



MIKROWELLEN-GRILLPLATTE

DE AT CH

MIKROWELLEN-GRILLPLATTE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

PLAQUES DE GRIL POUR FOUR À MICRO-ONDES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

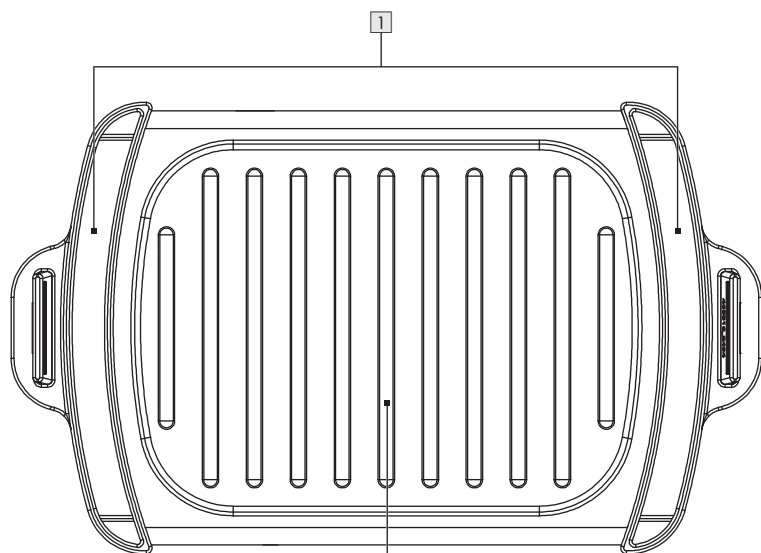
IT CH

PIASTRA PER MICROONDE

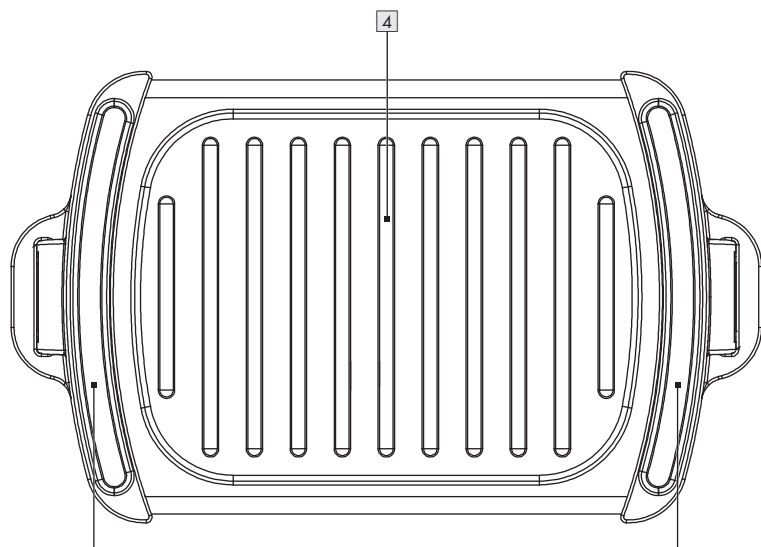
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	4
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	11
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	18

A



2



3

Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	5
Einleitung	Seite	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	5
Lieferumfang	Seite	5
Liste der Teile	Seite	5
Technische Daten	Seite	6
Sicherheitshinweise	Seite	6
Inbetriebnahme	Seite	7
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	7
Verwendung	Seite	7
Empfohlene Garzeit	Seite	8
Gemüse	Seite	8
Fleisch	Seite	8
Rezepte	Seite	8
Gegrilltes Hähnchen-Panini	Seite	8
Gegrillte Gemüse Mischung	Seite	9
Reinigung	Seite	9
Lagerung	Seite	9
Entsorgung	Seite	9
Garantie	Seite	9
Abwicklung im Garantiefall	Seite	10
Service	Seite	10

Liste der verwendeten Piktogramme	
	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)
	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)
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MIKROWELLEN-GRILLPLATTE

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist für das Garen und Aufwärmen verschiedener Lebensmittel in der Mikrowelle bestimmt.
Das Produkt verfügt über ein spezielles Material, das die elektromagnetische Energie der Mikrowelle absorbiert, um sie an die Metallplatten zu übertragen. Dies ermöglicht das Garen von Speisen mit Grilleffekt. Das Produkt eignet sich zum Beispiel zum Garen von Fleisch, Gemüse, Sandwiches, Fladenbrot oder Pizza.
- Jede andere Verwendung und jede Veränderung des Produkts ist verboten und kann zu Verletzungen und Produktschäden führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten vorgesehen.
- Das Produkt ist nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.

