



MIKROWELLEN-GRILLPLATTE/ MICROWAVE GRILL PLATE/ PLAQUES DE GRIL POUR FOUR À MICRO-ONDES

(DE) (AT) (CH)

MIKROWELLEN-GRILLPLATTE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

MICROWAVE GRILL PLATE

Operation and safety notes

(FR) (BE)

PLAQUES DE GRIL POUR FOUR À MICRO-ONDES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

MAGNETRON-GRILLPLAAT

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

PŁYTA GRILLOWA DO KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

GRILOVACÍ DESKA PRO MIKROVLNNÉ TROUBY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

GRILOVÁ PLATŇA DO MIKROVLNNEJ RÚRY

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

PLANCHA DE GRILL PARA MICROONDAS

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

MIKROBØLGE GRILLPLADE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

PIASTRA PER MICROONDE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

MIKROHULLÁMÚ GRILLAP

Kezelési és biztonsági utalások

IAN 465816_2404

(DE)

(FR)

(NL)

(BE)

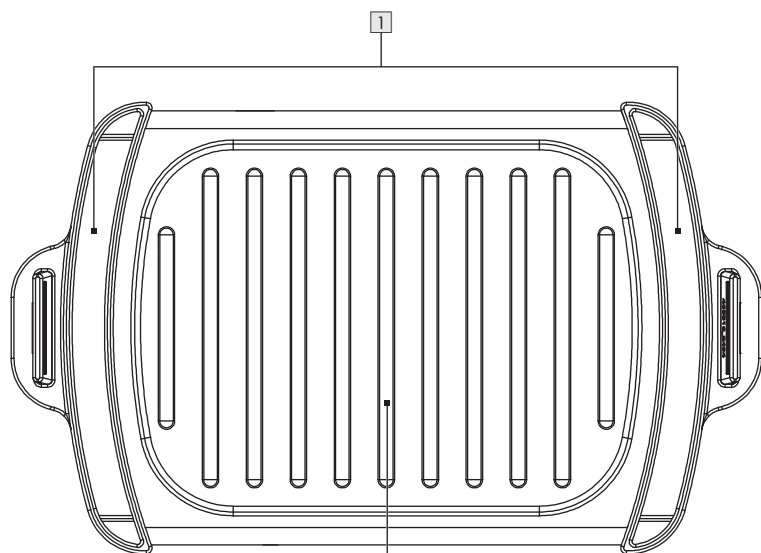
(PL)

(CZ)

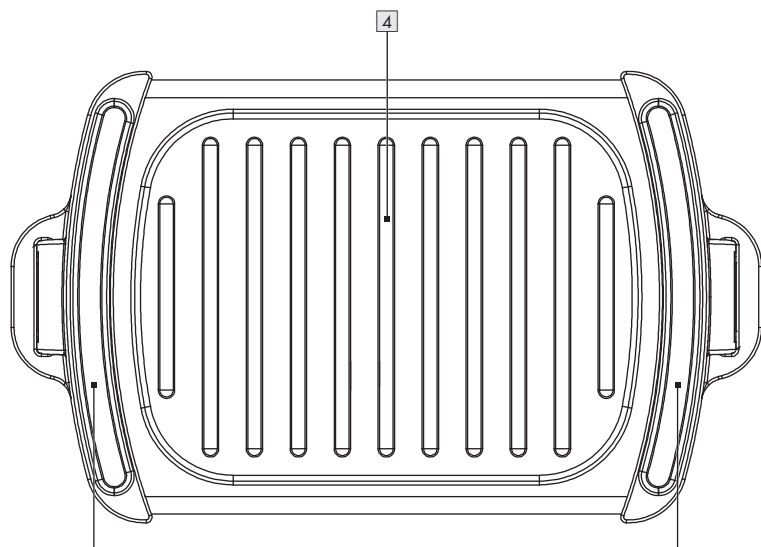
(SK)

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	4
GB/IE	Operation and safety notes	Page	11
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	17
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	25
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	32
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	39
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	45
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	51
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	58
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	64
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	71

A



2



3

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

Liste der verwendeten Piktogramme	
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MIKROWELLEN-GRILLPLATTE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

1 × Obere Grillplatte

1 × Untere Grillplatte

● Liste der Teile

(Fig. A)

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

● Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

Warnung!

