamente para o uso doméstico, não sendo adequado para o uso industrial.
- Este produto foi projetado para ser utilizado em habitações e aplicações similares, tais como:
  - Cozinhas para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Explorações agrícolas;
  - Para clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - Ambientes Bed-and-Breakfast.
- O fabricante não se responsabiliza pelos danos que resultam de uma utilização indevida.

Conteúdo da embalagem

Ao abrir o produto, verifique a integridade do conteúdo e a existência de eventuais danos de todas as peças. Elimine todo o material de embalagem antes da utilização.

1 Unidade principal
2 Placas para grelhar (rotativas, com superfície lisa ou estriada)
2 Proteção contra salpicos
1 Bandeja de recolha
1 Raspador
1 Manual de instruções

Lista das peças

Antes de ler, desdobre a página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do produto.

Imag. A

1 Proteção contra salpicos (esquerda)
2 Placas para grelhar (rotativas, com superfície lisa ou estriada)
3 Proteção contra salpicos (direita)
4 Cabo de ligação com ficha de alimentação
5 Botão de desbloqueio (para placa para grelhar)
6 Reentrância
7 Unidade principal
8 Regulador de temperatura (para placa para grelhar direita)
9 Bandeja de recolha
10 Regulador de temperatura (para placa para grelhar esquerda)
11 Orifício de drenagem de óleo

Imag. B

12 Compartimento para o cabo
13 Raspador

● Dados técnicos

Número de modelo com ficha de alimentação VDE: com ficha de alimentação BS: com ficha de alimentação CH:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Tensão de entrada:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de energia:	2000 W
Consumo de energia no estado desligado:	0,3 W
Classe de proteção:	I
Certificado: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Indicações de segurança gerais

ANTES DA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO LER TODAS AS INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO E SEGURANÇA! SE ESTE PRODUTO FOR DADO A TERCEIROS, TODOS OS DOCUMENTOS DEVEM SER DADOS TAMBÉM!

Em caso de danos que resultam do incumprimento do presente manual de instruções, a garantia fica anulada! Para danos consequentes não assumimos qualquer responsabilidade! Em caso de danos pessoais ou materiais causados por uma utilização indevida ou incumprimento das instruções de segurança não assumimos qualquer responsabilidade!

Crianças e adultos com limitações

⚠ PERIGO! PERIGO DE MORTE E DE ACIDENTE PARA BEBÉS E CRIANÇAS!

Não deixe crianças sozinhas com os materiais da embalagem. Existe perigo de asfixia devido ao material de embalagem.

As crianças subestimam frequentemente os perigos associados ao material de embalagem. Mantenha as crianças sempre afastadas do material de embalagem.

- Este produto pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou recebam instruções para utilizarem o produto de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o produto.

- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças a não ser que sejam supervisionadas.
- As crianças com idade inferior a 8 anos devem estar fora do alcance do produto e do cabo de ligação.

Utilização adequada

⚠ **AVISO!** Uma utilização indevida pode causar ferimentos. Utilize o produto apenas conforme descrito no presente manual. Não tente efetuar qualquer alteração no produto.

- Nunca utilize o produto sem as placas para grelhar. Caso contrário, os elementos de aquecimento incandescentes ficam expostos e podem causar queimaduras graves em caso de contacto.

Segurança elétrica

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Não deve realizar reparações no produto por conta própria.
Em caso de avaria as reparações só devem ser realizadas por pessoal qualificado.

- As superfícies podem aquecer durante a utilização. Não toque no produto durante ou imediatamente após a utilização.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Não mergulhe o produto por baixo de água ou outros líquidos. Nunca coloque o produto por baixo de água corrente.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Não utilize um produto danificado. Desligue o produto da corrente elétrica e consulte o fornecedor em caso de haver danos.

- O produto não deve ser utilizado se caiu para o chão e apresentar danos visíveis.
- Este produto é ligado assim que a ficha de alimentação é ligada a uma tomada adequada.
- Antes de ligar o produto à alimentação certifique-se de que a tensão e a frequência elétrica indicadas na placa do produto correspondam à alimentação elétrica.
- Verifique com frequência se a ficha de alimentação e o cabo de ligação apresentam danos. Se o cabo de ligação apresentar danos, o fabricante, o respetivo serviço de apoio ao

cliente ou a pessoa autorizada devem substitui-lo para evitar perigos.

- Protege o cabo de ligação contra danos. Não deixe o cabo pendurado em cantos afiados, não o esmague nem dobre. Mantenha o cabo de ligação afastado de superfícies quentes e chamas desprotegidas.

Utilização

⚠ **AVISO! Risco de incêndio!** Para evitar o sobreaquecimento do produto ou um potencial incêndio, não deve cobrir o produto. As placas para grelhar nunca devem ser cobertas com folha de alumínio, recipientes de alumínio ou materiais resistentes ao calor.

⚠ **CUIDADO! Risco de queimadura!**

- A proteção contra salpicos e as placas para grelhar aquecem muito durante o funcionamento. Durante o funcionamento, toque apenas nos reguladores de temperatura.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o produto está em funcionamento.

⚠ **ATENÇÃO! Risco de danos no produto!** ○ carvão vegetal ou combustíveis inflamáveis semelhantes não devem ser utilizados com este produto.

- Não utilize o produto sem a bandeja de recolha.
- Não deixe o produto sem vigilância enquanto esse estiver ligado à alimentação elétrica.
- Não mova o produto se estiver em funcionamento.
- Não coloque o produto em cima de superfícies quentes (forno a gás, forno elétrico, forno). Utilize o produto em cima de uma superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- Não tape o produto enquanto esse estiver em funcionamento, logo após o funcionamento ou enquanto estiver quente.
- Certifique-se de que o cabo de ligação não fique preso nas placas ou que as margens toquem nas placas.
- Não recomendamos a utilização de cabos de extensão. Se precisar de um cabo de extensão, esse deve dispor, pelo menos, de uma potência de 10 A.

- Quando colocar o cabo de ligação e da extensão, certifique-se de que ninguém possa tropeçar no cabo e causar danos.
- O presente produto não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto.
- Utilize o produto apenas com os acessórios originais fornecidos.

Limpeza e conservação

⚠ **AVISO! Risco de ferimentos!** Desligue o produto da corrente elétrica, antes da limpeza ou quando não está a ser utilizado.

- Pode consultar as indicações de limpeza do produto no capítulo "Limpeza".
- Não guarde o produto quando estiver quente dentro do armário ou na embalagem.
- Não puxe a ficha de alimentação no cabo de ligação para tira-la da tomada.
- Protege o produto, o cabo de ligação e a ficha de alimentação contra pó, luz solar direta, gotas e salpicos de água.
- Guarde o produto num local seco, fresco e protegido contra a humidade e fora do alcance de crianças.
- Protege o produto contra o calor. Não coloque o produto perto de chamas desprotegidas ou fontes de calor, como fornos ou aquecedores.

Colocação em funcionamento

Desembalar o produto e limpar profundamente

1. Retire o produto da embalagem. Elimine todo o material de embalagem e as películas.
2. Verifique se todas as peças estão presentes e se o conteúdo da embalagem descrito está completo (ver "Conteúdo da embalagem").
3. Verifique se o produto e todas as peças estão em bom estado. Se detetar algum dano ou defeito, não utilize o produto, siga o procedimento descrito no capítulo "Garantia".
4. As peças recebem durante o processo da sua produção uma película oleosa para estarem protegidas. Antes da primeira utilização ponha o produto a funcionar sem conteúdo a fim de evaporar possíveis resíduos.
5. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe todas as partes do produto, tal como descrito no capítulo "Limpeza".

Preparação

Montagem

1. Coloque a unidade principal [7] sobre uma superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
2. Monte a proteção contra salpicos [1]/[3] na unidade principal [7]. Encaixe as 3 linguetas na parte inferior da proteção contra salpicos nas respetivas ranhuras na borda superior da unidade principal (imag. C).

3. Coloque as placas para grelhar 2 na unidade principal 7 (imag. D). Certifique-se de que as placas para grelhar estão niveladas e bloqueadas pelo gancho do botão de desbloqueio 5.

Virar a placa para grelhar

⚠ **CUIDADO! Risco de queimadura!** Antes de virar uma placa para grelhar 2, o produto deve ser desligado da corrente. Deixe a placa para grelhar arrefecer completamente.

Superfície	Alimentos adequados
Estriada	p. ex. carne, enchidos, alimentos gordurosos
Lisa	p. ex. legumes, panquecas, ovo estrelado

1. Prima o botão de desbloqueio 5. Retire a placa para grelhar 2.
2. Vire a placa para grelhar 2.
3. Coloque a placa para grelhar 2 na unidade principal 7 (imag. D). Certifique-se de que a placa para grelhar está nivelada e bloqueada pelo gancho do botão de desbloqueio 5.

Utilização

ⓘ **INFORMAÇÃO:** Ao aquecer o produto pela primeira vez, poderá haver um ligeiro desenvolvimento de odores/fumo devido aos resíduos de produção. Isto é normal e completamente seguro. Assegure uma ventilação suficiente, p. ex., abrindo uma janela.

□ Elimine os alimentos grelhados do primeiro processo.

Grelhar os alimentos

⚠ **AVISO! Risco de incêndio!** Para evitar o sobreaquecimento do produto ou um potencial incêndio, não deve cobrir o produto. As placas para grelhar 2 nunca devem ser cobertas com folha de alumínio, recipientes de alumínio ou materiais resistentes ao calor.

⚠ **CUIDADO! Risco de queimadura!**

- A proteção contra salpicos 1/3 e as placas para grelhar 2 aquecem muito durante o funcionamento. Durante o funcionamento, toque apenas nos reguladores de temperatura 8/10.
- Certifique-se de que não há crianças a brincar perto do produto ou tente impedi-lo.

ⓘ **INFORMAÇÃO:**

□ Durante o funcionamento, o anel nos reguladores de temperatura 8/10 acende alternadamente a vermelho ou branco.

Cor	Significado
Vermelho	O produto está a aquecer.
Branco	A temperatura configurada foi atingida.

□ O termóstato só funciona a partir do início da escala de regulação da temperatura. Dependendo da temperatura ambiente, o processo de aquecimento inicia-se em diferentes pontos da escala.

□ Os alimentos finos devem ser cozinhados a alta temperatura e rapidamente. Quanto mais espesso for o alimento, mais delicada e lentamente deve ser grelhado para evitar que queime por fora e para garantir uma cozedura uniforme.

1. Rode os reguladores de temperatura 8/10, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição **0**.
2. Ligue a ficha de alimentação 4 a uma tomada adequada. O anel nos reguladores de temperatura 8/10 acende a branco. O produto está em modo de standby.
3. Esfregue um pouco de óleo vegetal nas placas para grelhar 2. Para isso, utilize um pano de cozinha ou um pincel.
4. Rode os reguladores de temperatura 8/10, no sentido dos ponteiros do relógio, para a posição **6**. O anel nos reguladores de

temperatura acende a vermelho. O produto está a aquecer.

5. Pré-aqueça o produto sem alimentos até o anel nos reguladores de temperatura 8/10 acender a branco.
6. Coloque os reguladores de temperatura 8/10 na posição adequada:

Posição	Preparação de alimentos
5–6	☐ Para cozinhar grelhados finos ou para selar carne. ☐ Grelhar os alimentos à temperatura máxima durante alguns minutos de cada lado e, em seguida, reduzir a temperatura para um nível mais baixo para uma cozedura mais delicada.
3–4	☐ Para cozinhar alimentos delicadamente. ☐ Para cozinhar lentamente alimentos delicados, como legumes ou peixe.
1–2	☐ Para manter quentes os alimentos prontos a consumir.

7. Coloque os alimentos diretamente sobre a placa para grelhar 2. Vire os alimentos ocasionalmente.
8. Quando terminar de grelhar: Rode os reguladores de temperatura 8/10, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição **0**. O anel nos reguladores de temperatura acende a branco. O produto está em modo de standby.
9. Retire os alimentos da placa para grelhar 2.
10. Puxe a ficha de alimentação 4 da tomada. O anel nos reguladores de temperatura 8/10 apaga-se.
11. Deixe o produto arrefecer completamente.

Esvaziar a bandeja de recolha

⚠ **ATENÇÃO! Risco de danos no produto!** Não esvazie a bandeja de recolha 9 durante o funcionamento. Caso contrário, a gordura e os sucos que tenham sido libertados posteriormente pelos alimentos podem escorrer para a unidade principal 7.

ⓘ **INFORMAÇÃO:** Caso os alimentos libertem maiores quantidades de gordura ou sucos, a bandeja de recolha 9 deve ser esvaziada ocasionalmente.

1. Retira a bandeja de recolha 9 cuidadosamente da unidade principal 7.
2. Esvazie a bandeja de recolha 9.
3. Limpe o exterior da bandeja de recolha 9 com um pano de cozinha.
4. Volte a introduzir a bandeja de recolha 9 na unidade principal 7.

Tabela com informações para grelhar

Alimentos	Superfície da placa para grelhar 2	Posição do regulador de temperatura 8/10	Duração (minutos)
Bife de carne de vaca (sem osso)	Estriada	**6**	4–6 (cada lado)
Peito de frango	Estriada	**6**	12–15
Perna de frango	Estriada	**6**	20–25
Asas de frango	Estriada	**6**	20–25
Filete de peixe	Estriada	**6**	7–8
Salsicha	Estriada	**6**	10–12
Camarão	Lisa	**6**	6–8

Alimentos	Superfície da placa para grelhar 2	Posição do regulador de temperatura 8/10	Duração (minutos)
Bacon	Lisa	**5**	8–10
Pão	Lisa	**5**	3–5
Legumes	Lisa	**5**	8–10
Ovo	Lisa	**4**	2–3
Panquecas	Lisa	**4**	3–4 (cada lado)

Receitas

Bifes Ribeye clássicos com manteiga de ervas

40–45 min × 2

Superfície da placa para grelhar 2:	Estriada

Ingredientes

2	Bifes Ribeye (aprox. 2,5 cm de espessura)
1 cs	Azeite
A gosto	Sal marinho (grosso)
A gosto	Pimenta preta (moída no momento)
50 g	Manteiga (sem sal, amolecida)
1 cs	Salsa (fresca, bem picada)
1 dente	Alho (pequeno, ralado)
1 cc	Folhas de tomilho (fresco)

Preparação

1. Retire os bifes do frigorífico 20 minutos antes de os grelhar.
2. Numa taça pequena, misture a manteiga, a salsa, o alho e o tomilho. Mantenha a taça à mão.
3. Seque os bifes com um pano de cozinha. Os bifes devem ficar o mais secos possível. Isto é determinante para obter um bom resultado.
4. Antes de grelhar:
   - Pincele os bifes com um pouco de azeite.
   - Tempere os bifes com bastante sal e pimenta.
5. Pré-aqueça o produto no nível **6**.
6. Assim que a temperatura desejada for atingida: Coloque os bifes na placa para grelhar 2.