● 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 × Obere Grillplatte

1 × Untere Grillplatte

● Liste der Teile

(Fig. A)

-  Griff (obere Platte)
-  Obere Platte
-  Griff (untere Platte)
-  Untere Platte

● Technische Daten

Benötigte Fläche:	min. Ø 28 cm
Grillfläche (L × B × H):	ca. 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



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!

Warnung!

Verletzungsgefahr!

- Beenden Sie die Nutzung des Produkts sofort, wenn es während des Gebrauchs zu Funkenbildung, elektrischen Bögen oder anderen Störungen kommt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Geräten, die offenem Feuer ausgesetzt sind.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

Vorsicht!

Verletzungsgefahr!

- Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe zum Schutz.

- Vermeiden Sie Lebensmittel mit einem hohen Säure- und/oder Salzgehalt. Diese könnten mit der Oberfläche des Produkts reagieren und unerwünschte Verbindungen erzeugen.
- Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Achtung!

Beschädigungsgefahr!

- Verwenden Sie das Produkt nicht in Mikrowellen mit einer Leistung über 900 W.
- Heizen Sie das Produkt nie länger als 3 Minuten vor.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Mikrowellenöfen mit Umluftfunktion.
- Geben Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in das Produkt.
- Verwenden Sie das Produkt nur in Mikrowellen mit einer Drehteller-Funktion.
- Verwenden Sie das Produkt nicht länger als 15 Minuten auf einmal.
- Füllen Sie keine Flüssigkeiten, die während des Gebrauchs überlaufen könnten, in das Produkt.
- Vermeiden Sie es, das Produkt fallen zu lassen. Es ist nicht bruchsicher.

- Tauchen Sie das heiße Produkt nicht in kaltes Wasser; der Temperaturschock kann es beschädigen. Füllen Sie das heiße Produkt nicht mit kaltem Wasser, um Verformungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie Schnitte oder Kratzer auf der Oberfläche, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht auf einem Herd, Kocher oder in einem Ofen.

● **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. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts (siehe „Reinigung“) beschrieben.

● **Verwendung**

⚠ **Vorsicht! Verletzungsgefahr!**

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Produkt aus der Mikrowelle nehmen. Die Platten werden sehr heiß.
- Wenn Sie das Produkt mit Lebensmitteln darin bewegen, halten Sie es in einer horizontalen Lage, um ein Verschütten von Flüssigkeiten zu verhindern.

① **INFO:**

- Einige Lebensmittel und Rezepte erfordern während des Garvorgangs ein Wenden. Entfernen Sie in diesen Fällen die überschüssige Flüssigkeit, bevor Sie das Produkt wieder in die Mikrowelle stellen.
- Hohe Temperaturen können die Außenseite des Produkts verfärben. Dies ist kein Anzeichen für ein fehlerhaftes Material und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität oder Funktion.

1. Heizen Sie beide Platten **2/4** gleichzeitig 3 Minuten bei 900 W in der Mikrowelle vor.
2. Nehmen Sie das vorgeheizte Produkt aus der Mikrowelle.
3. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Platte **4**. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig.
4. Platzieren Sie die obere Platte **2** darauf.
5. Verbinden Sie die beiden Platten **2/4** über die Griffe **1/3**.
6. Stellen Sie das Produkt in die Mikrowelle.
7. Lassen Sie die Mikrowelle bei 900 W laufen, um das Produkt zu erwärmen. Verwenden Sie die empfohlene Garzeit (siehe „Empfohlene Garzeit“).
8. Nehmen Sie das Produkt vorsichtig aus der Mikrowelle.
9. Entfernen Sie vorsichtig die obere Platte **2** des Produkts und entnehmen Sie die Lebensmittel zum Servieren.

● Empfohlene Garzeit

❗ INFO:

- Alle Zeiten sind für Mikrowellen bei 900 W angegeben.
- Die angegebenen Mengen sind nur ungefähre Werte.