Verletzungsgefahr!

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

Vorsicht!

Verletzungsgefahr!

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

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

Achtung!

Beschädigungsgefahr!

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

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

● **Inbetriebnahme**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts (siehe „Reinigung“) beschrieben.

● **Verwendung**

⚠ **Vorsicht! Verletzungsgefahr!**

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

① **INFO:**

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

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

● Empfohlene Garzeit

❶ INFO:

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

● Gemüse

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

● Fleisch

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

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

● Rezepte

● Gegrilltes Hähnchen-Panini



10 min



× 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

● Gegrillte Gemüse Mischung

 10 min

 x 1

Zutaten:

- Verwenden Sie die Mengen je nach Geschmack.

Zucchini Scheiben
Kürbisscheiben
Paprikascheiben
Rote Zwielscheiben
Italienische Kräutermischung
Salz und Pfeffer
Oliveöl

Zubereitung

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

● Reinigung

Achtung! Beschädigungsgefahr!

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

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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

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



Das Produkt inkl. Zubehör 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.

● 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 aufgeführten Garantie eingeschränkt.

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

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 465816_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-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 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

List of pictograms used	Page	12
Introduction	Page	12
Intended use.	Page	12
Scope of delivery.	Page	12
Parts list	Page	12
Technical data	Page	12
Safety instructions	Page	12
First set-up of the product	Page	13
Unpacking the product and basic cleaning	Page	13
Use	Page	14
Cooking time suggestions	Page	14
Vegetable	Page	14
Meat	Page	14
Recipes	Page	15
Grilled chicken panini	Page	15
Grilled vegetable medley	Page	15
Cleaning	Page	15
Storage	Page	15
Disposal	Page	15
Warranty	Page	16
Warranty claim procedure	Page	16
Service	Page	16

List of pictograms used	
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.
	Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
	Safety information Instructions for use

MICROWAVE GRILL PLATE

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

- The product is intended for cooking and reheating various foods in the microwave. The product has a special material that absorbs the microwave's electromagnetic energy to transmit it to the metal plates. This allows you to cook food with a grilling effect. For example, the product is suitable for cooking meat, vegetables, sandwiches, flatbreads, or pizza.

- Any other use and any product modification is prohibited and can lead to injuries and product damage.
- The manufacturer is not liable for any damages caused by any use other than for the intended purpose.
- The product is intended for private use only.
- The product is not intended for commercial 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 × Top grill plate
- 1 × Bottom grill plate

● Parts list

(Fig. A)

- 1 Handle (upper plate)
- 2 Upper plate
- 3 Handle (bottom plate)
- 4 Bottom plate

● Technical data

Space needed:	min. Ø 28 cm
Grill area (L × W × H):	approx. 25.6 × 15.5 × 3.6 cm

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!**

⚠ WARNING! Risk of injury!

- Stop using the product immediately if sparks, electrical arcs, or other faults occur during use.
- Do not use the product in any appliance exposed to direct fire.
- Do not use the product if damaged.

⚠ CAUTION! Risk of injury!

- The product becomes very hot during use. Use oven gloves for protection.
- Avoid foods with a high acid and/or salt content. These could react with the surface of the product and produce undesirable compounds.
- Let the product cool to room temperature before cleaning.

⚠ NOTICE! Risk of product damage!

- Do not use the product in microwaves with a power higher than 900 W.
- Never preheat the product for more than 3 minutes.
- Do not use the product in microwave ovens with a convection function.
- Do not put flammable liquids inside the product.

