



TABLETOP GRILL/TISCHGRILL/GRIL DE TABLE SETG 2000 B1

GB IE NI MT

TABLETOP GRILL

User manual

DE AT BE CH

TISCHGRILL

Bedienungsanleitung

FR BE CH

GRIL DE TABLE

Mode d'emploi

NL BE

TAFELGRILL

Gebruiksaanwijzing

IT CH MT

BARBECUE DA TAVOLO

Istruzioni per l'uso

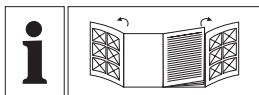
PT

GRELHADOR DE MESA

Manual do utilizador

IAN 516432_2510

DE AT CH FR NL IT PT



GB/IE/NL/MT	User manual	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
FR/BE/CH	Mode d'emploi	Page	39
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	58
IT/CH/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	75
PT	Manual do utilizador	Página	92

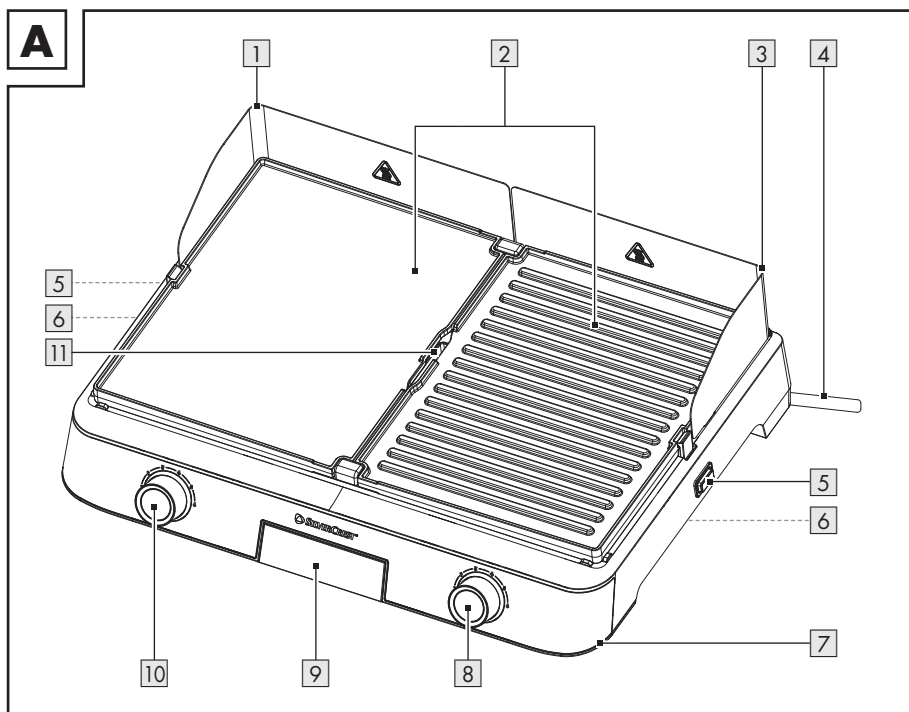
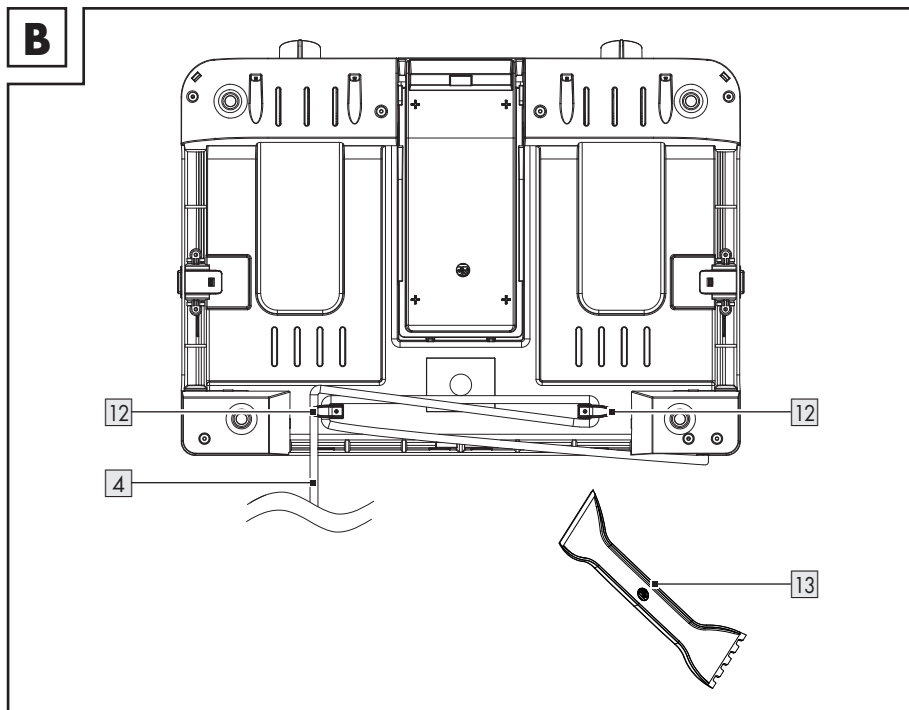
OWIM GmbH & Co. KG