● Gemüse

Zutaten	Menge	Zeit
Kartoffelscheiben/-julienne	80 g	2–3 min + 2–3 min*
Kürbisscheiben/-würfel	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Zucchini-scheiben	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Karottenscheiben/-julienne	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Brokkoli	80 g	4 min 30 s
Spargel	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Pilze	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Zwiebeln	80 g	4 min 30 s
* 1. Nehmen Sie das Produkt aus der Mikrowelle. 2. Wenden Sie die Lebensmittel. 3. Garen Sie die Lebensmittel erneut.		

● Fleisch

Zutaten	Menge	Zeit
Wurst	100 g	4 min 30 s
Rind-/Hühnchenfrikadelle	100 g	3 min 30 s
Schweinekotelett	100 g	4 min 30 s
* 1. Nehmen Sie das Produkt aus der Mikrowelle. 2. Wenden Sie die Lebensmittel. 3. Garen Sie die Lebensmittel erneut.		

Zutaten	Menge	Zeit
Hähnchenflügel	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Hähnchenbrustscheiben	100 g	6 min 30 s
Steak	100 g	7 min 30 s
Lachs	100 g	2 min
Garnelen	80 g	2 min
* 1. Nehmen Sie das Produkt aus der Mikrowelle. 2. Wenden Sie die Lebensmittel. 3. Garen Sie die Lebensmittel erneut.		

● Rezepte

● Gegrilltes Hähnchen-Panini



10 min



× 1

Zutaten:

2 Scheiben	Brot
120 g	Vorgegarte Hähnchenbrustscheiben
1 Scheibe	Käse
2 Scheiben	Tomate
Nach Geschmack	Spinatblätter
Nach Geschmack	Pesto-Sauce
Nach Geschmack	Oliveöl

Zubereitung:

1. Verteilen Sie Pesto-Sauce auf einer Seite jeder Brotscheibe.
2. Legen Sie die vorgegarten Hähnchenbrustscheiben, den Käse, die Tomaten und den Spinat auf eine Brotscheibe.
3. Bedecken Sie alles mit der zweiten Brotscheibe, wobei die Pesto-Seite nach unten zeigt.
4. Bepinseln Sie die Außenseite des Brotes mit Oliveöl.
5. Heizen Sie die Platten 2/4 3 Minuten vor.
6. Legen Sie das Panini auf die untere Platte 4 und bedecken Sie es mit der oberen Platte 2.

- Garen Sie es 4 Minuten bei 900 W, bis das Brot geröstet und der Käse geschmolzen ist.
- Nehmen Sie das Panini heraus und lassen Sie es 1 Minute ruhen, bevor Sie es portionieren und servieren.

● Gegrillte Gemüse Mischung

 10 min

 x 1

Zutaten:

- ☐ Verwenden Sie die Mengen je nach Geschmack.

Zucchinischeiben
Kürbisscheiben
Paprikascheiben
Rote Zwiebelscheiben
Italienische Kräutermischung
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

- Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel.
- Heizen Sie die Platten  3 Minuten vor.
- Legen Sie das Gemüse auf die untere Platte  und bedecken Sie es mit der oberen Platte .
- Garen Sie alles 4 Minuten bei 900 W, bis das Gemüse zart ist und Grillstreifen aufweist.
- Geben Sie das gegrillte Gemüse auf eine Servierplatte.

● Reinigung

Achtung! Beschädigungsgefahr!

- ☐ Vor der Reinigung: Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen.
 - ☐ Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten zum Reinigen des Produkts.
 - ☐ Das Produkt ist nicht für Spülmaschine geeignet.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch.
 - Entfernen Sie die Griffe  vor der Reinigung.

- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie die Griffe  wieder an den Platten  anbringen.

● Lagerung

- ☐ Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung“).
- ☐ Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht verwendet wird.
- ☐ Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort.

● Entsorgung

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

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

● 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 465816_2404) 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-Adresse 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 292726

E-Mail: owim@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Liste des pictogrammes utilisés	Page	12
Introduction	Page	12
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	12
Contenu de l'emballage	Page	12
Liste des pièces	Page	12
Données techniques	Page	12
Consignes de sécurité	Page	13
Mise en service	Page	14
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	14
Utilisation	Page	14
Temps de cuisson recommandé	Page	14
Légumes	Page	14
Viande	Page	15
Recettes	Page	15
Panini de poulet grillé	Page	15
Mélange de légumes grillés	Page	15
Nettoyage	Page	16
Rangement	Page	16
Mise au rebut	Page	16
Garantie	Page	16
Faire valoir sa garantie	Page	16
Service après-vente	Page	17