- Only use the product with microwaves that have a turntable function.
- Do not use the product for more than 15 minutes at a time.
- Do not place liquids that may overflow during use in the product.
- Avoid dropping the product. It is not break-proof.
- Never submerge the product in cold water while hot; temperature shock may damage it. Do not fill the hot product with cold water to prevent deformation.
- Avoid cutting or scratching the surface, as this may damage it.
- The product is not suitable for dishwashers.
- Do not use the product on top of a stove, cooker, hob, or in an oven.

● 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. Before first use, clean all parts of the product (see "Cleaning").

● Use

⚠ CAUTION! Risk of injury!

- Be careful when removing the product from the microwave. The plates become very hot.
- When moving the product with food inside, keep it in a horizontal position to prevent any juice from the food spilling.

❗ INFO:

- Some food and recipes need turning over during cooking. In these cases, remove the excess liquid before putting the product back into the microwave.
- High temperatures may discolour the product's exterior. This does not indicate faulty material or affect its quality or function.

1. Preheat both plates **2/4** simultaneously in the microwave for 3 minutes at 900 W.
2. Remove the preheated product out of the microwave.
3. Place the food on the bottom plate **4**. Distribute the food evenly.
4. Place the upper plate **2** on top.
5. Join the both plates **2/4** together with the handles **1/3**.
6. Place the product in the microwave.
7. Run the microwave at 900 W to provide heat to the product. Use the suggested cooking time (see "Cooking time suggestions").
8. Carefully remove the product from the microwave.
9. Carefully remove the upper plate **2** of the product and remove the food for serving.

● Cooking time suggestions

❗ INFO:

- All times are given for microwaves at 900 W.
- The quantities given are approximate values only.

● Vegetable

Ingredients	Weight	Time
Potato slices/ julienne	80 g	2-3 min + 2-3 min*
Pumpkin slices/ dices	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Courgette slices	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Carrot slices/ julienne	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Broccoli	80 g	4 min 30 s
Asparagus	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Mushrooms	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Onion	80 g	4 min 30 s
* 1. Take the product out from the microwave. 2. Turn the food over. 3. Cook the food again.		

● Meat

Ingredients	Weight	Time
Sausage	100 g	4 min 30 s
Beef/Chicken burger	100 g	3 min 30 s
Pork fillet	100 g	4 min 30 s
Chicken wing	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Chicken breast slice	100 g	6 min 30 s
Steak	100 g	7 min 30 s
Salmon	100 g	2 min
Prawns	80 g	2 min
* 1. Take the product out from the microwave. 2. Turn the food over. 3. Cook the food again.		

● Recipes

● Grilled chicken panini

 10 min

 × 1

Ingredients

2 slices	Bread
120 g	Pre-cooked chicken breast slices
1 slice	Cheese
2 slices	Tomato
According to taste	Spinach leaves
According to taste	Pesto sauce
According to taste	Olive oil

Preparation

1. Spread pesto sauce on one side of each slice of bread.
2. Place the pre-cooked sliced chicken, cheese, tomato and spinach on the slice of bread.
3. Cover all with the second slice of bread with the pesto side down.
4. Brush the outside of the bread with olive oil.
5. Preheat the plates / for 3 minutes.
6. Place the panini on the bottom plate  and cover with the top plate .
7. Cook at 900 W for 4 minutes, until the bread is toasted and the cheese is melted.
8. Remove the panini and leave to rest for 1 minute before slicing and serving.

● Grilled vegetable medley

 10 min

 × 1

Ingredients

- ☐ Use quantities according to taste.

Courgette slices
Yellow squash slices
Bell pepper slices
Red onion slices
Italian seasoning

Salt and pepper
Olive oil

Preparation

1. Mix all ingredients in a bowl.
2. Preheat the plates / for 3 minutes.
3. Place the vegetables on the bottom plate  and cover with the top plate .
4. Cook at 900 W for 4 minutes, until the vegetables are tender and have grill marks.
5. Remove the grilled vegetables to a serving dish.