Resultado desejado	Tempo necessário
Mal passado	4–5 min (cada lado)
No ponto	6–7 min (cada lado)

7. Remova os bifes do produto. Adicione a mistura aos bifes.
8. Deixe os bifes repousar durante cerca de 5 minutos antes de servir.
9. Desfrute destes deliciosos bifes Ribeye!

Robalo com limão e funcho

20–25 min × 2

Superfície da placa para grelhar 2:	Lisa

Ingredientes

2 × 150 g	Filete de robalo (com pele)
1 cs	Azeite
½	Limão (espremido)
½	Limão (cortado em fatias)
1 cs	Funcho (fresco, picado)
A gosto	Sal
A gosto	Pimenta branca

Preparação

1. Faça cortes na pele do filete.
2. Seque os filetes com um pano de cozinha. Os filetes devem ficar o mais secos possível. Isto é determinante para obter um bom resultado.
3. Tempere ambos os lados dos filetes com funcho, sal e pimenta branca.
4. Coloque azeite na placa para grelhar 2.
5. Pré-aqueça o produto no nível **6** até atingir a temperatura definida.

6. Diminua a temperatura para o nível **3**–**4**.
7. Coloque os filetes com a pele virada para baixo na placa para grelhar 2.
8. Coloque as fatias de limão junto dos filetes para que fiquem caramelizadas.
9. Grelhe os filetes durante 4–5 minutos. Durante o primeiro minuto, pressione ligeiramente os filetes com uma espátula para que a pele fique crocante.
10. Vire os filetes cuidadosamente.
11. Grelhe os filetes durante 2–3 minutos, até que estejam opacos e cozinhados.
12. Adicione o sumo de limão aos filetes.
13. Sirva os filetes imediatamente após os grelhar.
14. Desfrute do robalo delicioso!

Costeletas de borrego com alecrim e alho

45–50 min × 2–3

Superfície da placa para grelhar 2:	Estriada

Ingredientes

8	Costeletas de borrego (com osso)
3 cs	Azeite
2 dentes	Alho (ralado)
1 cs	Alecrim (fresco, bem picado)
1	Limão biológico (raspas)
A gosto	Sal
A gosto	Pimenta preta

Preparação

1. Num prato raso, misture o azeite, o alho, o alecrim e as raspas de limão.
2. Adicione as costeletas e vire-as para que fiquem totalmente cobertas pela marinada.
3. Deixe as costeletas marinar à temperatura ambiente durante 30 minutos.
4. Tempere as costeletas com sal e pimenta.
5. Pré-aqueça o produto no nível **6**.
6. Assim que a temperatura desejada for atingida: Coloque as costeletas na placa para grelhar 2.
7. Grelhe as costeletas durante 2–4 minutos de cada lado, até que fiquem mal passadas (cor-de-rosa), independentemente da sua espessura. Tenha em atenção que as costeletas cozinham muito rapidamente.
8. Sirva as costeletas imediatamente após as grelhar.
9. Desfrute das deliciosas costeletas de borrego!

Salsicha alemã com cebola caramelizada

25–30 min × 4

Superfície da placa para grelhar 2:	1 × estriada 1 × lisa

Ingredientes

4	Salsichas alemãs
2	Cebolas (grandes, cortadas em fatias finas)
1 cs	Manteiga
1 cs	Óleo vegetal
A gosto	Sal
A gosto	Pimenta
Opcional: 1 cc	 Sementes de cominhos

Preparação

1. Pré-aqueça o produto no nível **6** até atingir a temperatura definida.

Superfície da placa para grelhar 2	**Posição do regulador de temperatura 8/10**
Estriada	**6**
Lisa	**3**–**4**

2. Coloque a manteiga e óleo na placa para grelhar 2.
3. Assim que a manteiga amolecer: Adicione as cebolas, o sal, a pimenta e, opcionalmente, as sementes de cominhos na placa para grelhar lisa 2.
4. Cozinhe as cebolas durante 15–20 minutos, até ficarem moles, douradas e

caramelizadas. Mexa as cebolas de vez em quando.
5. Enquanto cozinha as cebolas: Diminua a temperatura da placa para grelhar estriada 2 no nível **3**–**4**.
6. Coloque as salsichas na placa para grelhar estriada 2.
7. Grelhe as salsichas durante 10–15 minutos, até que estejam douradas e cozinhadas de todos os lados. Vire as salsichas frequentemente.
8. Sirva as salsichas com as cebolas caramelizadas.
9. Sirva as salsichas imediatamente após as grelhar.
10. Desfrute das salsichas deliciosas!

Gambas com alho à espanhola (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Entrada)

Superfície da placa para grelhar 2:	Lisa

Ingredientes

400 g	Gambas (cruas, descascadas, limpas, com cauda)
4 cs	Azeite
4 dentes	Alho (laminado)
½ cc	Pimentão vermelho em flocos
1 cs	Salsa (fresca, picada)
½	Limão (espremido)
1 pitada	Sal

Preparação

1. Seque as gambas com um pano de cozinha. As gambas devem ficar o mais secas possível. Isto é determinante para obter um bom resultado.
2. Coloque azeite na placa para grelhar 2.
3. Pré-aqueça o produto no nível **6** até atingir a temperatura definida.
4. Diminua a temperatura para o nível **3**–**4**.
5. Cozinhe o alho durante 1–2 minutos, até sentir o seu aroma, mas sem o deixar ficar dourado.
6. Adicione o pimentão vermelho em flocos.
7. Adicione as gambas. Coloque as gambas lado a lado, não as sobreponha. As gambas não devem tocar umas nas outras.
8. Aumenta a temperatura para o nível **6**.
9. Grelhe as gambas 1–2 minutos em cada lado, até que fiquem cor-de-rosa e se contraiam. Não cozinhe as gambas muito tempo.
10. Adicione sumo de limão às gambas e polvilhe com sal e salsa.
11. Sirva as gambas imediatamente após as grelhar.
12. Desfrute das deliciosas gambas com alho!

Mistura de legumes mediterrâneos

25–30 min × 3–4 (Acompanhamento)

Superfície da placa para grelhar 2:	Lisa

Ingredientes

1	Curgete (fatias com 1 cm de espessura)
1	Pimento vermelho (tiras com 3 cm de largura)
1	Pimento amarelo (tiras com 3 cm de largura)
1	Cebola roxa (cortada em fatias)
10	Tomates cherry
3 cs	Azeite
1 cc	Orégãos (secos)
A gosto	Sal
A gosto	Pimenta
Opcional: 4 cs	Queijo feta (esfarelado)

Preparação

1. Numa taça grande, misture todos os legumes (exceto os tomates) com o azeite, os orégãos, o sal e a pimenta.
2. Pré-aqueça o produto no nível **6**.
3. Assim que a temperatura desejada for atingida: Coloque os legumes (exceto os tomates) lado a lado na placa para grelhar 2, não os sobreponha.
4. Grelhe os legumes durante *5–7* minutos.
5. Vire os legumes (p. ex. com tenazes de cozinha ou uma espátula).
6. Adicione os tomates.
7. Grelhe os legumes durante mais *5–7* minutos, até que fiquem suaves, estaladiços e ligeiramente dourados.
8. Coloque os legumes num prato.
9. Opcional: Polvilhe o queijo feta por cima dos legumes.
10. Sirva os legumes imediatamente após os grelhar.
11. Desfrute da deliciosa mistura de legumes mediterrâneos!

Torres de legumes e halloumi

20–25 min × 4 (Entrada)

Superfície da placa para grelhar 2:	Estriada

Ingredientes

250 g	Queijo halloumi (cortado em 8 fatias grossas)
2	Pimento vermelho (sem sementes e cortado em grandes pedaços planos)
1	Curgete (cortada ao comprimento em tiras com 0,5 cm de espessura)
2 cs	Azeite
1 cc	Hortelã (seca)
A gosto	Pimenta preta

Preparação

1. Numa taça, misture o pimento e a curgete com 1 cs de azeite e a pimenta preta.
2. Pincele ambos os lados do halloumi com 1 cs de azeite e polvilhe a hortelã por cima.
3. Pré-aqueça o produto no nível **6** até atingir a temperatura definida.
4. Diminua a temperatura para o nível **3**–**4**.
5. Coloque o pimento, a curgete e o halloumi lado a lado na placa para grelhar 2, não os sobreponha.

Ingredientes	Tempo necessário
Pimento Curgete	4–5 min (cada lado), até os legumes ficarem suaves e apresentarem marcas da grelha
Halloumi	2–3 min (cada lado), até aparecerem marcas da grelha com uma cor dourada

6. Empilhe os ingredientes (disposição ilustrativa: Pimento, halloumi, curgete, halloumi) e, se necessário, use um espeto.
7. Sirva as torres de legumes e halloumi imediatamente após os grelhar.
8. Desfrute das deliciosas torres de legumes e halloumi!

Costeletas de porco com mostarda de Dijon e tomilho

100–110 min × 2

Superfície da placa para grelhar 2:	Estriada

Ingredientes

2	Costeletas de porco (grossas, com osso)
2 cs	Mostarda de Dijon
1 cs	Azeite
1 cs	Mel
1 dente	Alho (ralado)
1 cc	Folhas de tomilho (fresco)
A gosto	Sal
A gosto	Pimenta

Preparação

1. Numa taça pequena, misture a mostarda de Dijon, o azeite, o mel, o alho e o tomilho.
2. Coloque as costeletas de porco num prato.
3. Tempere as costeletas de porco com sal e pimenta.
4. Cubra as costeletas de porco uniformemente com a marinada.
5. Tape o prato e coloque-o no frigorífico durante, pelo menos, 90 minutos (até 4 horas para obter melhores resultados).
6. Pré-aqueça o produto no nível **6** até atingir a temperatura definida.
7. Diminua a temperatura para o nível **3**–**4**.
8. Deixe escorrer a marinada em excesso. Coloque as costeletas de porco em cima da placa para grelhar 2.
9. Grelhe as costeletas de porco 5–7 minutos em cada lado, até que fiquem cozinhadas e apresentem marcas da grelha.
10. Deixe as costeletas de porco repousar durante cerca de 5 minutos antes de servir.
11. Desfrute das deliciosas costeletas de porco!

Vieiras com manteiga de alho e salsa

10–15 min × 2 (Entrada)

Superfície da placa para grelhar 2:	Lisa

Ingredientes

10–12	Vieiras (grandes)
2 cs	Manteiga (sem sal)
1 dente	Alho (ralado)
1 cs	Azeite
1 cs	Salsa (fresca, bem picada)
A gosto	Sal
A gosto	Pimenta branca

Preparação

1. Seque as vieiras com um pano de cozinha. As vieiras devem ficar o mais secas possível. Isto é determinante para obter um bom resultado.
2. Tempere as vieiras com sal e pimenta.
3. Coloque azeite na placa para grelhar 2.
4. Pré-aqueça o produto no nível **6**.
5. Assim que a temperatura desejada for atingida: Coloque as vieiras lado a lado na placa para grelhar 2, não as sobreponha. As vieiras não devem tocar umas nas outras
6. Grelhe as vieiras 90–120 segundos até se formar uma crosta dourada na parte de baixo.
7. Vire as vieiras (p. ex. com tenazes de cozinha ou uma espátula).
8. Adicione imediatamente a manteiga, o alho e a salsa na placa para grelhar 2.
9. Grelhe as vieiras mais 60–90 segundos. Entretanto, regue as vieiras com a manteiga de alho e salsa amolecida, utilizando uma colher.
10. Sirva as vieiras imediatamente após as grelhar.
11. Desfrute das vieiras deliciosas!

Espetadas de frango

145–160 min × 4

Superfície da placa para grelhar 2:	Estriada

Ingredientes

600 g	Peito de frango (sem ossos nem pele, cortado em cubos com 2,5 cm)
60 ml	Azeite
1	Limão (grande, espremido)
2 dentes	Alho (ralado)
1 cs	Orégãos (secos)
1 cc	Sal
½ cc	Pimenta preta

Utensílios necessários

8	Espetos de madeira (demolhar em água durante 30 minutos)

Preparação

1. Numa taça grande, mistura o azeite, o sumo de limão, o alho, os orégãos, o sal e a pimenta.

2. Adicione os cubos de frango à taça.
3. Cubra os cubos de frango uniformemente com a marinada.
4. Tape a taça e coloque-a no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas.
5. Espete os cubos de frango nos espetos de madeira demolhados.
6. Pré-aqueça o produto no nível **6** até atingir a temperatura definida.
7. Diminua a temperatura para o nível **3**–**4**.
8. Coloque as espetadas lado a lado na placa para grelhar 2, não as sobreponha. As espetadas não devem tocar umas nas outras.
9. Grelhe as espetadas durante 8–12 minutos no total. Rode as espetadas a cada 3–4 minutos até que o frango esteja cozinhado e ligeiramente dourado nas bordas.
10. Sirva as espetadas imediatamente após as grelhar. Recomendamos pão pita e molho tzaziki como acompanhamento.
11. Desfrute das deliciosas espetadas de frango!

● Limpeza

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!**
Antes da limpeza: Retire sempre a ficha de alimentação 4 da tomada.

⚠ **CUIDADO! Risco de queimadura!**
Não limpe o produto imediatamente após o funcionamento. Primeiro deixe o produto arrefecer.

⚠ **ATENÇÃO! Risco de danos no produto!**

- Não mergulhe as peças elétricas do produto por baixo de água ou outros líquidos. Nunca coloque o produto por baixo de água corrente.
- Evite a entrada de água ou outros líquidos no interior do produto.
- Não utilize detergentes abrasivos, agressivos ou escovas rígidas.

ⓘ **INFORMAÇÃO:** Limpe o produto assim que estiver arrefecido. Os vestígios de alimentos que secaram são difíceis de eliminar.

☐ Utilize o raspador 13 para raspar os resíduos de alimentos das placas para grelhar 2.
Utilize o lado reto do raspador na superfície lisa das placas para grelhar.
Utilize o lado dentado do raspador na superfície estriada das placas para grelhar.