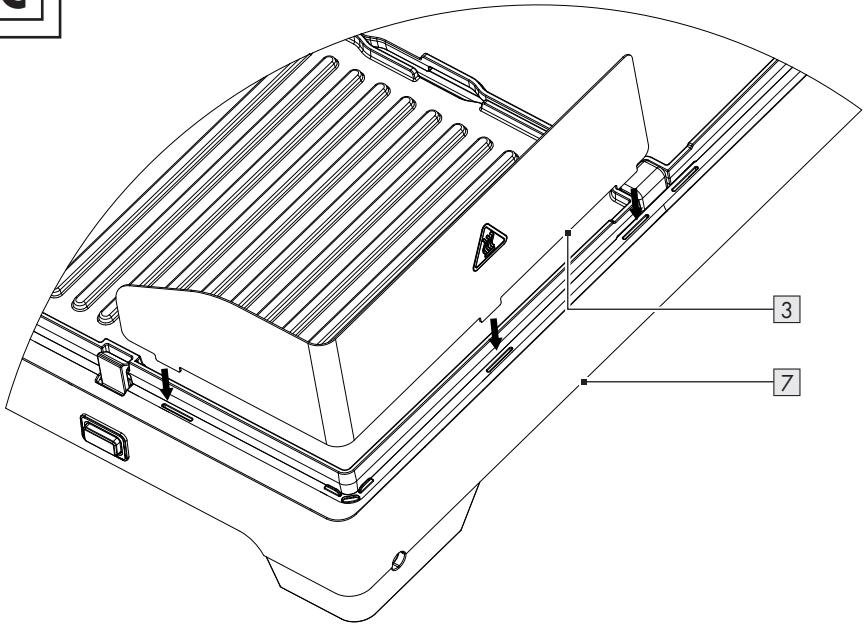
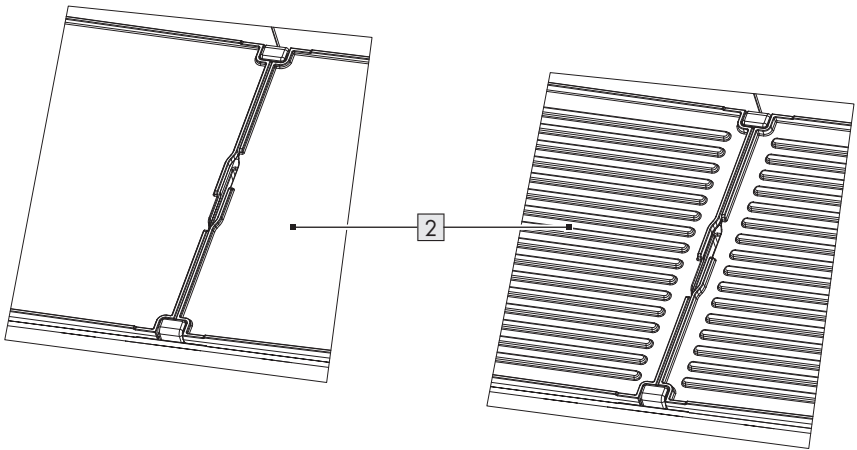
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14267
Version: 03/2026

IAN 516432_2510




















A**B**

C**D**

List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	8
First set-up of the product	Page	11
Unpacking the product and basic cleaning	Page	11
Preparation	Page	11
Assembly	Page	11
Turning a grill plate over	Page	11
Operation	Page	11
Grilling food	Page	11
Emptying the drip tray	Page	12
Grilling table	Page	13
Recipes	Page	13
Classic rib-eye steaks with herb butter	Page	13
Sea bass with lemon and dill	Page	14
Lamb cutlets with rosemary and garlic	Page	14
German bratwurst with caramelised onions	Page	14
Spanish garlic prawns (gambas al ajillo)	Page	15
Mixed mediterranean vegetables	Page	15
Halloumi and vegetable stacks	Page	16
Pork chops with Dijon mustard and thyme	Page	16
Scallops with parsley-garlic butter	Page	17
Chicken souvlaki skewers	Page	17
Cleaning	Page	18
Storage	Page	18
Disposal	Page	18
Warranty	Page	19
Warranty claim procedure	Page	19
Service	Page	20

List of pictograms used

	<p>DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)</p>		<p>Alternating current/voltage</p>
	<p>WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (supply frequency)</p>
		<p>W</p>	<p>Watt</p>
	<p>CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)</p>		<p>Use the product in dry indoor spaces only.</p>
			<p>Danger – risk of electric shock!</p>
	<p>NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)</p>		<p>Caution – hot surface!</p>
	<p>INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.</p>		<p>This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.</p>
	<p>Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.</p>		<p>Suitable for the dishwasher:</p> <ul style="list-style-type: none">  Grill plate  Drip tray  Scraper
	<p>CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.</p>		<p>Safety information Instructions for use</p>

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:	HG14267
with BS plug:	HG14267-BS
with CH plug:	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:	GS (Intertek)
HG14267-BS:	-
HG14267-CH:	-



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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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.

Position	Food preparation
3-4	<ul style="list-style-type: none"> □ For gentle further cooking of the food. □ For slow cooking delicate foods such as vegetables or fish.
1-2	<ul style="list-style-type: none"> □ 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.
1. 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


- 20 minutes before grilling. Remove the steaks from the refrigerator.
- In a small bowl, mix the butter, parsley, garlic and thyme. Set the bowl aside.