● Cleaning

NOTICE! Risk of product damage!

- Before cleaning: Let the product cool down to room temperature.
- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.
- The product is not suitable for dishwashers.

1. Clean the product after each use.
2. Remove the handles / before cleaning.
3. Clean the product with warm water and a mild cleaning detergent.
4. Dry all parts thoroughly before assembling the handles / to the plates /.

● Storage

- ☐ Before storage: Clean the product (see "Cleaning").
- ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ☐ Store the product in a cool, dry, and well-ventilated place.

● Disposal

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

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



The product incl. accessories 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.

● **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 465816_2404) 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**



Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

Liste des pictogrammes utilisés	Page	18
Introduction	Page	18
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	18
Contenu de l'emballage	Page	18
Liste des pièces	Page	18
Données techniques	Page	18
Consignes de sécurité	Page	19
Mise en service	Page	20
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	20
Utilisation	Page	20
Temps de cuisson recommandé	Page	20
Légumes	Page	20
Viande	Page	21
Recettes	Page	21
Panini de poulet grillé	Page	21
Mélange de légumes grillés	Page	21
Nettoyage	Page	22
Rangement	Page	22
Mise au rebut	Page	22
Garantie	Page	22
Faire valoir sa garantie	Page	23
Service après-vente	Page	24

Liste des pictogrammes utilisés

	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque de décharge électrique)
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (par ex. risque de brûlure)
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)
	INFO : Ce symbole avec la mention d'avertissement « Info » propose plus d'informations utiles.
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	Consignes de sécurité Instructions de manipulation

PLAQUES DE GRIL POUR FOUR À MICRO-ONDES

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

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

● Liste des pièces

(Ill. A)

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

● Données techniques

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



Consignes de sécurité

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

Avertissement ! Risque de blessures !

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

Prudence ! Risque de blessures !

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

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

Attention ! Risque de dégâts !

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

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

● **Mise en service**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces du produit (voir « Nettoyage »).

● **Utilisation**

⚠ **Prudence ! Risque de blessures !**

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

❗ **INFO :**

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

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

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

● **Temps de cuisson recommandé**

❗ **INFO :**

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

● **Légumes**

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

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

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

● Viande

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

● Recettes

● Panini de poulet grillé

 10 min

 × 1

Ingrédients :

2 tranches	Pain
120 g	Tranches de blanc de poulet précuites

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

Préparation :

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

● Mélange de légumes grillés

 10 min

 × 1

Ingrédients :

☐ Utilisez les quantités en fonction de vos goûts.

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

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.

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

● **Nettoyage**

⚠ Attention ! Risque de dégâts !

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

● **Rangement**

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

● **Mise au rebut**

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

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



Le produit ainsi que les accessoires 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.

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 465816_2404) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

Overzicht gebruikte pictogrammen	Pagina	26
Inleiding	Pagina	26
Beoogd gebruik	Pagina	26
Leveringsomvang	Pagina	26
Lijst van onderdelen	Pagina	26
Technische gegevens	Pagina	26
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	27
Ingebruikname	Pagina	28
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	28
Gebruik	Pagina	28
Aanbevolen kooktijd	Pagina	28
Groenten	Pagina	28
Vlees	Pagina	29
Recepten	Pagina	29
Gegrilde kip panini	Pagina	29
Gegrilde groentemix	Pagina	29
Reiniging	Pagina	30
Opbergen	Pagina	30
Afvoer	Pagina	30
Garantie	Pagina	30
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	31
Service	Pagina	31

Overzicht gebruikte pictogrammen	
	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)
	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)
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)
	INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik

MAGNETRON-GRILLPLAAT

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● Beoogd gebruik

- Het product is bedoeld voor het koken en opwarmen van verschillende levensmiddelen in de magnetron.
Het product heeft een speciaal materiaal dat de elektromagnetische energie van de magnetron absorbeert om het over te brengen naar de metalen platen. Hierdoor kunt u etenswaren bereiden met een grilleffect. Het product is bijvoorbeeld geschikt voor het koken van vlees, groenten, sandwiches, platbrood of pizza.
- Elk ander gebruik en elke verandering aan het product zijn verboden en kan leiden tot verwondingen en schade aan het product.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.
- Het product is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privé huishoudens.
- Het product is niet bestemd voor commercieel 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× Bovenste grillplaat
- 1× Onderste grillplaat

● Lijst van onderdelen

(Afb. A)

- 1 Handgreep (bovenplaat)
- 2 Bovenplaat
- 3 Handgreep (onderplaat)
- 4 Onderplaat

● Technische gegevens

Benodigd oppervlak:	min. Ø 28 cm
Grilloppervlak (L × B × H):	ca. 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



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!**

⚠️ Waarschuwing! Verwondingsgevaar!

- Stop onmiddellijk met het gebruik van het product als tijdens het gebruik vonken, vonkbogen of andere storingen optreden.
- Gebruik het product niet in apparatuur die is blootgesteld aan open vuur.
- Gebruik het product niet als het is beschadigd.

⚠️ Voorzichtig! Verwondingsgevaar!

- Het product wordt tijdens het gebruik zeer heet. Draag ovenhandschoenen ter bescherming.

- Vermijd levensmiddelen met een hoog zuur- en/of zoutaandeel. Deze kunnen reageren met het oppervlak van het product en ongewenste verbindingen creëren.
- Laat het product altijd eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het schoonmaakt.

⚠️ Opgelet! Gevaar voor beschadiging!

- Gebruik het product niet in magnetrons met een vermogen groter dan 900 W.
- Verwarm het product niet langer dan 3 minuten voor.
- Gebruik het product niet in een magnetronoven met een convectiefunctie.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen in het product.
- Gebruik het product alleen in magnetrons met een draaischijffunctie.
- Gebruik het product niet langer dan 15 minuten achtereen.
- Giet geen vloeistoffen die tijdens gebruik kunnen overstromen in het product.
- Zorg ervoor dat u het product niet laat vallen. Het is niet onbreekbaar.

- Dompel het hete product niet onder in koud water; door een temperatuurschok kan het beschadigd raken. Vul om vervormingen te voorkomen het product als het heet is niet met koud water.
- Voorkom sneden of krassen op het oppervlak, omdat dit schade kan veroorzaken.
- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik het product niet op een kachel, kookplaat of in een oven.

● **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. Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product (zie "Reiniging").

● **Gebruik**

⚠ **Voorzichtig! Verwondingsgevaar!**

- Wees voorzichtig als u het product uit de magnetron haalt. De platen worden erg heet.
- Wanneer u het product verplaatst met voedsel erin, houd het dan horizontaal om schudden van vloeistoffen te voorkomen.

❗ **INFO:**

- Sommige etenswaren en recepten vereisen omdraaien tijdens het kookproces. Verwijder in deze gevallen de overtollige vloeistof voordat u het product terug in de magnetron plaatst.
- Hoge temperaturen kunnen de buitenkant van het product verkleuren. Dit is geen indicatie van defect materiaal en heeft geen enkele invloed op de kwaliteit of functie ervan.

1. Verwarm beide platen **2/4** gelijktijdig in de magnetron gedurende 3 minuten op 900 W.
2. Haal het voorverwarnde product uit de magnetron.
3. Leg de levensmiddelen op de onderplaat **4**. Verdeel de levensmiddelen gelijkmatig.
4. Plaats de bovenplaat **2** erop.
5. Verbind de twee platen **2/4** met behulp van de handgrepen **1/3**.
6. Zet het product in de magnetron.
7. Laat de magnetron draaien op 900 W om het product te verwarmen. Gebruik de aanbevolen bereidingstijd (zie "Aanbevolen kooktijd").
8. Haal het product voorzichtig uit de magnetron.
9. Verwijder voorzichtig de bovenplaat **2** van het product en neem de etenswaren af om ze te serveren.