Peça	Método de limpeza
Unidade principal 7	☐ Limpe a unidade principal com um pano humedecido. ☐ Se necessário, coloque um pouco de detergente suave no pano. De seguida, limpe a unidade principal com um pano humedecido sem detergente. ☐ Seque bem a unidade principal. ☐ Evite a entrada de água ou outros líquidos no interior da unidade principal.
Proteção contra salpicos 1/ 3	☐ Para a limpeza da proteção contra salpicos, utilize um pano ligeiramente humedecido e um detergente suave. ☐ Em alternativa, lave a proteção contra salpicos com água e um detergente suave.
Placa para grelhar 2 Bandeja de recolha 9 Raspador 13	☐ Lave estas peças com água e um detergente suave. ■ Também pode colocar as peças na máquina de lavar loiça.

● Armazenamento

⚠ **CUIDADO! Risco de queimadura!**
Não armazene o produto logo após o funcionamento. Primeiro deixe o produto arrefecer.

☐ Antes do armazenamento limpe o produto.
☐ Enrole o cabo de ligação 4 no compartimento para o cabo 12 (imag. B).

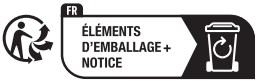
- ☐ Armazene o produto na embalagem original se não estiver em uso.
- ☐ Guarde o produto num local seco fora do alcance de crianças.

● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1–7: Plásticos/20–22: Papel e papelão/80–98: Materiais compostos.

Produto:



O produto e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.

Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico, a favor da proteção do ambiente. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

● Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 516432_2510) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt

CE

Liste over anvendte piktogrammer/symboler ... Side 159
Indledning ... Side 160
Forskriftsmæssig anvendelse ... Side 160
Leveringsomfang ... Side 160
Liste over dele ... Side 160
Tekniske data ... Side 161
Almindelige sikkerhedsanvisninger ... Side 161
Ibrugtagning ... Side 164
Udpakning og rengøring af produktet ... Side 164
Forberedelse ... Side 164
Montage ... Side 164
Vending af grillplader ... Side 164
Anvendelse ... Side 164
Grillning af fødevarer ... Side 165
Tømme drypbakken ... Side 165
Grilltabel ... Side 166
Opskrifter ... Side 166
Klassiske ribeye-steaks med kryddersmør ... Side 166
Havbars med citron og dild ... Side 167
Lammekoteletter med rosmarin og hvidløg ... Side 167
Tysk bratwurst med bløde løg ... Side 167
Spanske rejer i hvidløg (gambas al ajillo) ... Side 168
Middelhavsgrøntsager ... Side 168
Halloumi-grøntsagstårne ... Side 169
Svinekoteletter med dijonsennep og timian ... Side 169
Kammuslinger med persille-/hvidløgssmør ... Side 170
Kyllingesouvlakispyd ... Side 170
Rengøring ... Side 171
Opbevaring ... Side 171
Bortskaffelse ... Side 172
Garanti ... Side 172
Afvikling af garantisager ... Side 172
Service ... Side 173

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	FARE! – Betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for kvælning)		Vekselstrøm/-spænding
	ADVARSEL! – Betegner en faresituation med middel risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for strømstød)	**Hz**	Hertz (netfrekvens)
		W	Watt
	FORSIGTIG! – Betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører mindre eller moderate kvæstelser (f.eks. fare for skoldning)		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
			Fare – risiko for elektrisk stød!
	OBS! – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)		Forsigtig – varm overflade!
	INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.		Dette produkt er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal jordes.
	Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.		Ikke egnet til opvaskemaskine: 2 Grillplade 9 Drypbakke 13 Skraber
CE	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-retningslinjer.		Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger

BORDGRILL

Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 516432_2510.

Forskriftsmæssig anvendelse

- Produktet er beregnet til at grille fødevarer med. Anvend ikke produktet til andre formål.
- Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.
- Dette produkt er beregnet til brug i hjemmet og til lignende formål som f.eks. følgende:
  - Kantinekøkkener i butikker, kontorer og lignende arbejdspladser;
  - Landbrug;
  - Af gæster på hoteller, moteller eller andre boliglignende omgivelser;
  - Bed and breakfast.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

1 Hovedenhed
2 Grillplade (vendbar med glat og riflet overflade)
2 Stænkskærm
1 Drypbakke
1 Skraber
1 Betjeningsvejledning

Liste over dele

Slå før læsningen op på siden med figurerne, og gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

Fig. A

1 Stænkskærm (venstre)
2 Grillplade (vendbar med glat og riflet overflade)
3 Stænkskærm (højre)
4 Tilslutningsledning med netstik
5 Låseknap (til grillplade)
6 Håndtagsfordybning
7 Hovedenhed
8 Temperaturvælger (til højre grillplade)
9 Drypbakke
10 Temperaturvælger (til venstre grillplade)
11 Fedtudløbsåbning

Fig. B

12 Ledningsoprulning
13 Skraber

Tekniske data

Modelnummer med VDE-netstik: med BS-netstik: med CH-netstik:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Indgangsspænding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effektforbrug:	2000 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	0,3 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Almindelige sikkerhedsanvisninger

FØR PRODUKTET BRUGES FØRSTE GANG SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE!

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

⚠ FARE! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko.
Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

Forskriftsmæssig anvendelse

⚠ **ADVARSEL!** Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

- Brug aldrig produktet uden grillpladerne monteret. Ellers vil det rødglødende varmelegeme være blotlagt, og berøring af det vil kunne medføre svære forbrændinger.

Elektrisk sikkerhed

⚠ **ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!** Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

- Overfladen kan blive meget varm under brug. Rør ikke ved produktet under eller umiddelbart efter brug.

⚠ **ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!** Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

⚠ **ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!** Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Produktet er tændt, så snart nedstikket er forbundet med en egnet stikkontakt.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

Betjening

⚠ ADVARSEL! Brandfare!
For at undgå overophedning af produktet og eventuel brand, må det ikke tildækkes. Grillpladerne må under ingen omstændigheder beklædes eller tildækkes med stanniol, alubakker eller varmefaste materialer.

⚠ FORSIGTIG! Forbrændingsrisiko!

- Stænkskærmen og grillpladerne bliver meget varme under brug. Under brug må du kun røre ved temperaturvælgerne.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, mens produktet er i drift.

⚠ OBS! Risiko for produktskader! Trækul eller andre former for brændsel må ikke bruges sammen med dette produkt.

- Anvend aldrig produktet uden drypbakken isat.
- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkomfur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i pladerne eller rører pladekanterne.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en strømkapacitet på mindst 10 A.
- Anbring net- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.
- Anvend kun produktet med det medfølgende originale tilbehør.

Rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser! Afbryd produktet fra strømforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.

- Vejledningen til rengøring af produktet findes i kapitlet "Rengøring".
- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

Ibrugtagning

Udpakning og rengøring af produktet

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontrollér, om alle dele er til stede, og at det beskrevne leveringsomfang er fuldstændigt (se "Leveringsomfang").
3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm. Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden indhold, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.
5. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring" inden første brug.

Forberedelse

Montage

1. Anbring hovedenheden [7] på en jævn, stabil, ren, varmefast og tør overflade.
2. Monter stænkskærmene [1]/[3] på hovedenheden [7]. Sæt de 3 tapper på undersiden af stænkskærmene ind i de tilsvarende slidser på den øverste kant af hovedenheden (fig. C).
3. Læg grillpladerne [2] på hovedenheden [7] (fig. D). Sørg for, at grillpladerne ligger plant og holdes fast af låseknapperne [5].

Vending af grillplader

⚠ **FORSIGTIG! Forbrændingsrisiko!** Afbryd produktet fra strømforsyningen, før du vender en grillplade [2]. Lad grillpladen køle helt af.

Overflade	Egnede fødevarer
Riflet	f.eks. kød, pølse, fedtholdige fødevarer
Glat	f.eks. grøntsager, pandekager, spejlæg

1. Tryk på låseknappen [5]. Fjern grillpladen [2].
2. Vend grillpladen [2].
3. Læg grillpladen [2] på hovedenheden [7] (fig. D). Sørg for, at grillpladen ligger plant og holdes fast af låseknapperne [5].

Anvendelse

ⓘ **INFO:** Ved første opvarmning af produktet kan der på grund af rester fra produktionen opstå en let udvikling af røg og lugt. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn f.eks. et vindue.

☐ Kassér de grillede fødevarer fra første tilberedning.

Grillning af fødevarer

⚠ **ADVARSEL! Brandfare!** For at undgå overophedning af produktet og eventuel brand, må det ikke tildækkes. Grillpladerne [2] må under ingen omstændigheder beklædes eller tildækkes med stanniol, alubakker eller varmefaste materialer.

⚠ **FORSIGTIG! Forbrændingsrisiko!**

- Stænkskærmene [1]/[3] og grillpladerne [2] bliver meget varme under brug. Under brug må du kun røre ved temperaturvælgerne [8]/[10].
- Pas på, at børn ikke leger i nærheden af produktet eller forsøger at trække i det.

ⓘ **INFO:**

□ Under brug lyser ringene omkring temperaturvælgerne [8]/[10] skiftevis rødt og hvidt.

Farve	Betydning
Rød	Produktet varmer op.
Hvid	Den indstillede temperatur er opnået.

□ Termostaten fungerer kun fra begyndelsen af temperaturindstillingsskalaen. Afhængigt af rumtemperaturen kan opvarmningsprocessen starte på forskellige steder på skalaen.

□ Tynde fødevarer skal tilberedes varmt og hurtigt. Jo tykkere fødevaren er, desto mere skånsomt og langsomt skal den grilles, så den ikke bliver sveden, og så den bliver stegt ensartet.

1. Drej temperaturvælgerne [8]/[10] mod uret til positionen **0**.
2. Slut netstikket [4] til en egnet stikkontakt. Ringene på temperaturvælgerne [8]/[10] lyser hvidt. Produktet er på standbytilstand.
3. Smør begge grillplader [2] med vegetabilsk olie. Brug køkkenrulle eller madpensel til at fordele med.
4. Drej temperaturvælgerne [8]/[10] med uret til positionen **6**. Ringene på temperaturvælgerne lyser rødt. Produktet varmer op.
5. Lad produktet varme op uden fødevarer, til ringene på temperaturvælgerne [8]/[10] lyser hvidt.
6. Indstil temperaturvælgerne [8]/[10] på den ønskede position:

Position	Tilberedning
5–**6**	□ Til tilberedning af tynde grillretter eller til stegning af kød. □ Grill fødevaren på begge sider på maksimal temperatur i nogle minutter, og sænk derefter temperaturen for at fortsætte med en mere skånsom tilberedning.
3–**4**	□ Til skånsom tilberedning af fødevarer. □ Til langsom tilberedning af sarte fødevarer som f.eks. grøntsager eller fisk.
1–**2**	□ Til varmholdning af færdigtilberedte fødevarer.

7. Læg fødevarerne direkte på grillpladerne [2]. Vend fødevarerne af og til.
8. Når grillningen er færdig: Drej temperaturvælgerne [8]/[10] mod uret til positionen **0**. Ringene på temperaturvælgerne lyser hvidt. Produktet er på standbytilstand.
9. Tag fødevarerne af grillpladerne [2].
10. Træk netstikket [4] ud af stikkontakten. Lyset i ringene på temperaturvælgerne [8]/[10] slukkes.
11. Lad først produktet køle fuldstændigt af.

Tømme drypbakken

⚠ **OBS! Risiko for produktskader!** Tøm ikke drypbakken [9] under brug. Hvis du gør det, kan fedt og saft fra fødevarerne dryppe ind i hovedenheden [7].

ⓘ **INFO:** Hvis der trækker større mængder fedt og saft ud af fødevarerne under grillningen, skal drypbakken [9] tømmes af og til.

1. Træk forsigtigt drypbakken 9 ud af hovedenheden 7.
2. Tøm drypbakken 9.
3. Tør drypbakken 9 af udvendigt med køkkenrulle.
4. Skub drypbakken 9 tilbage i hovedenheden 7.

● Grilltabel

Fødevare	Overflade på grillplade 2	Temperaturvælgerens 8/10 indstilling	Tid (minutter)
Steak af okse (uden ben)	Riflet	**6**	4–6 (pr. side)
Kyllingebryst	Riflet	**6**	12–15
Kyllingelår	Riflet	**6**	20–25
Kyllingevinger	Riflet	**6**	20–25
Steak af fisk	Riflet	**6**	7–8
Pølse	Riflet	**6**	10–12
Rejer	Glat	**6**	6–8
Flæsk	Glat	**5**	8–10
Brød	Glat	**5**	3–5
Grøntsager	Glat	**5**	8–10
Æg	Glat	**4**	2–3
Pandekager	Glat	**4**	3–4 (pr. side)

● Opskrifter

● Klassiske ribeye-steaks med kryddersmør

40–45 min × 2

Overflade på grillplade 2:	Riflet

Ingredienser

2	Ribeyesteaks (ca. 2,5 cm tykke)
1 spsk.	Olivenolie
Efter smag	Havsalt (groft)
Efter smag	Sort peber (friskkværnet)
50 g	Smør (blødt, usaltet)
1 spsk.	Persille (frisk, finhakket)
1 fed	Hvidløg (lille, revet)
1 tsk.	Timianblade (friske)

Tilberedning

1. Tag dine steaks ud af køleskabet 20 minutter før, at de skal grilles.
2. Bland smør, persille, hvidløg og timian i en lille skål. Stil skålen til side.
3. Dup dine steaks tørre med køkkenrulle. Dine steaks skal være så tørre som muligt. Det er afgørende for, hvor godt de bliver grillet.
4. Kort før grillning:
   - Gnid dine steaks med en smule olivenolie.
   - Krydr dine steaks med salt og peber.
5. Forvarm produktet på trin **6**.
6. Når den ønskede temperatur er opnået: Læg dine steaks på grillpladen 2.

Ønsket resultat	Tilberedningstid
Medium rare	4–5 min (pr. side)
Medium	6–7 min (pr. side)

7. Tag dine steaks af produktet. Fordel blandingen på dine steaks.
8. Lad hvile i 5 minutter før servering.
9. Nyd de lækre ribeyesteaks!