- Pat the steaks dry with a kitchen towel. The steaks should be as dry as possible. This is crucial for a good sear.
- Shortly before grilling:
 - Brush the steaks lightly with olive oil.
 - Season the steaks generously with salt and pepper.
- Preheat the product to level **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)

- Remove the steaks from the product. Pour the mixture onto the steaks.
- Allow the steaks to rest for 5 minutes before serving.
- 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 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 caramelize.
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 surface [2]	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

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

- In a bowl, toss the bell pepper and courgette with 1 tbsp of olive oil and black pepper.
- Brush the halloumi on both sides with 1 tbsp of olive oil and sprinkle with mint.
- Preheat the product to level **6** until the set temperature has been reached.
- Reduce the temperature to level **3–4**.
- 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

- Stack the ingredients (exemplary arrangement: bell pepper, halloumi, courgette, halloumi) and use a skewer, if desired.
- Serve the halloumi and vegetable stacks immediately after grilling.
- 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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 11/13	<ul style="list-style-type: none"> □ 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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.

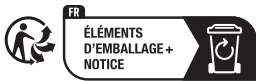
● **Disposal**

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

MT Service Malta



















Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	22
Einleitung	Seite	23
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	23
Lieferumfang	Seite	23
Liste der Teile	Seite	23
Technische Daten	Seite	24
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	24
Inbetriebnahme	Seite	28
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	28
Vorbereitung	Seite	28
Zusammenbau	Seite	28
Grillplatte umdrehen	Seite	28
Verwendung	Seite	28
Lebensmittel grillen	Seite	28
Auffangschale entleeren	Seite	29
Grilltabelle	Seite	30
Rezepte	Seite	30
Klassische Rib-Eye-Steaks mit Kräuterbutter	Seite	30
Wolfsbarsch mit Zitrone und Dill	Seite	31
Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch	Seite	31
Deutsche Bratwurst mit karamellisierten Zwiebeln	Seite	32
Spanische Knoblauchgarnelen (gambas al ajillo)	Seite	32
Mediterraner Gemüsemix	Seite	33
Halloumi-Gemüse-Türmchen	Seite	33
Schweinekoteletts mit Dijon-Senf und Thymian	Seite	34
Jakobsmuscheln mit Petersilie-Knoblauchbutter	Seite	35
Hähnchen-Suflaki-Spieße	Seite	35
Reinigung	Seite	36
Lagerung	Seite	36
Entsorgung	Seite	37
Garantie	Seite	37
Abwicklung im Garantiefall	Seite	38
Service	Seite	38

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	<p>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)</p>	 Wechselstrom/-spannung
	<p>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)</p>	<p>Hz Hertz (Netzfrequenz)</p>
		<p>W Watt</p>
	<p>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)</p>	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
		 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	<p>ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)</p>	 Vorsicht – heiße Oberfläche!
	<p>INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>	 Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
	<p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>	<p>Für die Spülmaschine geeignet:</p>  <ul style="list-style-type: none">  Grillplatte  Auffangschale  Kratzer
	<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>	 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:
 - Personal Küchen 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 Schlitzte 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	<ul style="list-style-type: none">□ 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	<ul style="list-style-type: none">□ Zum schonenden Weitergaren der Lebensmittel.□ Zum langsamen Garen empfindlicher Lebensmittel wie Gemüse oder Fisch.
1-2	<ul style="list-style-type: none">□ 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.

- ① **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


- 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Nehmen Sie die Steaks.
- Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel Butter, Petersilie, Knoblauch und Thymian. Stellen Sie die Schüssel beiseite.
- 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



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

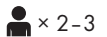
Zubereitung

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



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.

- Geben Sie die Koteletts hinzu und wenden Sie sie, sodass sie vollständig mit der Marinade benetzt sind.
- Lassen Sie die Koteletts mindestens 30 Minuten lang bei Raumtemperatur marinieren.
- Würzen Sie die Koteletts mit Salz und Pfeffer.
- Heizen Sie das Produkt auf Stufe **6** vor.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist: Legen Sie die Koteletts auf die Grillplatte **2**.
- 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.
- Servieren Sie die Koteletts direkt nach dem Grillen.
- 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

- 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

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

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-Suftaki-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.

i **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
Haupt-einheit 7	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wischen Sie die Haupt-einheit mit einem feuchten Tuch ab. <input type="checkbox"/> Falls nötig, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie die Haupteinheit danach mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. <input type="checkbox"/> Trocknen Sie die Haupteinheit gründlich ab. <input type="checkbox"/> Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere der Haupteinheit gelangen.
Spritz-schutz 11/13	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wischen Sie die Spritz-schutze mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. <input type="checkbox"/> Spülen Sie die Spritz-schutze alternativ mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
Grillplatte 2 Auffang-schale 9 Kratzer 13	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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 Original-Verpackung, 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 Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber

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



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 grill	Page	46
Utilisation	Page	46
Griller des aliments	Page	46
Vider le bac de récupération	Page	47
Tableau du grill	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

	<p>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)</p>	 Courant alternatif/tension alternative
	<p>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)</p>	<p>Hz Hertz (fréquence du secteur)</p>
		<p>W Watt</p>
	<p>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)</p>	 Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
		 Danger - risque d'électrocution !
	<p>ATTENTION ! - Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)</p>	 Prudence - surface chaude !
	<p>INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.</p>	 Ce produit est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.
	<p>Qualité alimentaire Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>	<p>Va au lave-vaisselle :</p>  <ul style="list-style-type: none"> 2 Plaque du grill 9 Bac de récupération 13 Grattoir
	<p>Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 grill 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 grill 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 grill 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 grill [2] sur le bloc principal [7] (fig. D). Veillez à ce que les plaques du grill soient bien à plat et fixées à

l'aide du crochet commandé par le bouton de déverrouillage [5] correspondant.