Liste des pictogrammes utilisés

	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)
	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)
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)
	INFO : Ce symbole avec la mention d'avertissement « Info » propose plus d'informations utiles.
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	Consignes de sécurité Instructions de manipulation

PLAQUES DE GRIL POUR FOUR À MICRO-ONDES

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Le produit est destiné à la cuisson et au réchauffage de différents aliments dans un four à micro-ondes.
Le produit est fabriqué dans un matériau spécial qui absorbe l'énergie électromagnétique des micro-ondes pour la transmettre aux plaques en métal. Cela permet de cuire des plats avec un effet grillé. Le produit convient par exemple à la cuisson de la viande, des légumes, des paninis, du pain pita ou d'une pizza.
- Toute autre utilisation ou modification du produit est interdite et peut entraîner des blessures et des détériorations du produit.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.
- Le produit est exclusivement prévu à un usage domestique privé.
- Le produit n'est pas prévu pour une utilisation à des fins commerciales.

● 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 × Plaque de gril supérieure
- 1 × Plaque de gril inférieure

● Liste des pièces

(Ill. A)

- 1 Poignée (plaque supérieure)
- 2 Plaque supérieure
- 3 Poignée (plaque inférieure)
- 4 Plaque inférieure

● Données techniques

Surface nécessaire :	Ø 28 cm mini
Surface de gril (L × l × H) :	env. 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



Consignes 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 !

Avertissement ! Risque de blessures !

- Cessez immédiatement l'utilisation du produit si des étincelles, des arcs électriques ou d'autres interférences se produisent durant l'utilisation.
- N'utilisez pas le produit dans des appareils qui l'exposeraient à des flammes.
- N'utilisez pas le produit s'il est détérioré.

Prudence ! Risque de blessures !

- Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger.
- Évitez les aliments à forte teneur en acide et/ou en sel. Ils pourraient réagir au contact de la surface du produit et créer des composés indésirables.

- Laissez refroidir le produit à température ambiante avant de le nettoyer.

Attention ! Risque de dégâts !

- N'utilisez pas le produit dans un four à micro-ondes à une puissance au-dessus de 900 W.
- Ne préchauffez le produit jamais plus de 3 minutes.
- N'utilisez pas le produit dans des fours à micro-ondes et la fonction de chaleur tournante.
- Ne versez pas de liquides inflammables dans le produit.
- N'utilisez le produit que dans des fours à micro-ondes dotés d'un plateau tournant.
- N'utilisez pas le produit plus de 15 minutes à chaque fois.
- Ne versez pas dans le produit des liquides qui pourraient déborder durant l'utilisation.
- Évitez de faire tomber le produit. Il n'est pas incassable.
- Ne plongez pas le produit chaud dans de l'eau froide ; le choc thermique peut l'endommager. Ne remplissez pas le produit chaud d'eau froide pour éviter toute déformation.

- Évitez de couper ou de rayer la surface car cela pourrait l'endommager.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas le produit sur une cuisinière, un réchaud ou dans un four.

● **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. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces du produit (voir « Nettoyage »).

● **Utilisation**

⚠ **Prudence ! Risque de blessures !**

- Soyez prudent lorsque vous sortez le produit du four à micro-ondes. Les plaques deviennent très chaudes.
- Lorsque vous déplacez le produit avec des aliments à l'intérieur, maintenez-le en position horizontale afin d'éviter de renverser des liquides.

❗ **INFO :**

- Certains aliments et certaines recettes nécessitent d'être retournés durant la cuisson. Dans ces cas, retirez l'excédent de liquide avant de replacer le produit dans le four à micro-ondes.

- Des températures élevées peuvent décolorer l'extérieur du produit. Cela n'est pas le signe d'un matériau défectueux et n'affecte en rien sa qualité ou sa fonction.

1. Préchauffez en même temps les deux plaques [2]/[4] durant 3 minutes à 900 W dans un four à micro-ondes.
2. Retirez le produit préchauffé du four à micro-ondes.
3. Placez les aliments sur la plaque inférieure [4]. Répartissez les aliments de manière homogène.
4. Placez la plaque supérieure [2] dessus.
5. Reliez les deux plaques [2]/[4] par les poignées [1]/[3].
6. Placez le produit dans le four à micro-ondes.
7. Pour chauffer le produit, faites fonctionner le four à micro-ondes à 900 W. Utilisez le temps de cuisson recommandé (voir « Temps de cuisson recommandé »).
8. Retirez avec précaution le produit du four à micro-ondes.
9. Retirez prudemment la plaque supérieure [2] du produit et retirez les aliments pour les servir.