Havbars med citron og dild

20–25 min × 2

Overflade på grillplade 2:	Glat

Ingredienser

2 × 150 g	Havbarsfilet (med skind)
1 spsk.	Olivenolie
½	Citron (saften herfra)
½	Citron (i skiver)
1 spsk.	Dild (frisk, hakket)
Efter smag	Salt
Efter smag	Hvid peber

Tilberedning

1. Rids skindet let.
2. Dup fileterne tørre med køkkenrulle. Fileterne skal være så tørre som muligt. Det er afgørende for, hvor godt de bliver grillet.
3. Krydr fileterne med salt, hvid peber og dild på begge sider.
4. Smør olivenolie på grillpladen 2.
5. Varm produktet op på trin **6**, til den indstillede temperatur er opnået.
6. Sænk temperaturen til trin **3–4**.
7. Læg fileterne på grillpladen 2 med skindsiden nedad.
8. Læg citronskiverne ved siden af fileterne, så citronskiverne karamelliseres.
9. Grill fileterne i 4–5 minutter. Hold fileterne nede med en paletkniv under det første minut af grillningen for at få skindet sprødt.
10. Vend forsigtigt fileterne.
11. Grill fileterne i 2–3 minutter, indtil de er uigennemsigtige og gennemstegte.
12. Dryp citronsaft på fileterne.
13. Server fileterne umiddelbart efter grillningen.
14. Nyd din lækre havbars!

Lammekoteletter med rosmarin og hvidløg

45–50 min × 2–3

Overflade på grillplade 2:	Riflet

Ingredienser

8	Lammekoteletter (med ben)
3 spsk.	Olivenolie
2 fed	Hvidløg (revet)
1 spsk.	Rosmarin (frisk, finthakket)
1	Citron (økologisk, revet)
Efter smag	Salt
Efter smag	Sort peber

Tilberedning

1. Bland olivenolie, hvidløg, rosmarin og revet citronskal på en flad tallerken.
2. Læg koteletterne på tallerkenen, og vend dem, så de bliver helt dækket af marinaden.
3. Lad koteletterne marinere ved stuetemperatur i mindst 30 minutter.
4. Krydr koteletterne med salt og peber.
5. Forvarm produktet på trin **6**.
6. Når den ønskede temperatur er opnået: Læg koteletterne på grillpladen 2.
7. Afhængigt af tykkelsen skal koteletterne grilles 2–4 minutter pr. side, til de er rosa. Vær opmærksom på, at koteletterne hurtigt bliver gennemstegt.
8. Server koteletterne umiddelbart efter grillningen.
9. Nyd de lækre lammekoteletter!

Tysk bratwurst med bløde løg

25–30 min × 4

Overflade på grillplade 2:	1 × riflet 1 × glat

Ingredienser

4	Tyske bratwurst-pølser
2	Løg (store, tyndtsnittede)

1 spsk.	Smør
1 spsk.	Vegetabilsk olie
Efter smag	Salt
Efter smag	Peber
Valgfrit: 1 tsk.	Kommensfrø

Tilberedning

1. Varm produktet op på trin **6**, til den indstillede temperatur er opnået.

Overflade på grillplade 2	**Temperaturvælgerens** 8/10 **indstilling**
Riflet	**6**
Glat	**3–4**

2. Put smør og olie på den glatte grillplade 2.
3. Når smørret er smeltet: Put løg, salt, peber og eventuelt kommensfrø på den glatte grillplade 2.
4. Steg løgene i 15–20 minutter, til de er bløde, brune og karamelliserede. Rør af og til i løgene.
5. Mens du steger løgene: Sænk temperaturen på den riflede grillplade 2 til trin **3–4**.
6. Læg pølserne på den riflede grillplade 2.
7. Grill pølserne i 10–15 minutter, indtil de er brunede på alle sider og er gennemstegte. Vend pølserne hver andet minut.
8. Put karamelliserede løg oven på pølserne.
9. Server pølserne umiddelbart efter grillningen.
10. Nyd de lækre bratwurst-pølser!

Spanske rejer i hvidløg (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Forret)

Overflade på grillplade 2:	Glat

Ingredienser

400 g	Kæmperejer (rå, pillede, rensede, med hale)
4 spsk.	Olivenolie
4 fed	Hvidløg (skåret i tynde skiver)
½ tsk.	Røde chiliflager
1 spsk.	Persille (frisk, hakket)
½	Citron (saften herfra)
1 knivspids	Salt

Tilberedning

1. Dup rejerne tørre med køkkenrulle. Rejerne skal være så tørre som muligt. Det er afgørende for, hvor godt de bliver grillet.
2. Smør olivenolie på grillpladen 2.
3. Varm produktet op på trin **6**, til den indstillede temperatur er opnået.
4. Sænk temperaturen til trin **3–4**.
5. Steg hvidløgene i 1–2 minutter, så det dufter, uden at tage farve.
6. Tilsæt chiliflagerne.
7. Tilsæt rejerne. Læg rejerne ved siden af hinanden, ikke oven på hinanden. Rejerne må ikke røre hinanden.
8. Øg temperaturen til trin **6**.
9. Grill rejerne 1–2 minutter pr. side, til de bliver lyserøde og trækker sig lidt sammen. Grill ikke rejerne for længe.
10. Dryp citronsaft over rejerne, og drys med salt og persille.
11. Server rejerne umiddelbart efter grillningen.
12. Nyd de lækre hvidløgsrejer!

Middelhavsgrøntsager

25–30 min × 3–4 (Tilbehør)

Overflade på grillplade 2:	Glat

Ingredienser

1	Zucchini (1 cm tykke skiver)
1	Rød peber (3 cm brede strimler)
1	Gul peber (3 cm brede strimler)
1	Rødløg (skåret i skiver)
10	Cherrytomater
3 spsk.	Olivenolie

1 tsk.	Oregano (tørret)
Efter smag	Salt
Efter smag	Peber
Valgfrit: 4 spsk.	Fetaost (smuldret)

Tilberedning

1. Bland alle grøntsagerne (undtagen tomaterne) med olivenolie, oregano, salt og peber i en stor skål.
2. Forvarm produktet på trin **6**.
3. Når den ønskede temperatur er opnået: Læg grøntsagerne (undtagen tomaterne) ved siden af hinanden på grillpladen 2, ikke oven på hinanden.
4. Grill grøntsagerne i 5–7 minutter.
5. Vend grøntsagerne (f.eks. med en tang eller en paletkniv).
6. Tilsæt tomaterne.
7. Grill grøntsagerne i 5–7 minutter mere, til de er møre og sprøde og har fået en flot brun stegeskorpe.
8. Kom de grillede grønsager på et serveringsfad.
9. Valgfrit: Strø fetaost over grøntsagerne.
10. Server grøntsagerne umiddelbart efter grillningen.
11. Nyd de lækre middelhavsgrøntsager!

Halloumi-grøntsagstårne

20–25 min × 4 (Forret)

Overflade på grillplade 2:	Riflet

Ingredienser

250 g	Halloumiost (skåret i 8 tykke skiver)
2	Røde pebere (uden kerner, skåret i store flade stykker)
1	Zucchini (skåret på langs i 0,5 cm tykke strimler)
2 spsk.	Olivenolie
1 tsk.	Mynte (tørret)
Efter smag	Sort peber

Tilberedning

1. Bland peberfrugt og zucchini med 1 spsk. olivenolie og sort peber i en skål.
2. Smør halloumien på begge sider med 1 spsk. olivenolie, og drys mynte over.
3. Varm produktet op på trin **6**, til den indstillede temperatur er opnået.
4. Sænk temperaturen til trin **3**–**4**.
5. Læg peber, zucchini og halloumi ved siden af hinanden på grillpladen 2, ikke oven på hinanden.

Ingredienser	Tilberedningstid
Peber Zucchini	4–5 min (pr. side), til grøntsagerne er møre og har fået grillspor
Halloumi	2–3 min (pr. side), til den har fået gyldenbrune grillspor

6. Stabl ingredienserne oven på hinanden (foreslået rækkefølge: Peber, halloumi, zucchini, halloumi). Brug om nødvendigt et grillspyd.
7. Server halloumi-grøntsagstårnene umiddelbart efter grillningen.
8. Nyd de lækre halloumi-grøntsagstårne!

Svinekoteletter med dijonsennep og timian

100–110 min × 2

Overflade på grillplade 2:	Riflet

Ingredienser

2	Svinekoteletter (tykt skåret, med ben)
2 spsk.	Dijonsennep
1 spsk.	Olivenolie
1 spsk.	Honning
1 fed	Hvidløg (revet)
1 tsk.	Timianblade (friske)
Efter smag	Salt
Efter smag	Peber

Tilberedning

1. Rør dijonsennep, olivenolie, honning, hvidløg og timian sammen i en lille skål.
2. Læg svinekoteletterne på en tallerken.
3. Krydr svinekoteletterne med salt og peber.
4. Fordel marinaden jævnt over svinekoteletterne.
5. Tildæk tallerkenen, og stil den i køleskabet i mindst 90 minutter (op til 4 timer for at få det bedst mulige resultat).
6. Varm produktet op på trin **6**, til den indstillede temperatur er opnået.
7. Sænk temperaturen til trin **3**–**4**.
8. Lad overskydende marinade dryppe af. Læg svinekoteletterne på grillpladen 2.
9. Grill svinekoteletterne 5–7 minutter pr. side, til de bliver møre og har fået grillspor.
10. Lad svinekoteletterne hvile i 5 minutter før servering.
11. Nyd de lækre svinekoteletter!

Kammuslinger med persille-/hvidløgssmør

10–15 min × 2 (Forret)

Overflade på grillplade 2:	Glat

Ingredienser

10–12	Kammuslinger (store)
2 spsk.	Smør (usaltet)
1 fed	Hvidløg (revet)
1 spsk.	Olivenolie
1 spsk.	Persille (frisk, finhakket)
Efter smag	Salt
Efter smag	Hvid peber

Tilberedning

1. Dup kammuslingerne tørre med køkkenrulle. Kammuslingerne skal være så tørre som muligt. Det er afgørende for, hvor godt de bliver grillet.
2. Krydr kammuslingerne let med salt og peber.
3. Smør olivenolie på grillpladen 2.
4. Forvarm produktet på trin **6**.
5. Når den ønskede temperatur er opnået: Læg kammuslingerne ved siden af hinanden på grillpladen 2, ikke oven på hinanden. Kammuslingerne må ikke røre hinanden
6. Grill kammuslingerne i 90–120 sekunder, til undersiden er gyldenbrun og sprød.
7. Vend kammuslingerne (f.eks. med en tang eller en paletkniv).
8. Put straks smør, hvidløg og persille på grillpladen 2.
9. Grill kammuslingerne i yderligere 60–90 sekunder. Dryp imens den smeltede persille-/hvidløgssmør over kammuslingerne med en ske.
10. Server kammuslingerne umiddelbart efter grillningen.
11. Nyd de lækre kammuslinger!

Kyllingesouvlakispyd

145–160 min × 4

Overflade på grillplade 2:	Riflet

Ingredienser

600 g	Kyllingebryst (uden ben og skind, skåret i 2,5 cm store tern)
60 ml	Olivenolie
1	Citron (stor, saften herfra)
2 fed	Hvidløg (revet)
1 spsk.	Oregano (tørret)
1 tsk.	Salt
½ tsk.	Sort peber

Nødvendige redskaber

8	Træspyd (lad dem forinden trække i vand i 30 minutter)

Tilberedning

1. Bland olivenolie, citronsaft, hvidløg, oregano, salt og peber sammen i en stor skål.
2. Fyld kyllingeternene i skålen.
3. Fordel marinaden jævnt over kyllingeternene.
4. Dæk skålen til, og stil den i køleskabet i mindst 2 timer.

5. Sæt kyllingeternene på de gennemvædede træspyd.
6. Varm produktet op på trin **6**, til den indstillede temperatur er opnået.
7. Sænk temperaturen til trin **3**–**4**.
8. Læg spyddene ved siden af hinanden på grillpladen 2, ikke oven på hinanden. Spyddene må ikke røre hinanden.
9. Grill spyddene i 8–12 minutter i alt. Dreje spyddene for hver 3.–4. minut, til kyllingekødet er gennemstegt og let brunet.
10. Server spyddene umiddelbart efter grillningen. Vi anbefaler tzatziki og pitabrød som tilbehør.
11. Nyd de skønne kyllingesouvlakispyd!

● Rengøring

⚠ **ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!** Før rengøring: Træk altid netstikket 4 ud af stikkontakten.

⚠ **FORSIGTIG! Forbrændingsrisiko!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠ **OBS! Risiko for produktskader!**

- Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.
- Anvend ikke skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller stive børster.

ⓘ **INFO:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

□ Brug skraberen 13 til at fjerne madrester fra grillpladen 2.
Brug den lige side på skraberen til grillpladernes glatte side.
Brug den tandede side på skraberen til grillpladernes riflede side.

Del	Rengøringsmetode
Hovedenhed 7	□ Tør hovedenheden af med en fugtig klud. □ Om nødvendigt, så anvend et mildt rengøringsmiddel på kluden. Bagefter tørres hovedenheden af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. □ Tør hovedenheden grundigt af. □ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i hovedenhedens indvendige dele.
Stænkskærme 1/3	□ Stænkskærmene tørres af med en let fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. □ Alternativt kan du skylle stænkskærmene af med vand og et mildt rengøringsmiddel.
Grillplade 2 Drypbakke 9 Skraber 13	□ Vask disse dele med vand og et mildt rengøringsmiddel. ■ Disse dele kan også vaskes i opvaskemaskine.