● **Retourner une plaque du grill**

⚠ **PRUDENCE ! Risque de brûlures !**

Avant de retourner une plaque du grill [2], le produit doit être débranché de l'alimentation électrique. Laissez la plaque du grill 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 grill [2].
2. Retournez la plaque du grill [2].
3. Placez la plaque du grill [2] sur le bloc principal [7] (fig. D). Veillez à ce que la plaque du grill 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 grill [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.

① 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	<ul style="list-style-type: none">□ 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	<ul style="list-style-type: none">□ 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	<ul style="list-style-type: none">□ 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].

i INFO : Si de grandes quantités de graisse et de jus s'écoulent des aliments pendant la cuisson au grill, 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. Essayez le bac de récupération [9] de l'extérieur à l'aide d'un torchon.
4. Remplacez le bac de récupération [9] dans le bloc principal [7].

● **Tableau du grill**

Aliments	Surface de la plaque du grill [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

 x 2

Surface de la plaque du grill [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 grill.

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 grill [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 grill [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 grill.
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 grill [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 grill [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 grill [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.

- Assaisonner les côtelettes avec du sel et du poivre.
- Préchauffer le produit au niveau **6** du thermostat.
- Dès que la température réglée est atteinte : Placer les côtelettes sur la plaque du grill **2**.
- 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.
- Servir les côtelettes immédiatement après les avoir grillées.
- Savourez ces délicieuses côtelettes d'agneau !

● Saucisse allemande avec oignons caramélisés

 25-30 min

 × 4

Surface de la plaque du grill 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

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

Surface de la plaque du grill 2	Position du bouton du thermostat 8/10
Côté rainuré	6
Côté lisse	3-4

- Verser le beurre et l'huile sur la plaque du grill **2** côté lisse.
- 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 grill **2** côté lisse.
- 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.
- Pendant que les oignons cuisent : Réduire la température sous la plaque du grill **2** côté rainuré au niveau **3-4** du thermostat.
- Placer les saucisses à griller sur le côté rainuré de la plaque du grill **2**.
- 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.
- Garnir le plat de saucisses grillées avec les oignons caramélisés.
- Servir les saucisses immédiatement après les avoir grillées.
- Savourez ces délicieuses saucisses grillées !

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

 15-20 min

 × 4
(Entrée)

Surface de la plaque du grill 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

 x 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 grill **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

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

- Empilez les ingrédients (exemple de disposition : Poivrons, halloumi, courgettes, halloumi) et utiliser une brochette si nécessaire.
- Servir les millefeuilles de halloumi et de légumes immédiatement après les avoir grillés.
- 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 grill **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

- Dans un petit bol, mélanger la moutarde de Dijon, l'huile d'olive, le miel, l'ail et le thym.
- Placer les côtelettes de porc sur une assiette.
- Assaisonner les côtelettes de porc avec du sel et du poivre.
- Arroser uniformément les côtelettes de porc avec la marinade.
- 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).
- Préchauffer le produit sur le niveau **6** du thermostat jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- Réduire la température au niveau **3-4**.

- Laisser s'égoutter l'excédent de marinade. Placer les côtelettes de porc sur la plaque du grill [2].
- 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 grill.
- Laisser reposer les côtelettes de porc pendant 5 minutes avant de servir.
- Savourer ces délicieuses côtelettes de porc !
- Faire griller les coquilles Saint-Jacques pendant 90-120 secondes jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme au-dessous.
- Retourner les coquilles Saint-Jacques (par ex. à l'aide d'une pince ou d'une spatule).
- Ajouter immédiatement le beurre, l'ail et le persil sur la plaque du grill [2].
- 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.
- Servir les coquilles Saint-Jacques immédiatement après les avoir grillées.
- Savourer ces délicieuses coquilles Saint-Jacques !

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

 10-15 min

 × 2
(Entrée)

Surface de la plaque du grill [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

- 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 grill.
- Assaisonner légèrement les coquilles Saint-Jacques avec du sel et du poivre.
- Verser de l'huile d'olive sur la plaque du grill [2].
- Préchauffer le produit au niveau 6 du thermostat.
- Dès que la température réglée est atteinte : Disposer les coquilles Saint-Jacques côte à côte sur la plaque du grill [2], sans les superposer. Les coquilles Saint-Jacques ne doivent pas se toucher

● Brochettes de poulet souvlaki

 145-160 min

 × 4

Surface de la plaque du grill [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

- Dans un grand saladier, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, l'origan, le sel et le poivre.
- Ajouter les dés de poulet dans le saladier.
- Badigeonner uniformément les dés de poulet de marinade.
- 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.

① 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	<ul style="list-style-type: none"> □ Essayez le bloc principal avec un chiffon légèrement humide. □ Si c'est nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur le chiffon. Essayez 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	<ul style="list-style-type: none"> □ Essayez 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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.



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

Produit :



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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 possède 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



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
Vorbereiding	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

	<p>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)</p>	 Wisselstroom/-spanning
	<p>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)</p>	<p>Hz Hertz (netfrequentie)</p> <p>W Watt</p>
	<p>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)</p>	<p> Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p> <p> Gevaar – kans op elektrische schokken!</p>
	<p>OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)</p>	<p> Voorzichtig – heet oppervlak!</p>
	<p>INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.</p>	<p> Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.</p>
	<p>Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>	<p>Geschikt voor de vaatwasmachine:</p> <p>  Grillplaat  Lekbak  Krabber</p>
	<p>Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.</p>	<p> Veiligheidsaanwijzingen  Aanwijzingen voor het gebruik</p>

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 ONGEVALLLEN 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 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.
- De spatschermen en grillplaten worden erg heet tijdens bedrijf. Raak tijdens het gebruik alleen de temperatuurregelaars aan.