● **Temps de cuisson recommandé**

❗ **INFO :**

- Tous les temps sont indiqués pour des micro-ondes à 900 W.
- Les quantités indiquées sont approximatives.

● **Légumes**

Ingrédients	Quantité	Durée
Tranches/julienne de pommes de terre	80 g	2-3 min + 2-3 min*
Tranches/cubes de potiron	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Tranches de courgettes	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*

- * 1. Retirez le produit du four à micro-ondes.
2. Retournez le ou les aliments.
3. Reprenez la cuisson des aliments.

Ingrédients	Quantité	Durée
Tranches/julienne de carottes	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s *
Brocoli	80 g	4 min 30 s
Asperges	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Champignons	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Oignons	80 g	4 min 30 s
* 1. Retirez le produit du four à micro-ondes. 2. Retournez le ou les aliments. 3. Reprenez la cuisson des aliments.		

● Viande

Ingrédients	Quantité	Durée
Saucisse	100 g	4 min 30 s
Fricadelle de bœuf/poulet	100 g	3 min 30 s
Côte de porc	100 g	4 min 30 s
Ailes de poulet	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s *
Tranches de blanc de poulet	100 g	6 min 30 s
Steak	100 g	7 min 30 s
Saumon	100 g	2 min
Crevettes	80 g	2 min
* 1. Retirez le produit du four à micro-ondes. 2. Retournez le ou les aliments. 3. Reprenez la cuisson des aliments.		

● Recettes

● Panini de poulet grillé

 10 min

 × 1

Ingrédients :

2 tranches	Pain
120 g	Tranches de blanc de poulet précuites

1 tranche	Fromage
2 tranches	Tomate
Selon les goûts	Feuilles d'épinards
Selon les goûts	Sauce pesto
Selon les goûts	D'huile d'olive

Préparation :

1. Répartissez la sauce pesto sur un côté de chaque tranche de pain.
2. Placez les tranches de blanc de poulet précuites, le fromage, les tomates et les épinards sur une tranche de pain.
3. Recouvrez le tout avec la deuxième tranche de pain, côté pesto vers le bas.
4. Badigeonnez l'extérieur du pain d'huile d'olive.
5. Préchauffez les plaques  durant 3 minutes.
6. Placez le panini sur la plaque inférieure  et recouvrez-le avec la plaque supérieure .
7. Faites-le griller pendant 4 minutes à 900 W, jusqu'à ce que le pain soit doré et le fromage fondu.
8. Retirez le panini et laissez-le reposer 1 minute avant de le servir coupé en tranches.

● Mélange de légumes grillés

 10 min

 × 1

Ingrédients :

☐ Utilisez les quantités en fonction de vos goûts.

Tranches de courgettes
Tranches de potiron
Rondelles de poivrons
Rondelles d'oignon rouge
Mélange d'herbes italiennes
Sel et poivre
D'huile d'olive

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.

2. Préchauffez les plaques **2/4** durant 3 minutes.
3. Placez les légumes sur la plaque inférieure **4** et recouvrez-les avec la plaque supérieure **2**.
4. Faites cuire le tout pendant 4 minutes à 900 W, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et présentent des stries de grillage.
5. Déposez les légumes grillés sur un plat de service.

● **Nettoyage**

⚠ Attention ! Risque de dégâts !

- Avant le nettoyage : Laissez le produit refroidir à température ambiante.
 - Pour nettoyer le produit, n'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, ni de brosses dures.
 - Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
1. Nettoyez le produit après chaque utilisation.
 2. Avant le nettoyage, enlevez les poignées **1/3**.
 3. Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.
 4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de remettre les poignées **1/3** sur les plaques **2/4**.

● **Rangement**

- ☐ Nettoyez le produit (voir « Nettoyage »).
- ☐ Conservez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ☐ Rangez le produit dans un endroit bien aéré, frais et sec.