● Opbevaring

⚠ **FORSIGTIG! Forbrændingsrisiko!** Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

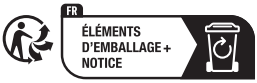
□ Produktet skal rengøres før opbevaring.
□ Vikl tilslutningsledningen 4 om ledningsoprulningen 12 (fig. B).
□ Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
□ Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

Bemærk forpakningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1–7: kunststoffer/20–22: papir og pap/ 80–98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 516432_2510) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

CE

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati ..... Pagina 175
Introduzione ..... Pagina 176
Uso previsto ..... Pagina 176
Contenuto della confezione ..... Pagina 176
Elenco delle parti ..... Pagina 176
Dati tecnici ..... Pagina 177
Istruzioni generali di sicurezza ..... Pagina 177
Messa in funzione ..... Pagina 180
Disimballo e pulizia accurata del prodotto ..... Pagina 180
Preparazione ..... Pagina 180
Montaggio ..... Pagina 180
Capovolgimento della piastra ..... Pagina 180
Utilizzo ..... Pagina 181
Cottura degli alimenti ..... Pagina 181
Svuotamento della vaschetta di raccolta ..... Pagina 182
Tabella di cottura ..... Pagina 182
Ricette ..... Pagina 183
Costate di manzo classiche con burro alle erbe ..... Pagina 183
Branzino con limone e aneto ..... Pagina 183
Costolette d'agnello con rosmarino e aglio ..... Pagina 184
Salsiccia tedesca con cipolle caramellate ..... Pagina 184
Gamberetti all'aglio alla spagnola (gambas al ajillo) ..... Pagina 185
Misto di verdure mediterranee ..... Pagina 185
Torrette di halloumi e verdure ..... Pagina 186
Costolette di maiale con senape di Digione e timo ..... Pagina 186
Capesante con burro al prezzemolo e aglio ..... Pagina 187
Spiedini di pollo souvlaki ..... Pagina 187
Pulizia ..... Pagina 188
Conservazione ..... Pagina 188
Smaltimento ..... Pagina 188
Garanzia ..... Pagina 189
Gestione dei casi in garanzia ..... Pagina 189
Assistenza ..... Pagina 190

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Alimentazione a corrente alternata
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)	**Hz**	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	CAUTELA! – Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
			Pericolo – rischio di scossa elettrica!
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Cautela – superficie calda!
	INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.		Questo prodotto è classificato con classe di protezione I e deve essere messo a terra.
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Lavabile in lavastoviglie: 2 Piastra 9 Vaschetta di raccolta 13 Raschietto
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		Istruzioni di sicurezza Istruzioni

BARBECUE DA TAVOLO

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dovre potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 516432_2510.

Uso previsto

- Questo prodotto è destinato alla cottura di alimenti alla griglia. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
- Questo prodotto è destinato all'uso in applicazioni domestiche e similari, quali ad es.:
  - Cucine del personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;
  - Fattorie;
  - Clienti di hotel, motel e altri ambienti simili ad abitazioni;
  - Bed and breakfast.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

1 Unità principale
2 Piastre (girevoli, con superficie liscia e scanalata)
2 Paraspruzzi
1 Vaschetta di raccolta
1 Raschietto
1 Manuale di istruzioni

Elenco delle parti

Prima di leggere, aprire la pagina delle figure e familiarizzare con tutte le caratteristiche del prodotto.

Fig. A

1 Paraspruzzi (sinistra)
2 Piastra (girevole, con superficie liscia e scanalata)
3 Paraspruzzi (destra)
4 Cavo di alimentazione e spina
5 Pulsante di sblocco (per piastra)
6 Presa
7 Unità principale
8 Termostato (per piastra destra)
9 Vaschetta di raccolta
10 Termostato (per piastra sinistra)
11 Apertura di scarico del grasso

Fig. B

12 Avvolgicavo
13 Raschietto

Dati tecnici

Numero di modello con spina VDE: con spina BS: con spina CH:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Tensione di ingresso:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potenza assorbita:	2000 W
Potenza assorbita in condizione di apparecchio spento:	0,3 W
Classe di protezione:	I
Certificazione: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠ PERICOLO! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti

lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

Uso previsto

⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

- Non utilizzare mai il prodotto senza le piastre. In caso contrario, gli elementi riscaldanti incandescenti rimangono esposti e possono causare gravi ustioni se toccati.

Sicurezza elettrica

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

- Le superfici possono riscaldarsi durante l'uso. Non toccare il prodotto né durante né immediatamente dopo l'uso.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Questo prodotto si accende non appena la spina viene collegata a una presa idonea.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su

spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

Funzionamento

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!** Per evitare di surriscaldare il prodotto o un possibile incendio, non coprirlo. Le piastre non devono essere coperte in nessun caso con fogli di alluminio, contenitori di alluminio o materiali resistenti al calore.

⚠ **CAUTELA! Pericolo di ustioni!**

- Durante il funzionamento, i paraspruzzi e le piastre diventano molto caldi. Durante il funzionamento, toccare esclusivamente i termostati.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il prodotto è in funzione.

⚠ **ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto!**

Non utilizzare carbone o combustibili simili con questo prodotto.

- Non utilizzare il prodotto senza vaschetta di raccolta.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Prestare attenzione che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalla piastra o che venga in contatto con i suoi bordi.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghe in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

- Utilizzare il prodotto solo con gli accessori originali in dotazione.

Pulizia e conservazione

⚠ **AVVERTENZA! Pericolo di lesioni!** Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Le istruzioni per la pulizia del prodotto si trovano al capitolo "Pulizia".
- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

● Messa in funzione

● Disimballo e pulizia accurata del prodotto

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedere "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Durante la produzione, alcune parti vengono rivestite con un sottile strato di olio per proteggerle. Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, utilizzarlo senza ingredienti in modo che gli eventuali residui evaporino.
5. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia".

● Preparazione

● Montaggio

1. Collocare l'unità principale [7] su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
2. Montare il paraspruzzi [1]/[3] sull'unità principale [7]. Inserire le 3 linguette nella parte inferiore dei paraspruzzi nelle apposite fessure sul bordo superiore dell'unità principale (fig. C).
3. Posizionare le piastre [2] sull'unità principale [7] (fig. D). Assicurarsi che le piastre siano appoggiate in modo piano e fissate dal gancio del corrispondente pulsante di sblocco [5].

● Capovolgimento della piastra

⚠ **CAUTELA! Pericolo di ustioni!** Prima di capovolgere una piastra [2], il prodotto va scollegato dall'alimentazione elettrica. Lasciare raffreddare completamente la piastra.

Superficie	Alimenti adatti
Scanalata	ad es. carne, salsicce, cibi oleosi
Liscia	ad es. verdure, frittelle, uova al tegamino

1. Premere il pulsante di sblocco 5. Rimuovere la piastra 2.
2. Invertire la piastra 2.
3. Posizionare la piastra 2 sull'unità principale 7 (fig. D). Assicurarsi che la piastra sia appoggiata in modo piano e fissata dal gancio del corrispondente pulsante di sblocco 5.

● Utilizzo

ⓘ **INFO:** Quando il prodotto viene riscaldato per la prima volta, può verificarsi un leggero sviluppo di fumo e odori dovuti a residui di produzione. Ciò è normale e del tutto innocuo. Garantire una ventilazione adeguata, ad es. aprendo una finestra.

□ Smaltire gli alimenti della prima cottura.

● Cottura degli alimenti

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**
Per evitare di surriscaldare il prodotto o un possibile incendio, non coprirlo. Le piastre 2 non devono essere coperte in nessun caso con fogli di alluminio, contenitori di alluminio o materiali resistenti al calore.

⚠ **CAUTELA! Pericolo di ustioni!**
- Durante il funzionamento, i paraspruzzi 1/3 e le piastre 2 diventano molto caldi. Durante il funzionamento, toccare esclusivamente i termostati 8/10.
- Assicurarsi che i bambini non giochino vicino al prodotto né cerchino di tirarlo giù.

ⓘ **INFO:**
□ Durante il funzionamento, l'anello sui termostati 8/10 lampeggia alternativamente in rosso o bianco.

Colore	Significato
Rosso	Il prodotto si riscalda.
Bianco	La temperatura impostata è stata raggiunta.

□ Il termostato funziona solo a partire dall'inizio della scala di regolazione della temperatura. A seconda della temperatura ambiente, il processo di riscaldamento inizia in punti diversi della scala.
□ Gli alimenti sottili devono essere cotti a fuoco vivo e rapidamente. Più l'alimento è spesso, più deve essere grigliato delicatamente e lentamente, in modo che non si bruci all'esterno e cuocia in modo uniforme.

1. Ruotare il termostato 8/10 in senso antiorario in posizione **0**.
2. Inserire la spina 4 in una presa idonea. L'anello sui termostati 8/10 si accende in bianco. Il prodotto è in modalità standby.
3. Strofinare le piastre 2 con un po' di olio vegetale. Utilizzare un canovaccio o un pennello.
4. Ruotare il termostato 8/10 in senso orario in posizione **6**. L'anello sui termostati si accende in rosso. Il prodotto si riscalda.
5. Preriscaldare il prodotto senza alimenti finché l'anello sui termostati 8/10 non diventa bianco.
6. Impostare il termostato 8/10 alla posizione adatta:

Posizione	Preparazione dei cibi
5–6	□ Per cuocere alimenti sottili alla griglia o rosolare la carne. □ Grigliare gli alimenti per alcuni minuti alla massima temperatura su entrambi i lati, quindi abbassare il calore ad un'impostazione più bassa per garantire una cottura delicata.

Posizione	Preparazione dei cibi
3–**4**	☐ Per continuare a cuocere delicatamente gli alimenti. ☐ Per cuocere lentamente alimenti delicati come verdure o pesce.
1–**2**	☐ Per mantenere caldi i cibi già pronti.

7. Mettere gli alimenti direttamente sulla piastra [2]. Girare gli alimenti di tanto in tanto.
8. Al termine della cottura: Ruotare il termostato [8]/[10] in senso antiorario in posizione **0**. L'anello sui termostati si accende in bianco. Il prodotto è in modalità standby.
9. Rimuovere gli alimenti dalla piastra [2].
10. Staccare la spina [4] dalla presa. L'anello sui termostati [8]/[10] si spegne.
11. Lasciar raffreddare completamente il prodotto.

● Svuotamento della vaschetta di raccolta

⚠ **ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto!** Non svuotare la vaschetta di raccolta [9] durante il funzionamento. In caso contrario, il grasso e i succhi potrebbero continuare a fuoriuscire dagli alimenti e gocciolare direttamente nell'unità principale [7].

ⓘ **INFO:** Se durante la cottura fuoriescono grandi quantità di grasso e succhi dagli alimenti, è necessario svuotare di tanto in tanto la vaschetta di raccolta [9].

1. Estrarre con cautela la vaschetta di raccolta [9] in avanti dall'unità principale [7].
2. Svuotare la vaschetta di raccolta [9].
3. Pulire l'esterno della vaschetta di raccolta [9] con un canovaccio.
4. Spingere la vaschetta di raccolta [9] indietro nell'unità principale [7].

● Tabella di cottura

Cibo	Superficie della piastra [2]	Posizione del termostato [8]/[10]	Tempo (minuti)
Bistecca di manzo (disossata)	Scanalata	**6**	4–6 (per lato)
Petto di pollo	Scanalata	**6**	12–15
Cosce di pollo	Scanalata	**6**	20–25
Ali di pollo	Scanalata	**6**	20–25
Bistecca di pesce	Scanalata	**6**	7–8
Salsiccia	Scanalata	**6**	10–12
Gambero	Liscia	**6**	6–8
Bacon	Liscia	**5**	8–10
Pane	Liscia	**5**	3–5
Verdure	Liscia	**5**	8–10
Uovo	Liscia	**4**	2–3
Pancake	Liscia	**4**	3–4 (per lato)

Ricette

Costate di manzo classiche con burro alle erbe

40–45 min × 2

Superficie della piastra 2:	Scanalata

Ingredienti

2	Costate di manzo (spesse circa 2,5 cm)
1 cucchiaio	Olio d'oliva
A piacere	Sale marino (grosso)
A piacere	Pepe nero (macinato fresco)
50 g	Burro (non salato, morbido)
1 cucchiaio	Prezzemolo (fresco, tritato finemente)
1 spicchio	Aglio (piccolo, grattugiato)
1 cucchiaino	Foglie di timo (fresche)

Preparazione

1. 20 minuti prima di cuocere, togliere le bistecche dal frigorifero.
2. In una ciotola piccola, mescolare burro, prezzemolo, aglio e timo. Mettere la ciotola da parte.
3. Asciugare le bistecche con un canovaccio. Le bistecche devono essere il più possibile asciutte. Ciò è fondamentale per una buona cottura.
4. Poco prima della cottura:
   - Spennellare leggermente con olio d'oliva.
   - Condire le bistecche con abbondante sale e pepe.
5. Preriscaldare il prodotto al livello **6**.
6. Non appena la temperatura impostata viene raggiunta: Mettere le bistecche sulla piastra 2.
7. Rimuovere le bistecche dal prodotto. Versare il composto sulle bistecche.
8. Lasciare riposare le bistecche prima di servire per 5 minuti.
9. Gustate le deliziose costate di manzo!

Risultato desiderato	Tempo necessario
Cottura media	4–5 min (per lato)
Media	6–7 min (per lato)

Branzino con limone e aneto

20–25 min × 2

Superficie della piastra 2:	Liscia

Ingredienti

2 × 150 g	Filetto di branzino (con pelle)
1 cucchiaio	Olio d'oliva
½	Limone (spremuto)
½	Limone (a fette)
1 cucchiaio	Aneto (macinato fresco)
A piacere	Sale
A piacere	Pepe bianco

Preparazione

1. Incidere leggermente la pelle dei filetti.
2. Asciugare i filetti con un canovaccio. I filetti devono essere il più possibile asciutti. Ciò è fondamentale per una buona cottura.
3. Condire i filetti su entrambi i lati con aneto, sale e pepe bianco.
4. Versare dell'olio d'oliva sulla piastra 2.
5. Preriscaldare il prodotto al livello **6** fino a raggiungere la temperatura impostata.
6. Ridurre la temperatura al livello **3**–**4**.
7. Mettere i filetti con la pelle rivolta verso il basso sulla piastra 2.
8. Mettere le fette di limone accanto ai filetti in modo che si caramellizzino.
9. Cuocere i filetti per 4–5 minuti. Durante il primo minuto, premere leggermente sui filetti con una spatola in modo che la pelle diventi croccante.
10. Girare delicatamente i filetti.
11. Cuocere i filetti per 2–3 minuti finché non sono opachi e cotti.
12. Versare del succo di limone sui filetti.
13. Servire i filetti subito dopo la cottura.
14. Gustate il delizioso filetto di branzino!

Costolette d'agnello con rosmarino e aglio

45–50 min × 2–3

Superficie della piastra 2:	Scanalata

Ingredienti

8	Costolette d'agnello (con osso)
3 cucchiai	Olio d'oliva
2 spicchi	Aglio (grattugiato)
1 cucchiaio	Rosmarino (fresco, tritato finemente)
1	Limone biologico (scorze)
A piacere	Sale
A piacere	Pepe nero

Preparazione

1. In un piatto piano, mescolare olio d'oliva, aglio, rosmarino e scorza di limone.
2. Aggiungere le costolette e girarle in modo che siano completamente ricoperte dalla marinata.
3. Lasciare marinare le costolette a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.
4. Condire le costolette con sale e pepe.
5. Preriscaldare il prodotto al livello **6**.
6. Non appena la temperatura impostata viene raggiunta: Mettere le costolette sulla piastra 2.
7. Grigliare le costolette per 2–4 minuti per lato, in modo che siano cotte a media cottura (rosa), a seconda dello spessore. Tenere presente che le costolette cuociono molto velocemente.
8. Servire le costolette subito dopo la cottura.
9. Gustate le deliziose costolette d'agnello!