- Gebruik van verleng snoeren 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.
- 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.

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.

● 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.

- 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.
- Wrijf de grillplaten **2** in met een beetje plantaardige olie. Gebruik een keukendoek of borstel.
- 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.
- Verwarm het product voor zonder levensmiddelen totdat de ring op de temperatuurregelaars **8/10** wit wordt.
- Zet de temperatuurregelaars **8/10** op de hoogste stand:
- Leg de levensmiddelen rechtstreeks op de grillplaat **2**. Keer de levensmiddelen regelmatig om.
- 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.
- Verwijder de levensmiddelen van de grillplaat **2**.
- Trek de netstekker **4** uit de contactdoos. De ring op de temperatuurregelaars **8/10** gaat uit.
- 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**.

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

- Trek de lekbak **9** voorzichtig uit de voorkant van de hoofdeenheid **7**.
- Leeg de lekbak **9**.
- Veeg de buitenkant van de lekbak **9** schoon met een keukendoek.
- Schuif de lekbak **9** terug in de hoofdeenheid **7**.

Stand	Levensmiddelenbereiding
5-6	<input type="checkbox"/> Voor het bereiden van dunne gegrilde gerechten of voor het aanbraden van vlees. <input type="checkbox"/> Grill 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	<input type="checkbox"/> Voor zacht verder koken van de levensmiddelen. <input type="checkbox"/> Voor langzaam koken van gevoelige levensmiddelen zoals groenten of vis.
1-2	<input type="checkbox"/> Om bereide gerechten warm te houden.


● 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 temperatuurgelaars 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. Grill 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 citroensap 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. Grill 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	Plant aardige 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**.

- Zodra de boter is gesmolten: Doe uien, zout, peper en, indien gewenst, karwijzaadjes op de gladde grillplaat **2**.
- Smoor de uien 15 tot 20 minuten totdat ze zacht, bruin en gekarameliseerd zijn. Roer de uien af en toe door.
- Terwijl u de uien bakt: Verlaag de temperatuur van de geribbelde grillplaat **2** tot niveau **3-4**.
- Leg de braadworsten op de geribbelde grillplaat **2**.
- Gril de braadworsten 10-15 minuten totdat ze aan alle kanten bruin en gaar zijn. Draai de braadworsten om de paar minuten.
- Garneer de braadworsten met de gekarameliseerde uien.
- Serveer de braadworsten direct na het grillen.
- Geniet van de heerlijke braadworsten!
- Smoor de knoflook 1-2 minuten zodat deze ruikt maar niet bruin wordt.
- Voeg de Chilivlokken toe.
- Voeg de garnalen toe. Leg de garnalen naast elkaar, niet boven op elkaar. De garnalen mogen elkaar niet raken.
- Verhoog de temperatuur tot niveau **6**.
- Gril de garnalen aan elke kant 1-2 minuten totdat ze roze worden en samentrekken. Kook de garnalen niet te lang.
- Sprenkel citroensap op de garnalen en strooi er zout en peterselie over.
- Serveer de garnalen direct na het grillen.
- Geniet van de heerlijke knoflookgarnalen!


● Mediterrane groentemix

 25-30 min

 × 3-4
(Bijgerecht)

Oppervlak van de grillplaat 2 :	Glad
--	------

● 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

- Dep de garnalen droog met een keukendoek. De garnalen moeten zo droog mogelijk zijn. Dit is van cruciaal belang voor goed aanbraden.
- Doe olijfolie op de grillplaat **2**.
- Verwarm het product voor tot niveau **6** totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Verlaag de temperatuur tot niveau **3-4**.

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 (verkruideld)

Bereiding

- Meng de groenten (behalve de tomaten) in een grote kom met olijfolie, oregano, zout en peper.
- Verwarm het product voor op niveau **6**.
- Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt: Leg de groenten (met uitzondering van de tomaten) naast elkaar op de grillplaat **2**, niet op elkaar.
- 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 dijn mosterd, olijfolie, honing, knoflook en tijm.
2. Leg de varkensoteletten op een bord.
3. Breng de varkensoteletten op smaak met zout en peper.
4. Bevochtig de varkensoteletten gelijkmatig met de marinade.

- Dek het bord af en plaats dit ten minste 90 minuten in de koelkast (maximaal 4 uur voor optimale resultaten).
- Verwarm het product voor tot niveau **6** totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Verlaag de temperatuur tot niveau **3-4**.
- Laat overtollige marinade uitdruppelen. Leg de varkenskoteletten op de grillplaat **2**.
- Gril de varkenskoteletten aan beide zijden 5-7 minuten totdat ze zijn gebakken en er grillrepen zijn.
- Laat de varkenskoteletten voor het serveren 5 minuten rusten.
- Geniet van de heerlijke varkenskoteletten!
- Gril de Sint-jakobsschelpen 90-120 seconden tot er een diepe goudbruine korst aan de onderkant ontstaat.
- Draai de Sint-jakobsschelpen om (bijv. met een tang of een spatel).
- Doe onmiddellijk boter, knoflook en peterselie op de grillplaat **2**.
- Grill de Sint-jakobsschelpen nogmaals 60-90 seconden. Bestrooi ondertussen de Sint-jakobsschelpen met de gesmolten peterselie-knoflookboter met een lepel.
- Server de Sint-jakobsschelpen direct na het grillen.
- Geniet van de heerlijke Sint-jakobsschelpen!