● **Mise au rebut**

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

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

● **Garantie**

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 465816_2404) 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.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

CH **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Elenco delle icone utilizzate	Pagina	19
Introduzione	Pagina	19
Uso previsto	Pagina	19
Contenuto della confezione	Pagina	19
Elenco delle parti	Pagina	19
Dati tecnici	Pagina	19
Istruzioni di sicurezza	Pagina	20
Messa in funzione	Pagina	21
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	21
Utilizzo	Pagina	21
Tempo di cottura consigliato	Pagina	21
Verdure	Pagina	21
Carne	Pagina	21
Ricette	Pagina	22
Panino al pollo alla griglia	Pagina	22
Mix di verdure grigliate	Pagina	22
Pulizia	Pagina	22
Conservazione	Pagina	23
Smaltimento	Pagina	23
Garanzia	Pagina	23
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	23
Assistenza	Pagina	24

Elenco delle icone utilizzate

	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)
	CAUTELA! – Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)
	INFO: Questo simbolo con il termine “Info” contiene ulteriori utili informazioni.
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
	Istruzioni di sicurezza
	Istruzioni operative

PIASTRA PER MICROONDE

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Uso previsto

- Il prodotto è progettato per cucinare e riscaldare vari alimenti nel microonde. Il prodotto è dotato di un materiale speciale che assorbe l'energia elettromagnetica delle microonde per trasferirla ai piatti metallici. Ciò consente di cuocere gli alimenti con un effetto grill. Il prodotto è adatto ad esempio alla cottura di carne, verdure, panini, piadine o pizza.
- Qualsiasi uso diverso e qualsiasi modifica al prodotto sono vietati e possono causare lesioni e danni al prodotto.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso in abitazioni private.
- Il prodotto non è destinato a scopi commerciali.

● 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 × Piastra superiore
- 1 × Piastra inferiore

● Elenco delle parti

(Fig. A)

- 1 Impugnatura (piastra superiore)
- 2 Piastra superiore
- 3 Impugnatura (piastra inferiore)
- 4 Piastra inferiore

● Dati tecnici

Superficie necessaria:	min. Ø 28 cm
Superficie griglia (L × P × A):	ca. 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



Istruzioni 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!

⚠️ Avvertenza! Pericolo di lesioni!

- Interrompere immediatamente l'uso del prodotto se durante l'uso si verificano scintille, archi elettrici o altri guasti.
- Non utilizzare il prodotto in apparecchi esposti a fiamme libere.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.

⚠️ Cautela! Pericolo di lesioni!

- Il prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Utilizzare guanti da forno per proteggersi.
- Evitare alimenti ad alto contenuto di acidi e/o sale. Questi potrebbero reagire con la superficie del prodotto e creare composti indesiderati.
- Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente prima di pulirlo.

⚠️ Attenzione! Pericolo di danni!

- Non utilizzare il prodotto in forni a microonde con una potenza superiore a 900 W.
- Non riscaldare mai il prodotto per più di 3 minuti.
- Non utilizzare il prodotto in forni a microonde con funzione di convezione.
- Non mettere liquidi infiammabili nel prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo in microonde con funzione piatto rotante.
- Non utilizzare il prodotto per più di 15 minuti alla volta.
- Non riempire il prodotto con liquidi che potrebbero traboccare durante l'uso.
- Evitare di far cadere il prodotto. Non è antirottura.
- Non immergere il prodotto caldo in acqua fredda: lo shock termico potrebbe danneggiarlo. Non riempire il prodotto caldo di acqua fredda per evitare deformazioni.
- Evitare di tagliare o graffiare la superficie per non danneggiarla.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzare il prodotto su piani di cottura, fornelli o forni.

● **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 (vedi "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. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto (vedi "Pulizia") descritte.

● **Utilizzo**

⚠ Cautela! Pericolo di lesioni!

- Fare attenzione quando si toglie il prodotto dal forno a microonde. Le piastre diventano molto calde.
- Quando si sposta il prodotto con il cibo all'interno, tenerlo in posizione orizzontale per evitare fuoriuscite di liquido.

i INFO:

- Alcuni alimenti e ricette richiedono di essere girati durante la cottura. In questi casi, rimuovere il liquido in eccesso prima di rimettere il prodotto nel microonde.
- Le alte temperature possono scolorire l'esterno del prodotto. Questo non è un segno di materiale difettoso e non influisce in alcun modo sulla qualità o sul funzionamento.

1. Preriscaldare entrambe le piastre **[2]**/**[4]** contemporaneamente per 3 minuti a 900 W nel microonde.
2. Estrarre il prodotto preriscaldato dal microonde.
3. Collocare gli alimenti sulla piastra inferiore **[4]**. Distribuire gli alimenti in modo uniforme.
4. Posizionarvi sopra la piastra superiore **[2]**.
5. Collegare le due piastre **[2]**/**[4]** utilizzando le impugnature **[1]**/**[3]**.
6. Mettere il prodotto nel microonde.