Salsiccia tedesca con cipolle caramellate

25–30 min × 4

Superficie della piastra 2:	1 × scanalata 1 × liscia

Ingredienti

4	Salsicce tedesche
2	Cipolle (grandi, a fette sottili)
1 cucchiaio	Burro
1 cucchiaio	Olio vegetale
A piacere	Sale
A piacere	Pepe
Opzionale: 1 cucchiaino	Semi di cumino

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto al livello **6** fino a raggiungere la temperatura impostata.

Superficie della piastra 2	**Posizione del termostato** 8/10
Scanalata	**6**
Liscia	**3–4**

2. Mettere burro e olio sulla piastra 2.
3. Non appena il burro è fuso: Mettere cipolle, sale, pepe e, se lo si desidera, semi di cumino sulla piastra 2 liscia.
4. Cuocere le cipolle per 15–20 minuti finché non sono morbide, dorate e caramellate. Mescolare le cipolle di tanto in tanto.
5. Mentre le cipolle cuociono: Ridurre la temperatura della piastra 2 scanalata al livello **3–4**.
6. Mettere le salsicce sulla piastra 2 scanalata.
7. Cuocere le salsicce per 10–15 minuti finché non sono dorate e cotte su tutti i lati. Girare le salsicce ogni due minuti.
8. Guarnire le salsicce con le cipolle caramellate.
9. Servire le salsicce subito dopo la cottura.
10. Gustate le deliziose salsicce tedesche!

Gamberetti all'aglio alla spagnola (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Antipasto)

Superficie della piastra 2:	Liscia

Ingredienti

400 g	Gamberoni (crudi, sgusciati, eviscerati, con la coda)
4 cucchiai	Olio d'oliva
4 spicchi	Aglio (a fette sottili)
½ di cucchiaino	Fiocchi di peperoncino rosso
1 cucchiaio	Prezzemolo (fresco, tritato)
½	Limone (spremuto)
1 pizzico	Sale

Preparazione

1. Asciugare i gamberetti con un canovaccio. I gamberetti devono essere il più possibile asciutti. Ciò è fondamentale per una buona cottura.
2. Versare dell'olio d'oliva sulla piastra 2.
3. Preriscaldare il prodotto al livello **6** fino a raggiungere la temperatura impostata.
4. Ridurre la temperatura al livello **3**–**4**.
5. Rosolare l'aglio per 1–2 minuti, in modo che sprigioni il suo aroma ma senza dorarsi.
6. Aggiungere i fiocchi di peperoncino.
7. Aggiungere i gamberetti. Mettere i gamberetti uno accanto all'altro, non uno sopra l'altro. I gamberetti non devono toccarsi.
8. Aumentare la temperatura al livello **6**.
9. Cuocere i gamberi per 1–2 minuti per lato, finché non diventano rosa e si restringono. Non cuocere i gamberetti troppo a lungo.
10. Cospargere i gamberi con succo di limone, sale e prezzemolo.
11. Servire i gamberetti subito dopo la cottura.
12. Gustate i deliziosi gamberetti all'aglio alla spagnola!

Misto di verdure mediterranee

25–30 min × 3–4 (Contorno)

Superficie della piastra 2:	Liscia

Ingredienti

1	Zucchine (a fette spesse 1 cm)
1	Peperone rosso (a strisce di 3 cm)
1	Peperone giallo (a strisce di 3 cm)
1	Cipolla rossa (spaccata)
10	Pomodori ciliegino
3 cucchiai	Olio d'oliva
1 cucchiaino	Origano (secco)
A piacere	Sale
A piacere	Pepe
Opzionale: 4 cucchiai	Feta (sbriciolato)

Preparazione

1. In una ciotola grande, mescolare tutte le verdure (tranne i pomodori) con olio d'oliva, origano, sale e pepe.
2. Preriscaldare il prodotto al livello **6**.
3. Non appena la temperatura impostata viene raggiunta: Mettere le verdure (tranne i pomodori) sulla piastra 2 una accanto all'altra, non una sopra l'altra.
4. Cuocere le verdure per 5–7 minuti.
5. Girare le verdure (ad es. con una pinza o una spatola).
6. Aggiungere i pomodori.
7. Cuocere le verdure per altri 5–7 minuti, finché non saranno tenere e croccanti e avranno assunto un bel colore dorato.
8. Mettere le verdure su un piatto.
9. Opzionale: Cospargere la feta sulle verdure.
10. Servire le verdure subito dopo la cottura.
11. Gustate il delizioso misto di verdure mediterranee!

● Torrette di halloumi e verdure

20–25 min × 4 (Antipasto)

Superficie della piastra 2:	Scanalata

Ingredienti

250 g	Formaggio halloumi (tagliato in 8 fette spesse)
2	Peperoni rossi (privati dei semi e tagliati a pezzi grandi e piatti)
1	Zucchina (tagliata nel senso della lunghezza a strisce spesse 0,5 cm)
2 cucchiai	Olio d'oliva
1 cucchiaino	Menta (essiccata)
A piacere	Pepe nero

Preparazione

1. In una ciotola, mescolare peperoni e zucchine con 1 cucchiaio di olio d'oliva e pepe nero.
2. Spennellare l'halloumi su entrambi i lati con 1 cucchiaio di olio d'oliva e cospargere con della menta.
3. Preriscaldare il prodotto al livello **6** fino a raggiungere la temperatura impostata.
4. Ridurre la temperatura al livello **3**–**4**.
5. Mettere peperoni, zucchina e halloumi sulla piastra 2 uno accanto all'altro, non uno sopra l'altro.

Ingredienti	Tempo necessario
Peperone Zucchina	4–5 min (per lato) finché le verdure non sono tenere e presentano segni di grigliatura
Halloumi	2–3 min (per lato) finché non compaiono segni di grigliatura dorati

6. Impilare gli ingredienti (esempio di disposizione: Peperoni, halloumi, zucchina, halloumi) e utilizzare, se necessario, uno spiedino.
7. Servire le torrette di halloumi e verdure subito dopo la cottura.
8. Gustate le deliziose torrette di halloumi e verdure!

● Costolette di maiale con senape di Digione e timo

100–110 min × 2

Superficie della piastra 2:	Scanalata

Ingredienti

2	Costolette di maiale (tagliate spesse, con osso)
2 cucchiai	Senape di Digione
1 cucchiaio	Olio d'oliva
1 cucchiaio	Miele
1 spicchio	Aglio (grattugiato)
1 cucchiaino	Foglie di timo (fresche)
A piacere	Sale
A piacere	Pepe

Preparazione

1. In una ciotola piccola, mescolare senape di Digione, olio d'oliva, miele, aglio e timo.
2. Mettere le costolette di maiale su un piatto.
3. Condire le costolette di maiale con sale e pepe.
4. Ricoprire uniformemente le costolette di maiale con la marinata.
5. Coprire il piatto e metterlo in frigorifero per almeno 90 minuti (fino a 4 ore per un risultato ottimale).
6. Preriscaldare il prodotto al livello **6** fino a raggiungere la temperatura impostata.
7. Ridurre la temperatura al livello **3**–**4**.
8. Lasciare sgocciolare la marinata in eccesso. Mettere le costolette di maiale sulla piastra 2.
9. Cuocere le costolette di maiale per 5–7 minuti per lato, finché non sono cotte e presentano segni di grigliatura.
10. Lasciare riposare le costolette di maiale prima di servire per 5 minuti.
11. Gustate le deliziose costolette di maiale!

Capesante con burro al prezzemolo e aglio

10–15 min

× 2 (Antipasto)

Superficie della piastra 2:	Liscia

Ingredienti

10–12	Capesante (grandi)
2 cucchiai	Burro (non salato)
1 spicchio	Aglio (grattugiato)
1 cucchiaio	Olio d'oliva
1 cucchiaio	Prezzemolo (fresco, tritato finemente)
A piacere	Sale
A piacere	Pepe bianco

Preparazione

1. Asciugare le capesante con un canovaccio. Le capesante devono essere il più possibile asciutte. Ciò è fondamentale per una buona cottura.
2. Condire leggermente le capesante con sale e pepe.
3. Versare dell'olio d'oliva sulla piastra 2.
4. Preriscaldare il prodotto al livello **6**.
5. Non appena la temperatura impostata viene raggiunta: Mettere le capesante sulla piastra 2 una accanto all'altra, non una sull'altra. Le capesante non devono toccarsi
6. Cuocere le capesante per 90–120 secondi, fino a quando non si formerà una crosta dorata sul lato inferiore.
7. Girare le capesante (ad es. con una pinza o una spatola).
8. Aggiungere immediatamente burro, aglio e prezzemolo sulla piastra 2.
9. Cuocere le capesante per 60–90 secondi. Nel frattempo, irrorare le capesante con il burro fuso al prezzemolo e aglio utilizzando un cucchiaio.
10. Servire le capesante subito dopo la cottura.
11. Gustate le deliziose capesante!

Spiedini di pollo souvlaki

145–160 min

× 4

Superficie della piastra 2:	Scanalata

Ingredienti

600 g	Petto di pollo (disossato e senza pelle, tagliato a dadini di 2,5 cm)
60 ml	Olio d'oliva
1	Limone (grande, spremuto)
2 spicchi	Aglio (grattugiato)
1 cucchiaio	Origano (secco)
1 cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe nero

Utensili necessari

8	Spiedini di legno (ammollati per 30 minuti)

Preparazione

1. In una ciotola grande, mescolare olio d'oliva, succo di limone, aglio, origano, sale e pepe.
2. Versare i dadini di pollo nella ciotola.
3. Ricoprire uniformemente i dadini di pollo con la marinata.
4. Coprire la ciotola e metterla in frigorifero per almeno 2 ore.
5. Infilzare i dadini di pollo in modo uniforme sugli spiedini di legno ammollati.
6. Preriscaldare il prodotto al livello **6** fino a raggiungere la temperatura impostata.
7. Ridurre la temperatura al livello **3**–**4**.
8. Mettere gli spiedini sulla piastra 2 uno accanto all'altro, non uno sopra l'altro. Gli spiedini non devono toccarsi.
9. Cuocere gli spiedini per un totale di 8–12 minuti. Girare gli spiedini ogni 3–4 minuti fino a quando il pollo non è cotto e leggermente dorato sui bordi.
10. Servire gli spiedini subito dopo la cottura. Si consiglia di accompagnare con tzatziki e pane pita.
11. Gustate i deliziosi spiedini di pollo souvlaki!

● Pulizia

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Prima della pulizia: Staccare sempre la spina 4 dalla presa.

⚠ **CAUTELA! Pericolo di ustioni!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ **ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto!**

- Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o spazzole dure.

ⓘ **INFO:** Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.

☐ Utilizzare il raschietto 13 per raschiare i residui di cibo dalle piastre 2.
Per la superficie liscia delle piastre, utilizzare il lato liscio del raschietto.
Per la superficie scanalata delle piastre, utilizzare il lato dentellato del raschietto.

Parte	Metodo di pulizia
Unità principale 7	☐ Pulire l'unità principale con un panno umido. ☐ Se necessario, applicare del detergente delicato sul panno. Pulire poi l'unità principale con un panno umido senza detergente. ☐ Asciugare accuratamente l'unità principale. ☐ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno dell'unità principale.
Paraspruzzi 1 / 3	☐ Pulire i paraspruzzi con un panno leggermente umido e un detergente delicato. ☐ In alternativa, sciacquare i paraspruzzi con acqua e un detergente delicato.
Piastra griglia 2 Vaschetta di raccolta 9 Raschietto 13	☐ Sciacquare queste parti con acqua e un detergente delicato. ■ È anche possibile pulire queste parti in lavastoviglie.

● Conservazione

⚠ **CAUTELA! Pericolo di ustioni!** Non conservare il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

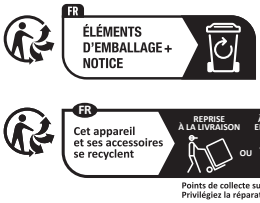
☐ Pulire il prodotto prima di conservarlo.
☐ Avvolgere il cavo di alimentazione 4 sull'avvolgicavo 12 (fig. B).
☐ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
☐ Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1–7: plastiche/20–22: carta e cartone/80–98: materiali compositi.

Prodotto:



Il prodottoe i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.
Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 516432_2510) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

CE

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája ..... Oldal 192
Bevezető ..... Oldal 193
Rendeltetésszerű használat ..... Oldal 193
A csomagolás tartalma ..... Oldal 193
Alkatrészlista ..... Oldal 193
Műszaki adatok ..... Oldal 194
Általános biztonsági utasítások ..... Oldal 194
Üzembe helyezés ..... Oldal 197
A termék kicsomagolása és áttisztítása ..... Oldal 197
Előkészületek ..... Oldal 197
Összeszerelés ..... Oldal 197
A grill sütőlapok megfordítása ..... Oldal 198
Használat ..... Oldal 198
Élelmiszerek grillezése ..... Oldal 198
A gyűjtőtálca kiürítése ..... Oldal 199
Grillezési táblázat ..... Oldal 199
Receptek ..... Oldal 200
Rostélyos rib eye steak fűszeres vajjal ..... Oldal 200
Tengeri sügér citrommal és kaporral ..... Oldal 200
Bárányszelet rozmaringgal és fokhagymával ..... Oldal 201
Német grillkolbász karamellizált hagymával ..... Oldal 201
Spanyol fokhagymás garnéla (gambas al ajillo) ..... Oldal 202
Mediterrán zöldségkeverék ..... Oldal 202
Halloumi sajtos zöldséges torony ..... Oldal 203
Dijoni mustáros sertéskaraj kakukkfűvel ..... Oldal 203
Petrezselymes-fokhagymás vajjal sült fésűkagyló ..... Oldal 204
Csirkés souvlaki nyársak ..... Oldal 204
Tisztítás ..... Oldal 205
Tárolás ..... Oldal 205
Mentesítés ..... Oldal 206
Garancia ..... Oldal 206
Garanciális ügyek lebonyolítása ..... Oldal 206
Szerviz ..... Oldal 207

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		Váltóáram/-feszültség
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés veszélye)	**Hz**	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)		A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
			Veszély – áramütésveszély!
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károkra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		Vigyázat – forró felületek!
	TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók" szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		A termék az I védelmi osztályba tartozik, és földelni kell.
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.		Mosogatógépben mosható: 2 Grill sütőlap 9 Gyűjtőtálca 13 Kaparó
	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		Biztonsági utasítások Kezelési utasítások

ASZTALI GRILL

Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 516432_2510 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

Rendeltetésszerű használat

- A termék élelmiszerek grillezésére szolgál. A terméket más célra ne használja.
- A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.
- A termék háztartási és ahhoz hasonló felhasználási területeken használható, ilyenek például:
  - Üzletek, irodák és más munkaterületek személyzeti konyhái;
  - Farmok;
  - Szállodák, motelek és egyéb szálláscélú helyek vendégei számára;
  - Reggelit biztosító szálláshelyek.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. Használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.