● 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, fijnggehakt)
Naar smaak	Zout
Naar smaak	Witte peper

Bereiding

- Dep de Sint-jakobsschelpen droog met een keukendoek. De Sint-jakobsschelpen moeten zo droog mogelijk zijn. Dit is van cruciaal belang voor goed aanbraden.
- Breng de Sint-jakobsschelpen op smaak met een beetje zout en peper.
- Doe olijfolie op de grillplaat **2**.
- Verwarm het product voor op niveau **6**.
- 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

● 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

- Meng in een grote kom olijfolie, citroensap, knoflook, oregano, zout en peper.
- Leg de kipplokjes op de schotel.
- Bevochtig de kipplokjes gelijkmatig met de marinade.
- Bedek de kom en zet deze ten minste 2 uur in de koelkast.
- Schuif de kipplokjes gelijkmatig aan op de doordrenkte houten spiesen.
- 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 zasaki 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.

① 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 schrappen. 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	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Veeg de hoofdeenheid af met een vochtige doek. <input type="checkbox"/> Doe indien nodig een beetje zacht schoonmaakmiddel op de doek. Veeg de hoofdeenheid daarna af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel. <input type="checkbox"/> Droog de hoofdeenheid goed af. <input type="checkbox"/> Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van de hoofdeenheid terechtkomen.
Spatscherm 1 / 3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wrijf de spatschermen af met een enigszins vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. <input type="checkbox"/> Spoel de spatschermen af met water en een mild schoonmaakmiddel.
Grillplaat 2 Lekbak 9 Krabber 13	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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.

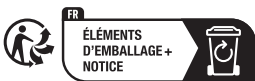
● Afvoer

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



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	76
Introduzione	Pagina	77
Uso previsto	Pagina	77
Contenuto della confezione	Pagina	77
Elenco delle parti	Pagina	77
Dati tecnici	Pagina	78
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina	78
Messa in funzione	Pagina	81
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	81
Preparazione	Pagina	81
Montaggio	Pagina	81
Capovolgimento della piastra	Pagina	81
Utilizzo	Pagina	82
Cottura degli alimenti	Pagina	82
Svuotamento della vaschetta di raccolta	Pagina	83
Tabella di cottura	Pagina	83
Ricette	Pagina	84
Costate di manzo classiche con burro alle erbe	Pagina	84
Branzino con limone e aneto	Pagina	84
Costolette d'agnello con rosmarino e aglio	Pagina	85
Salsiccia tedesca con cipolle caramellate	Pagina	85
Gamberetti all'aglio alla spagnola (gambas al ajillo)	Pagina	86
Misto di verdure mediterranee	Pagina	86
Torrette di halloumi e verdure	Pagina	87
Costolette di maiale con senape di Digione e timo	Pagina	87
Capesante con burro al prezzemolo e aglio	Pagina	88
Spiedini di pollo souvlaki	Pagina	88
Pulizia	Pagina	89
Conservazione	Pagina	89
Smaltimento	Pagina	89
Garanzia	Pagina	90
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	90
Assistenza	Pagina	91

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	<p>PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)</p>		<p>Alimentazione a corrente alternata</p>
	<p>AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (frequenza di rete)</p>
		<p>W</p>	<p>Watt</p>
	<p>CAUTELA! – Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)</p>		<p>Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.</p>
			<p>Pericolo – rischio di scossa elettrica!</p>
	<p>ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)</p>		<p>Cautela – superficie calda!</p>
	<p>INFO: Questo simbolo con il termine “Info” contiene ulteriori utili informazioni.</p>		<p>Questo prodotto è classificato con classe di protezione I e deve essere messo a terra.</p>
	<p>Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.</p>		<p>Lavabile in lavastoviglie:</p> <ul style="list-style-type: none">  Piastra  Vaschetta di raccolta  Raschietto
	<p>Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.</p>		<p>Istruzioni di sicurezza Istruzioni</p>

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) dove 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 prolunghie. 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 prolunghie 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

Colore	Significato
Rosso	Il prodotto si riscalda.
Bianco	La temperatura impostata è stata raggiunta.

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.

- 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 una 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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	<input type="checkbox"/> Per continuare a cuocere delicatamente gli alimenti. <input type="checkbox"/> Per cuocere lentamente alimenti delicati come verdure o pesce.
1-2	<input type="checkbox"/> 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.

● 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)

● 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].

- ① **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].

● 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

- 20 minuti prima di cuocere, togliere le bistecche dal frigorifero.
- In una ciotola piccola, mescolare burro, prezzemolo, aglio e timo. Mettere la ciotola da parte.
- Asciugare le bistecche con un canovaccio. Le bistecche devono essere il più possibile asciutte. Ciò è fondamentale per una buona cottura.
- Poco prima della cottura:
 - Spennellare leggermente con olio d'oliva.
 - Condire le bistecche con abbondante sale e pepe.
- Preriscaldare il prodotto al livello **6**.
- Non appena la temperatura impostata viene raggiunta: Mettere le bistecche sulla piastra **2**.