7. Far funzionare il microonde a 900 W per riscaldare il prodotto. Utilizzare il tempo di cottura consigliato (vedi "Tempo di cottura consigliato").
8. Estrarre con cautela il prodotto dal microonde.
9. Rimuovere con cautela la piastra superiore **[2]** del prodotto ed estrarre gli alimenti da servire.

● **Tempo di cottura consigliato**

i INFO:

- Tutti i tempi sono indicati per forni a microonde a 900 W.
- Le quantità indicate sono solo approssimative.

● **Verdure**

Ingredienti	Quantità	Tempo
Patate a fette/alla julienne	80 g	2-3 min + 2-3 min*
Zucca a fette/dadini	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Zucchine a fette	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Carote a fette/alla julienne	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Broccoli	80 g	4 min 30 s
Asparagi	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Funghi	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Cipolle	80 g	4 min 30 s
* 1. Estrarre il prodotto dal microonde. 2. Girare gli alimenti. 3. Cuocere nuovamente gli alimenti.		

● **Carne**

Ingredienti	Quantità	Tempo
Salsiccia	100 g	4 min 30 s
* 1. Estrarre il prodotto dal microonde. 2. Girare gli alimenti. 3. Cuocere nuovamente gli alimenti.		

Ingredienti	Quantità	Tempo
Polpetta di manzo/pollo	100 g	3 min 30 s
Costoletta di maiale	100 g	4 min 30 s
Ali di pollo	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Petto di pollo a fette	100 g	6 min 30 s
Bistecca	100 g	7 min 30 s
Salmone	100 g	2 min
Gamberetti	80 g	2 min
* 1. Estrarre il prodotto dal microonde. 2. Girare gli alimenti. 3. Cuocere nuovamente gli alimenti.		

● Ricette

● Panino al pollo alla griglia

 10 min

 × 1

Ingredienti:

2 fette	Pane
120 g	Petto di pollo a fette precotto
1 fetta	Formaggio
2 fette	Pomodoro
A piacere	Foglie di spinaci
A piacere	Pesto
A piacere	Olio d'oliva

Preparazione:

1. Spalmare il pesto su un lato di ogni fetta di pane.
2. Disporre le fette di petto di pollo precotto, il formaggio, i pomodori e gli spinaci su una fetta di pane.
3. Ricoprire il tutto con la seconda fetta di pane, con il lato del pesto rivolto verso il basso.
4. Spennellare l'esterno del pane con olio d'oliva.
5. Preriscaldare le piastre **2/4** per 3 minuti.

6. Disporre il panino sulla piastra inferiore **4** e coprirlo con la piastra superiore **2**.
7. Cuocere per 4 minuti a 900 W fino a quando il pane non sarà abbrustolito e il formaggio fuso.
8. Togliere il panino e lasciarlo riposare per 1 minuto prima di porzionarlo e servirlo.

● Mix di verdure grigliate

 10 min

 × 1

Ingredienti:

- ☐ Utilizzare le quantità in base ai gusti.

Zucchine a fette
Zucca a fette
Peperone a fette
Cipolla rossa a fette
Miscela di erbe italiane
Sale e pepe
Olio d'oliva

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola.
2. Preriscaldare le piastre **2/4** per 3 minuti.
3. Disporre le verdure sulla piastra inferiore **4** e coprirle con la piastra superiore **2**.
4. Cuocere il tutto per 4 minuti a 900 W finché le verdure non sono tenere e presentano segni di grigliatura.
5. Mettere le verdure alla griglia su un piatto da portata.

● Pulizia

⚠ Attenzione! Pericolo di danni!

- Prima della pulizia: Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi e aggressivi o spazzole dure per la pulizia del prodotto.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.

1. Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.
2. Rimuovere le impugnature **1/3** prima della pulizia.

3. Pulire il prodotto con acqua calda e un detergente delicato.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riattaccare le impugnature **1**/**3** alle piastre **2**/**4**.

● **Conservazione**

- ☐ Pulire il prodotto (vedi "Pulizia").
- ☐ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- ☐ Conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ben ventilato.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

● **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 gratuita 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 465816_2404) 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.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12443

Version: 09/2024

IAN 465816_2404