1 Főegység
2 Grill sütőlap (megfordítható, sima és redőzött felülettel)
2 Kifröccsenésgátló
1 Gyűjtőtálca
1 Kaparó
1 Használati útmutató

Alkatrészlista

Elolvasás előtt hajtogassa ki az ábrákat tartalmazó oldalt és ismerkedjen meg a termék funkcióival.

A ábra

1 Kifröccsenésgátló (bal)
2 Grill sütőlap (megfordítható, sima és redőzött felülettel)
3 Kifröccsenésgátló (jobb)
4 Elektromos vezeték csatlakozóval
5 Kioldógomb (a grill sütőlaphoz)
6 Fogómélyedés
7 Főegység
8 Hőfokszabályozó (a jobb oldali grill sütőlaphoz)
9 Gyűjtőtálca
10 Hőfokszabályozó (a bal oldali grill sütőlaphoz)
11 Zsiradéknyílás

B ábra

12 Vezetéktartó
13 Kaparó

● **Műszaki adatok**

Modellszám VDE hálózati csatlakozóval: BS hálózati csatlakozóval: CH hálózati csatlakozóval:	 HG14267 HG14267-BS HG14267-CH
Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Bemenő teljesítmény:	2000 W
Bemenő teljesítmény kikapcsolt állapotban:	0,3 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány: HG14267: HG14267-BS: HG14267-CH:	 GS (Intertek) – –

⚠ Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠VESZÉLY! ÉLETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.
A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem

végezhetik, kivéve ha számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a terméktől és az elektromos vezetéktől távol.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.
- Soha ne használja a terméket a grill sütőlapok nélkül. Különben a vörösen izzó fűtőelemek szabadon maradnak, melyek megérintése súlyos égési sérülésekhez vezethet.

Elektromos biztonság

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Áramütés kockázata! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.
- Használat közben a felületek felhevülhetnek. A termékhez ne érjen hozzá használat közben és közvetlenül azután.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Áramütés kockázata! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütés kockázata! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.
- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék be van kapcsolva, amint az elektromos csatlakozója be van dugva egy megfelelő konnektorba.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos vezeték és a csatlakozó épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

Kezelés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Égés kockázata!** A termék túlhevülése vagy esetleges tűzesetek elkerülése érdekében ne takarja le a terméket. A grill sütőlapokat semmilyen körülmények között sem szabad alufóliával, alumínium edényekkel vagy hőálló anyagokkal lefedni.

⚠ **VIGYÁZAT! Égési sérülés kockázata!**

- A kifröccsenésgátlók és a grill sütőlapok a működés során nagyon forróak. A működés során kizárólag a hőfokszabályozóhoz érjen.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete a termék működése közben nagyon magas lehet.

⚠ **FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata!** A termékhez nem használható faszén vagy hasonló gyúlékony tüzelőanyagok.

- Ne üzemeltesse a terméket a gyűjtőtálca nélkül.
- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon be a sütőlapok közé, és hogy ne is érjen azok széleihez.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis hosszabbítóra lenne szükség, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram továbbítására.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.

- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- A terméket kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokat használja.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Sérülésveszély! A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

- A termék tisztításához a „Tisztítás” című fejezetben talál utasításokat.
- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

Üzembe helyezés

A termék kicsomagolása és áttisztítása

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd a „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védtünk meg. Az első használat előtt indítsa el a terméket üresen, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.
5. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás” c. fejezetben leírtak szerint.

Előkészületek

Összeszerelés

1. A főegységet [7] helyezze egyenletes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületre.
2. Helyezze rá a kifröccsenésgátlókat [1]/[3] a főegységre [7]. Illessze be a kifröccsenésgátlók alján lévő 3 fület a főegység felső peremén lévő vájatokba (C ábra).
3. Helyezze rá a grill sütőlapokat [2] a főegységre [7] (D ábra). Ügyeljen arra, hogy a grill sütőlapok egyenletesen illeszkedjenek, és azokat a megfelelő kioldógomb [5] kampója rögzítse.

A grill sütőlapok megfordítása

⚠ **VIGYÁZAT! Égési sérülés kockázata!** A grill sütőlap 2 megfordítása előtt szüntess meg a termék áramellátását. Várja meg, amíg a grill sütőlap teljesen kihűl.

Felület	Alkalmas élelmiszer
Redőzött	pl. hús, kolbász, olajos élelmiszerek
Sima	pl. zöldségek, palacsinta, tükörtojás

1. Nyomja meg a kioldógombot 5. Vegye ki a grill sütőlapot 2.
2. Fordítsa meg a grill sütőlapot 2.
3. Helyezze rá a grill sütőlapot 2 a főegységre 7 (D ábra). Ügyeljen arra, hogy a grill sütőlap egyenletesen illeszkedjen, és azt a kioldógomb 5 kampója rögzítse.

Használat

ⓘ **TUDNIVALÓ:** A termék első felfűtésekor a gyártással kapcsolatos anyagmaradványok miatt enyhe füst és szag keletkezhet. Ez normális és teljesen veszélytelen. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről, például nyissa ki az ablakot.

□ Az első sütés során készített élelmiszert selejtezze ki.

Élelmiszerek grillezése

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Égés kockázata!** A termék túlhevülése vagy esetleges tűzesetek elkerülése érdekében ne takarja le a terméket. A grill sütőlapokat 2 semmilyen körülmények között sem szabad alufóliával, alumínium edényekkel vagy hőálló anyagokkal lefedni.

⚠ **VIGYÁZAT! Égési sérülés kockázata!**

■ A kifröccsenésgátlók 1/3 és a grill sütőlapok 2 a működés során nagyon forróak. A működés során kizárólag a hőfokszabályozóhoz 8/10 érjen.

■ Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszanak a termék közelében, és ne próbálják azt lerántani.

ⓘ **TUDNIVALÓ:**

□ A működés során a hőfokszabályozók 8/10 körüli fénygyűrű felváltva pirosan és fehéren világít.

Szín	Jelentés
Piros	A termék felmelegszik.
Fehér	A hőmérséklet elérte a beállított szintet.

□ A hőmérséklet-szabályozó csak a hőbeállító skála elejétől működik. A helyiség hőmérsékletétől függően a felmelegedés a skála különböző pontjainál indulhat el.

□ A vékony élelmiszereket forrón, gyorsan kell megsütni. Minél vastagabb az élelmiszer, annál kímélőbben és lassabban kell azt meggrillezni, hogy a külseje ne égjen meg, és egyenletesen átsüljön.

1. Fordítsa el a hőfokszabályozót 8/10 az óramutató járásával ellentétes irányban a **0** állásba.
2. Dugja be az elektromos csatlakozót 4 egy megfelelő konnektorba. A hőfokszabályozók 8/10 körüli fénygyűrű fehéren világít. A termék ekkor készenléti módban lesz.
3. Kenje be a grill sütőlapokat 2 némi növényi olajjal. Ehhez használjon egy konyharuhát vagy egy ecsetet.
4. Fordítsa el a hőfokszabályozókat 8/10 az óramutató járásával megegyező irányban a **6** állásba. A hőfokszabályozók körüli fénygyűrű pirosan világít. A termék felmelegszik.
5. Melegítse elő a terméket élelmiszerek nélkül, amíg a hőfokszabályozók 8/10 körüli fénygyűrű fehérre nem vált.

6. Fordítsa a hőfokszabályozókat 8/10 a megfelelő állásba:

Állás	Élelmiszerek elkészítése
5–6	□ Vékony grillételek sütése, vagy hús pirítása. □ Grillezze az élelmiszert néhány percig maximális hőmérsékleten mindkét oldalon, majd állítsa alacsonyabb hőfokra, hogy az étel kíméletesen süljön.
3–4	□ Élelmiszerek sütésének kíméletes folytatása. □ Érzékenyebb élelmiszerek, például zöldségek vagy hal sütése.
1–2	□ Készételek melegen tartása.

7. Helyezze rá az élelmiszereket a grill sütőlapra 2. Időnként fordítsa meg az élelmiszereket.
8. A grillezés befejezése után: Fordítsa el a hőfokszabályozót 8/10 az óramutató járásával ellentétes irányban a **0** állásba. A hőfokszabályozók körüli fénygyűrű fehéren világít. A termék ekkor készenléti módban lesz.
9. Vegye le az élelmiszereket a grill sütőlapról 2.
10. Húzza ki az elektromos csatlakozót 4 a konnektorból. A hőfokszabályozók 8/10 körüli fénygyűrű kialszik.
11. Hagyja a terméket teljes mértékben lehűlni.

● A gyűjtőtálca kiürítése

⚠ **FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata!** Ne ürítse ki a gyűjtőtálcát 9 működés közben. Ellenkező esetben az élelmiszerekből folyamatosan távozó zsiradékok és szaftok közvetlenül a főegységbe 7 csepeghetnek.

ⓘ **TUDNIVALÓ:** Ha grillezés közben nagy mennyiségű zsiradék és lé távozik az élelmiszerekből, a gyűjtőtálcát 9 időnként ki kell üríteni.

1. Óvatosan húzza ki a gyűjtőtálcát 9 a főegységből 7.
2. Ürítse ki a gyűjtőtálcát 9.
3. Törölje át a gyűjtőtálca 9 külsejét egy konyharuha segítségével.
4. Tolja vissza a gyűjtőtálcát 9 a főegységbe 7.

● Grillezési táblázat

Élelmiszer	A grill sütőlap 2 felülete	A hőfokszabályozó 8/10 állása	Idő (perc)
Marhaszelet (csont nélkül)	Redőzött	**6**	4–6 (oldalanként)
Csirkemell	Redőzött	**6**	12–15
Csirkecomb	Redőzött	**6**	20–25
Csirkeszárny	Redőzött	**6**	20–25
Halszelet	Redőzött	**6**	7–8
Kolbász	Redőzött	**6**	10–12
Garnéla	Sima	**6**	6–8
Szalonna	Sima	**5**	8–10
Kenyér	Sima	**5**	3–5
Zöldség	Sima	**5**	8–10
Tojás	Sima	**4**	2–3
Palacsinta	Sima	**4**	3–4 (oldalanként)

Receptek

Rostélyos rib eye steak fűszeres vajjal

40–45 min × 2

A grill sütőlap 2 felülete:	Redőzött

Hozzávalók

2	Rib eye steak (kb. 2,5 cm vastagságú)
1 EK	Olívaolaj
Ízlés szerint	Tengeri só (durva)
Ízlés szerint	Frissen őrölt feketebors
50 g	Vaj (sózatlan, puha)
1 EK	Petrezselyem (friss, finomra aprított)
1 gerezd	Fokhagyma (apróra reszelve)
1 TK	Kakukkfű (friss)

Elkészítés

1. Grillezés előtt 20 perccel vegye ki a steakeket a hűtőből.
2. Egy kisebb tálban keverje össze a vajat, a petrezselymet, a fokhagymát és a kakukkfüvet. Tegye félre a tálat.
3. Papírtörlővel törölje szárazra a steakeket. A steakeknek a lehető legszárazabbnak kell lenniük. Ez a megfelelő pirításhoz döntő fontosságú.
4. Rövid idővel grillezés előtt:
   - Dörzsölje be a steakeket enyhén olívaolajjal.
   - Fűszerezze meg a steakeket bőségesen sóval és borssal.
5. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton.
6. A beállított hőmérséklet elérésekor: Helyezze rá a steakeket a grill sütőlapra 2.

Kívánt eredmény	Szükséges idő
Közepesen átsült	4–5 min (oldalanként)
Közepesen jól átsült	6–7 min (oldalanként)

7. Vegye le a steakeket a termékről. Adja hozzá a keveréket a steakekhez.
8. Tálalás előtt hagyja a steakeket 5 percet pihenni.
9. Élvezze ízletes rostélyos rib eye steakjét!

Tengeri sügér citrommal és kaporral

20–25 min × 2

A grill sütőlap 2 felülete:	Sima

Hozzávalók

2 × 150 g	Tengeri sügér filé (bőrös)
1 EK	Olívaolaj
½	Citrom leve
½	Citrom (szeletekre vágva)
1 EK	Kapor (friss, aprított)
Ízlés szerint	Só
Ízlés szerint	Fehérbors

Elkészítés

1. Készítsen kisebb bevágásokat a filék bőrén.
2. Papírtörlővel törölgesse szárazra a filéket. A filéknek a lehető legszárazabbnak kell lenniük. Ez a megfelelő pirításhoz döntő fontosságú.
3. Fűszerezze be a filék mindkét oldalát kaporral, sóval és fehérborssal.
4. Tegyen a grill sütőlapra 2 olívaolajat.
5. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton, amíg az el nem éri a beállított hőmérsékletet.
6. Csökkentse a hőmérsékletet a **3–4.** fokozatra.
7. Tegye rá a filéket a bőrükkel lefelé nézve a grill sütőlapra 2.
8. Helyezze a citromkarikákat a filék mellé, hogy azok karamellizálódjanak.
9. Grillezze a filéket 4–5 percen keresztül. Az első percben nyomja le a filéket kissé egy fordítólapáttal, hogy a bőr ropogósra süljön.
10. Óvatosan fordítsa meg a filéket.
11. Grillezze a filéket 2–3 percen keresztül, amíg azok már nem lesznek átlátszóak, és átsülnek.
12. Csepegtessen a filékre citromlevet.
13. A filéket közvetlenül grillezés után tálalhatja.
14. Élvezze az ízletes tengeri sügért!