Risultato desiderato	Tempo necessario
Cottura media	4-5 min (per lato)
Media	6-7 min (per lato)

- Rimuovere le bistecche dal prodotto. Versare il composto sulle bistecche.
- Lasciare riposare le bistecche prima di servire per 5 minuti.
- Gustate le deliziose costate di manzo!

● 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 (spremuta)
½	Limone (a fette)
1 cucchiaio	Aneto (macinato fresco)
A piacere	Sale
A piacere	Pepe bianco

Preparazione

- Incidere leggermente la pelle dei filetti.
- Asciugare i filetti con un canovaccio. I filetti devono essere il più possibile asciutti. Ciò è fondamentale per una buona cottura.
- Condire i filetti su entrambi i lati con aneto, sale e pepe bianco.
- Versare dell'olio d'oliva sulla piastra **2**.
- Preriscaldare il prodotto al livello **6** fino a raggiungere la temperatura impostata.
- Ridurre la temperatura al livello **3-4**.
- Mettere i filetti con la pelle rivolta verso il basso sulla piastra **2**.
- Mettere le fette di limone accanto ai filetti in modo che si caramellino.
- 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.
- Girare delicatamente i filetti.
- Cuocere i filetti per 2-3 minuti finché non sono opachi e cotti.
- Versare del succo di limone sui filetti.
- Servire i filetti subito dopo la cottura.
- 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	Aglione (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 cucchiari	Olio d'oliva
4 spicchi	Aglio (a fette sottili)
½ di cucchiaino	Fiocchi di peperoncino rosso
1 cucchiaino	Prezzemolo (fresco, tritato)
½	Limone (spremuta)
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 cucchiari	Olio d'oliva
1 cucchiaino	Origano (secco)
A piacere	Sale
A piacere	Pepe
Opzionale:	
4 cucchiari	Feta (sbriciolata)

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 cucchiaini	Olio d'oliva
1 cucchiaino	Menta (essiccata)
A piacere	Pepe nero

Preparazione

1. In una ciotola, mescolare peperoni e zucchine con 1 cucchiaino di olio d'oliva e pepe nero.
2. Spennellare l'halloumi su entrambi i lati con 1 cucchiaino 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 cucchiaini	Senape di Digione
1 cucchiaino	Olio d'oliva
1 cucchiaino	Miele
1 spicchio	Aglione (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 cucchiari	Burro (non salato)
1 spicchio	Aglione (grattugiato)
1 cucchiario	Olio d'oliva
1 cucchiario	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 cucchiario.
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	Aglione (grattugiato)
1 cucchiario	Origano (secco)
1 cucchiario	Sale
½ di cucchiario	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 ammolati.
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.

① 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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.

Parte	Metodo di pulizia
Paraspruzzi 1 / 3	<ul style="list-style-type: none"> □ 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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:



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Il prodotto e 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.



È 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'venuto 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 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

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT

Assistenza Malta



















Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt

CE

Lista dos pictogramas/símbolos utilizados	Página	93
Introdução	Página	94
Utilização adequada	Página	94
Conteúdo da embalagem	Página	94
Lista das peças	Página	94
Dados técnicos	Página	95
Indicações de segurança gerais	Página	95
Colocação em funcionamento	Página	98
Desembalar o produto e limpar profundamente	Página	98
Preparação	Página	98
Montagem	Página	98
Virar a placa para grelhar	Página	99
Utilização	Página	99
Grelhar os alimentos	Página	99
Esvaziar a bandeja de recolha	Página	100
Tabela com informações para grelhar	Página	100
Receitas	Página	101
Bifes Ribeye clássicos com manteiga de ervas	Página	101
Robalo com limão e funcho	Página	101
Costeletas de borrego com alecrim e alho	Página	102
Salsicha alemã com cebola caramelizada	Página	102
Gambas com alho à espanhola (gambas al ajillo)	Página	103
Mistura de legumes mediterrâneos	Página	103
Torres de legumes e halloumi	Página	104
Costeletas de porco com mostarda de Dijon e tomilho	Página	104
Vieiras com manteiga de alho e salsa	Página	105
Espetadas de frango	Página	105
Limpeza	Página	106
Armazenamento	Página	106
Eliminação	Página	107
Garantia	Página	107
Procedimento no caso de ativação da garantia	Página	108
Assistência Técnica	Página	108

Lista dos pictogramas/símbolos utilizados

	<p>PERIGO! - Indica um perigo de alto risco que, se não for evitado, resultará na morte ou em ferimentos graves (p. ex. perigo de asfixia)</p>	 <p>Corrente alternada/tensão alternada</p>
	<p>AVISO! - Indica um perigo de médio risco que, se não for evitado, resultará na morte ou em ferimentos graves (p. ex. choque elétrico)</p>	<p>Hz Hertz (frequência elétrica)</p>
		<p>W Watt</p>
	<p>CUIDADO! - Indica um perigo de baixo risco que, se não for evitado, resultará em ferimentos ligeiros ou moderados (p. ex. perigo de escaldadura)</p>	 <p>Utilize o produto apenas em espaços interiores e secos.</p>
		 <p>Perigo - risco de choque elétrico!</p>
	<p>ATENÇÃO! - Avisa face a possíveis danos materiais (p. ex. risco de curto-circuito)</p>	 <p>Cuidado - superfície quente!</p>
	<p>INFORMAÇÃO: Este símbolo com a palavra-sinal "Informação" fornece mais informações úteis.</p>	 <p>O produto pertence à classe de proteção I e deve ser ligado à terra.</p>
	<p>Qualidade alimentar Este produto não prejudica o sabor ou o cheiro dos alimentos.</p>	<p>Adequado para a máquina de lavar loiça:</p>  <ul style="list-style-type: none">  Placa para grelhar  Bandeja de recolha  Raspador
	<p>O sinal CE confirma a conformidade do produto com as respetivas diretivas da UE.</p>	<ul style="list-style-type: none">  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 substituí-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! O 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  sobre uma superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
2. Monte a proteção contra salpicos   na unidade principal . Encaixe as 3 linguetas na parte inferior da proteção contra salpicos nas respetivas ranhuras na borda superior da unidade principal (imag. C).