Bárányszelet rozmaringgal és fokhagymával

45–50 min × 2–3

A grill sütőlap 2 felülete:	Redőzött

Hozzávalók

8	Csontos bárányborda
3 EK	Olívaolaj
2 gerezd	Fokhagyma (reszelt)
1 EK	Rozmaring (friss, finomra aprítva)
1	Bio citrom (héja)
Ízlés szerint	Só
Ízlés szerint	Feketebors

Elkészítés

1. Egy lapos tányéron keverje össze az olívaolajat, a fokhagymát, a rozmaringot és a citromhéjat.
2. Adja hozzá a hússzeleteket, majd forgassa bele, hogy a pác teljesen befedje.
3. Hagyja a hússzeleteket legalább 30 percig szobahőmérsékleten pácolódni.
4. Fűszerezze meg a hússzeleteket sóval és borssal.
5. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton.
6. A beállított hőmérséklet elérésekor: Helyezze rá a hússzeleteket a grill sütőlapra 2.
7. Grillezze a hússzeleteket a vastagságuktól függően 2–4 percig oldalanként, hogy félig átsüljenek (rózsaszínűre). Vegye figyelembe, hogy a hússzeletek nagyon gyorsan sülnek.
8. A hússzeleteket közvetlenül grillezés után tálalhatja.
9. Élvezze az ízletes bárányszeleteket!

Német grillkolbász karamellizált hagymával

25–30 min × 4

A grill sütőlap 2 felülete:	1 × redőzött 1 × sima

Hozzávalók

4	Német grillkolbász
2	Vöröshagyma (nagy méretű, vékonyra szeletelve)
1 EK	Vaj
1 EK	Növényi olaj
Ízlés szerint	Só
Ízlés szerint	Bors
Opcionális: 1 TK	Köménymag

Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton, amíg az el nem éri a beállított hőmérsékletet.

A grill sütőlap 2 felülete	**A hőfokszabályozó 8/10 állása**
Redőzött	**6**
Sima	**3–4**

2. Tegyen vajat és olajat a sima grill sütőlapra 2.
3. Miután a vaj felolvadt: Tegyen hagymát, sót, borsot és ízlés szerint köménymagot a sima grill sütőlapra 2.
4. Süsse a vöröshagymát 15–20 percen keresztül, amíg puha, barnás színű és karamellizált nem lesz. Időnként forgassa át a vöröshagymát.
5. Amíg a vöröshagyma sül: Csökkentse a redőzött grill sütőlap 2 hőmérsékletét a **3–4.** fokozatra.
6. Helyezze rá a grillkolbászokat a redőzött grill sütőlapra 2.
7. Grillezze a grillkolbászokat 10–15 percen keresztül, amíg azok barnás színűek nem lesznek és át nem sülnek. Néhány percenként fordítsa meg a grillkolbászokat.
8. Díszítse a grillkolbászokat a karamellizált hagymával.
9. A grillkolbászokat közvetlenül grillezés után tálalhatja.
10. Élvezze az ízletes grillkolbászokat!

Spanyol fokhagymás garnéla (gambas al ajillo)

15–20 min × 4 (Előételek)

A grill sütőlap 2 felülete:	Sima

Hozzávalók

400 g	Óriás garnéla (nyers, hámozott, belezett, farokkal)
4 EK	Olívaolaj
4 gerezd	Fokhagyma (vékony szeletekre vágva)
½ TK	Piros chilipehely
1 EK	Petrezselyem (friss, aprított)
½	Citrom leve
1 csipet	Só

Elkészítés

1. Papírtörlővel törölgesse szárazra a garnélákat. A garnéláknak a lehető legszárazabbnak kell lenniük. Ez a megfelelő pirításhoz döntő fontosságú.
2. Tegyen a grill sütőlapra 2 olívaolajat.
3. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton, amíg az el nem éri a beállított hőmérsékletet.
4. Csökkentse a hőmérsékletet a **3**–**4.** fokozatra.
5. Süsse a fokhagymákat 1–2 percig, hogy azok kiengedjék az illatukat, de nem barnulnak még meg.
6. Adja hozzá a chilipelyhet.
7. Adja hozzá a garnélákat. A garnélákat egymás mellett helyezze el, ne egymásra. A garnélák ne érjenek egymáshoz.
8. Növelje a hőmérsékletet a **6.** fokozatra.
9. Grillezze a garnélákat oldalanként 1–2 percig, amíg rózsaszínűek nem lesznek és össze nem húzódnak. Ne süsse a garnélákat túl hosszú ideig.
10. Csepegtessen a garnélákra citromlevet, és szórjon a tetejükre sót és petrezselymet.
11. A garnélákat közvetlenül grillezés után tálalhatja.
12. Élvezze az ízletes fokhagymás garnélát!

Mediterrán zöldségkeverék

25–30 min × 3–4 (Köretek)

A grill sütőlap 2 felülete:	Sima

Hozzávalók

1	Cukkini (1 cm vastagra szeletelve)
1	Piros színű paprika (3 cm vastag csíkokra vágva)
1	Sárga színű paprika (3 cm vastag csíkokra vágva)
1	Lilahagyma (cikkekre vágva)
10	Koktélparadicsom
3 EK	Olívaolaj
1 TK	Oregánó (szárított)
Ízlés szerint	Só
Ízlés szerint	Bors
Opcionális: 4 EK	Feta sajt (morzsolt)

Elkészítés

1. Egy nagy tálban keverje össze a zöldségeket (a paradicsom kivételével) olívaolajjal, oregánóval, sóval és borssal.
2. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton.
3. A beállított hőmérséklet elérésekor: Tegye rá a zöldségeket (a paradicsom kivételével) a grill sütőlapra 2 egymás mellé, ne egymásra.
4. Grillezze a zöldségeket 5–7 percen keresztül.
5. Fordítsa meg a zöldségeket (pl. egy fogóval vagy fordítólapáttal).
6. Adja hozzá a paradicsomot.
7. Grillezze a zöldségeket további 5–7 percig, amíg azok lágyak és ropogósak nem lesznek, és azokon szép barnás színek nem jelennek meg.
8. Tegye ki a zöldségeket egy tányérra.
9. Opcionális: Szórja meg a zöldségeket feta sajttal.

10. A zöldségeket közvetlenül grillezés után tálalhatja.
11. Élvezze az ízletes mediterrán zöldségkeveréket!

Halloumi sajtos zöldséges torony

20–25 min × 4 (Előételek)

A grill sütőlap 2 felülete:	Redőzött

Hozzávalók

250 g	Halloumi sajt (8 vastagabb szeletre vágva)
2	Piros színű paprika (kimagozva vagy lapos szeletekre vágva)
1	Cukkini (hosszanti irányban 0,5 cm-es csíkokra vágva)
2 EK	Olívaolaj
1 TK	Menta (szárított)
Ízlés szerint	Feketebors

Elkészítés

1. Egy tálban keverje össze a paprikát és a cukkinit 1 EK olívaolajjal és feketeborssal.
2. Kenje be a halloumi sajtok mindkét oldalát 1 EK olívaolajjal, majd szórjon rá mentát.
3. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton, amíg az el nem éri a beállított hőmérsékletet.
4. Csökkentse a hőmérsékletet a **3**–**4.** fokozatra.
5. Tegye a paprikát, a cukkinit és a halloumi sajtot a grill sütőlapra 2 egymás mellé, ne egymásra.

Hozzávalók	Szükséges idő
Paprika Cukkini	4–5 min (oldalanként), amíg a zöldség lágy nem lesz, és azon grillcsíkok nem jelennek meg
Halloumi sajt	2–3 min (oldalanként), amíg azon aranybarna színű grillcsíkok nem jelennek meg

6. Halmozza egymásra a hozzávalókat (példa a sorrendre: Paprika, halloumi sajt, cukkini, halloumi sajt), szükség szerint nyársra is húzhatja őket.
7. A halloumi sajtos zöldséges tornyot közvetlenül grillezés után tálalhatja.
8. Élvezze az ízletes halloumi sajtos zöldséges tornyot!

Dijoni mustáros sertéskaraj kakukkfűvel

100–110 min × 2

A grill sütőlap 2 felülete:	Redőzött

Hozzávalók

2	Sertéskaraj (vastagra szeletelve, csontokkal együtt)
2 EK	Dijoni mustár
1 EK	Olívaolaj
1 EK	Méz
1 gerezd	Fokhagyma (reszelt)
1 TK	Kakukkfű (friss)
Ízlés szerint	Só
Ízlés szerint	Bors

Elkészítés

1. Egy kisebb tálban keverje össze a dijoni mustárt, az olívaolajat, a mézet, a fokhagymát és a kakukkfüvet.
2. Helyezze rá a sertéskaraj szeleteket egy tányérra.
3. Fűszerezze meg a sertéskaraj szeleteket sóval és borssal.
4. Fedje be a sertéskaraj szeleteket egyenletesen a páccal.
5. Fedje le a tányért, és tegye be legalább 90 percre a hűtőszekrénybe (vagy az optimális eredményhez akár 4 órára is).
6. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton, amíg az el nem éri a beállított hőmérsékletet.
7. Csökkentse a hőmérsékletet a **3**–**4.** fokozatra.

8. Csepegtesse le a felesleges pácot. Helyezze rá a sertéskaraj szeleteket a grill sütőlapra 2.
9. Grillezze a sertéskaraj szeleteket oldalanként 5–7 percig, amíg át nem sülnek, és meg nem jelennek rajtuk grillcsíkok.
10. Tálalás előtt pihentesse a sertéskaraj szeleteket 5 percig.
11. Élvezze az ízletes sertéskarajt!

Petrezselymes-fokhagymás vajjal sült fésűkagyló

10–15 min × 2 (Előételek)

A grill sütőlap 2 felülete:	Sima

Hozzávalók

10–12	Fésűkagyló (nagy)
2 EK	Vaj (sózatlan)
1 gerezd	Fokhagyma (reszelt)
1 EK	Olívaolaj
1 EK	Petrezselyem (friss, finomra aprított)
Ízlés szerint	Só
Ízlés szerint	Fehérbors

Elkészítés

1. Papírtörlővel törölgesse szárazra a fésűkagylókat. A fésűkagylóknak a lehető legszárazabbnak kell lenniük. Ez a megfelelő pirításhoz döntő fontosságú.
2. Kissé fűszerezze meg a fésűkagylókat sóval és borssal.
3. Tegyen a grill sütőlapra 2 olívaolajat.
4. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton.
5. A beállított hőmérséklet elérésekor: Helyezze rá a fésűkagylókat a grill sütőlapra 2 egymás mellé, ne egymásra. A fésűkagylók ne érjenek egymáshoz
6. Grillezze a fésűkagylókat 90–120 másodpercig, amíg az aljuk egy mély sárgásbarna kérget nem kap.
7. Fordítsa meg a fésűkagylókat (pl. egy fogóval vagy fordítólapáttal).
8. Ezután rögtön tegye rá a vajat, a fokhagymát és a petrezselymet a grill sütőlapra 2.
9. Grillezze tovább a fésűkagylókat 60–90 másodpercig. Eközben locsolgassa a fésűkagylók tetejét is az olvadt petrezselymes-fokhagymás vajjal egy kanál segítségével.
10. A fésűkagylókat közvetlenül grillezés után tálalhatja.
11. Élvezze az ízletes fésűkagylókat!

Csirkés souvlaki nyársak

145–160 min × 4

A grill sütőlap 2 felülete:	Redőzött

Hozzávalók

600 g	Csirkemell (csont és bőr nélkül, 2,5 cm-es kockákra vágva)
60 ml	Olívaolaj
1	Citrom (nagy, kifacsarva)
2 gerezd	Fokhagyma (reszelt)
1 EK	Oregánó (szárított)
1 TK	Só
½ TK	Feketebors

Szükséges eszközök

8	Fa nyársak (30 percig vízben beáztatva)

Elkészítés

1. Egy nagyobb tálban keverje össze az olívaolajat, a citromlét, a fokhagymát, az oregánót, a sót és a borsot.
2. Tegye bele a felkockázott csirkehúst a tálba.
3. Pácolja be a felkockázott csirkehúst egyenletesen.
4. Fedje le a tálat, és tegye a hűtőszekrénybe legalább 2 órára.
5. Húzza rá a csirkefalatokat egyenletesen az áztatott nyársakra.
6. Melegítse elő a terméket a **6.** fokozaton, amíg az el nem éri a beállított hőmérsékletet.
7. Csökkentse a hőmérsékletet a **3**–**4.** fokozatra.

8. Helyezze rá a nyársakat a grill sütőlapra 2 egymás mellé, ne egymásra. A nyársak ne érjenek egymáshoz.
9. Grillezze a nyársakat összesen 8–12 percen keresztül. Fordítson a nyársakon 3–4 percenként, amíg a csirkehúsok át nem sülnek, és a széleik enyhén meg nem barnulnak.
10. A nyársakat közvetlenül grillezés után tálalhatja. Köretként tzatziki és pita ajánlott.
11. Élvezze az ízletes csirkés souvlaki nyársakat!

● Tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Áramütés kockázata!** Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót 4 a konnektorból.

⚠ **VIGYÁZAT! Égési sérülés kockázata!** Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ **FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata!**

- A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
- Ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.

ⓘ **TUDNIVALÓ:** Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

- ☐ A grill sütőlapokon 2 lévő élelmiszermaradékok eltávolításához használja a kaparót 13.
  A grill sütőlapok sima oldalához használja a kaparó egyenes felét.
  A grill sütőlapok redőzött oldalához használja a kaparó fogazott felét.

Alkatrész	Tisztítási mód
Főegység 7	☐ Törölje át a főegységet egy enyhén nedves ruha segítségével. ☐ Szükség esetén kímélő tisztítószert is tehet a ruhára. Ezután törölje át a főegységet egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül. ☐ Törölje a főegységet alaposan szárazra. ☐ Ne hagyja, hogy víz vagy más folyadékok jussanak a főegység belsejébe.
Kifröccsenésgátló 1/3	☐ Törölje át a kifröccsenésgátlókat egy enyhén nedves ruha és némi tisztítószer segítségével. ☐ A kifröccsenésgátlókat vízzel és kímélő mosogatószerrel is elmoshatja.
Grill sütőlap 2 Gyűjtőtálca 9 Kaparó 13	☐ Mossa el ezeket az alkatrészeket vízzel és kímélő mosogatószerrel. ■ Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is tisztíthatja.

● Tárolás

⚠ **VIGYÁZAT! Égési sérülés kockázata!** Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

- ☐ Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
- ☐ Tekerje az elektromos vezetéket 4 a vezetéktartóra 12 (B ábra).
- ☐ Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- ☐ A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.

● Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok/20–22: papír és karton/ 80–98: kötőanyagok.

Termék:

A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.
A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 516432_2510) a vásárlás tényének az igazolására.

Kéjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021225
E-mail: owim@lidl.hu

CE