- 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

- Prima o botão de desbloqueio [5]. Retire a placa para grelhar [2].
- Vire a placa para grelhar [2].
- 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.
- Rode os reguladores de temperatura [8/10], no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição 0.
 - 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.
 - Esfregue um pouco de óleo vegetal nas placas para grelhar [2]. Para isso, utilize um pano de cozinha ou um pincel.
 - 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.

- Pré-aqueça o produto sem alimentos até o anel nos reguladores de temperatura [8]/[10] acender a branco.
- Coloque os reguladores de temperatura [8]/[10] na posição adequada:

Posição	Preparação de alimentos
5-6	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Para cozinhar grelhados finos ou para selar carne.<input type="checkbox"/> 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	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Para cozinhar alimentos delicadamente.<input type="checkbox"/> Para cozinhar lentamente alimentos delicados, como legumes ou peixe.
1-2	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Para manter quentes os alimentos prontos a consumir.

- Coloque os alimentos diretamente sobre a placa para grelhar [2]. Vire os alimentos ocasionalmente.
- 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.

- Retire os alimentos da placa para grelhar [2].
- Puxe a ficha de alimentação [4] da tomada. O anel nos reguladores de temperatura [8]/[10] apaga-se.
- 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].

i INFORMAÇÃO: Caso os alimentos libertem maiores quantidades de gordura ou sucos, a bandeja de recolha [9] deve ser esvaziada ocasionalmente.

- Retira a bandeja de recolha [9] cuidadosamente da unidade principal [7].
- Esvazie a bandeja de recolha [9].
- Limpe o exterior da bandeja de recolha [9] com um pano de cozinha.
- 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 	Posição do regulador de temperatura  /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 : 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 .

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 : 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 .
5. Pré-aqueça o produto no nível **6** até atingir a temperatura definida.

- Diminua a temperatura para o nível **3-4**.
- Coloque os filetes com a pele virada para baixo na placa para grelhar **2**.
- Coloque as fatias de limão junto dos filetes para que fiquem caramelizadas.
- Grelhe os filetes durante 4-5 minutos. Durante o primeiro minuto, pressione ligeiramente os filetes com uma espátula para que a pele fique crocante.
- Vire os filetes cuidadosamente.
- Grelhe os filetes durante 2-3 minutos, até que estejam opacos e cozinhados.
- Adicione o sumo de limão aos filetes.
- Sirva os filetes imediatamente após os grelhar.
- 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

- Num prato raso, misture o azeite, o alho, o alecrim e as raspas de limão.
- Adicione as costeletas e vire-as para que fiquem totalmente cobertas pela marinada.
- Deixe as costeletas marinar à temperatura ambiente durante 30 minutos.
- Tempere as costeletas com sal e pimenta.
- Pré-aqueça o produto no nível **6**.
- Assim que a temperatura desejada for atingida: Coloque as costeletas na placa para grelhar **2**.

- 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.
- Sirva as costeletas imediatamente após as grelhar.
- 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

- 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

- Coloque a manteiga e óleo na placa para grelhar **2**.
- Assim que a manteiga amolecer: Adicione as cebolas, o sal, a pimenta e, opcionalmente, as sementes de cominhos na placa para grelhar lisa **2**.
- Cozinhe as cebolas durante 15-20 minutos, até ficarem moles, douradas e

caramelizadas. Mexa as cebolas de vez em quando.

- Enquanto cozinha as cebolas: Diminua a temperatura da placa para grelhar estriada **2** no nível **3-4**.
- Coloque as salsichas na placa para grelhar estriada **2**.
- Grelhe as salsichas durante 10-15 minutos, até que estejam douradas e cozinhadas de todos os lados. Vire as salsichas frequentemente.
- Sirva as salsichas com as cebolas caramelizadas.
- Sirva as salsichas imediatamente após as grelhar.
- 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

- Seque as gambas com um pano de cozinha. As gambas devem ficar o mais secas possível. Isto é determinante para obter um bom resultado.
- Coloque azeite na placa para grelhar **2**.
- Pré-aqueça o produto no nível **6** até atingir a temperatura definida.
- Diminua a temperatura para o nível **3-4**.

- Cozinhe o alho durante 1-2 minutos, até sentir o seu aroma, mas sem o deixar ficar dourado.
- Adicione o pimentão vermelho em flocos.
- Adicione as gambas. Coloque as gambas lado a lado, não as sobreponha. As gambas não devem tocar umas nas outras.
- Aumenta a temperatura para o nível **6**.
- Grelhe as gambas 1-2 minutos em cada lado, até que fiquem cor-de-rosa e se contraíam. Não cozinhe as gambas muito tempo.
- Adicione sumo de limão às gambas e polvilhe com sal e salsa.
- Sirva as gambas imediatamente após as grelhar.
- 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.

i **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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 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