● **Aanbevolen kooktijd**

❗ **INFO:**

- Alle tijden worden aangegeven voor magnetrons bij 900 W.
- De opgegeven hoeveelheden zijn slechts bij benadering.

● **Groenten**

Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd
Schijfjes aardappel/ julienne	80 g	2-3 min + 2-3 min *
* 1. Haal het product uit de magnetron. 2. Keer de levensmiddelen om. 3. Kook de levensmiddelen nogmaals.		

Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd
Schijfjes/blokjes pompoen	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s *
Schijfjes courgette	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s *
Schijfjes courgette/julienne	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s *
Broccoli	80 g	4 min 30 s
Asperges	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Champignons	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Uien	80 g	4 min 30 s
* 1. Haal het product uit de magnetron. 2. Keer de levensmiddelen om. 3. Kook de levensmiddelen nogmaals.		

● Vlees

Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd
Worst	100 g	4 min 30 s
Vlees-/kippengehaktballen	100 g	3 min 30 s
Varkenskotelet	100 g	4 min 30 s
Kippenvleugels	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s *
Plakjes kippenborst	100 g	6 min 30 s
Steak	100 g	7 min 30 s
Zalm	100 g	2 min
Garnalen	80 g	2 min
* 1. Haal het product uit de magnetron. 2. Keer de levensmiddelen om. 3. Kook de levensmiddelen nogmaals.		

● Recepten

● Gegrilde kip panini

 10 min

 x 1

Ingrediënten:

2 sneetjes	Brood
120 g	Voorgekookte plakjes kipfilet
1 plakje	Kaas
2 schijfjes	Tomaat
Naar smaak	Spinaziebladeren
Naar smaak	Pestosaus
Naar smaak	Olijfolie

Bereiding:

1. Smeer de pestosaus op één kant van elk sneetje brood.
2. Leg de voorgekookte plakjes kipfilet, kaas, tomaten en spinazie op een sneetje brood.
3. Bedek alles met het tweede sneetje brood, met de pesto-zijde naar beneden.
4. Bedek alles met het tweede sneetje brood, met de pesto-zijde naar beneden.
5. Verwarm de platen / 3 minuten voor.
6. Plaats de panini op de onderplaat  en bedek deze met de bovenplaat .
7. Kook het 4 minuten op 900 W tot het brood is geroosterd en de kaas is gesmolten.
8. Haal de panini er uit en laat deze 1 minuut rusten voordat u deze in porties snijdt en serveert.

● Gegrilde groentemix

 10 min

 x 1

Ingrediënten:

- ☐ Gebruik de hoeveelheden volgens uw smaak.

Schijfjes courgette
Pompoenschijfjes
Paprikaschijven
Schijfjes rode ui
Italiaanse kruidenmix
Peper en zout
Olijfolie

Bereiding

1. Meng alle ingrediënten in een kom.
2. Verwarm de platen **2/4** 3 minuten voor.
3. Plaats de groente op de onderplaat **4** en bedek deze met de bovenplaat **2**.
4. Kook alles 4 minuten op 900 W tot de groenten knapperig zijn en er grillreepjes op zitten.
5. Leg de gegrilde groenten op een serveerbord.

● Reiniging

⚠ Opgelet! Gevaar voor beschadiging!

- Voor het schoonmaken: Laat het product tot kamertemperatuur afkoelen.
 - Gebruik voor het schoonmaken van het product geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.
 - Het product is niet geschikt voor gebruik in de afwasmachine.
1. Maak het product na ieder gebruik schoon.
 2. Verwijder de handgrepen **1/3** voordat u gaat schoonmaken.
 3. Reinig het product met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
 4. Droog alle onderdelen grondig voordat u de handgrepen **1/3** weer aan de platen **2/4** bevestigt.

● Opbergen

- ☐ Reinig het product (zie "Reiniging").
- ☐ Bewaar het product in de originele verpakking als het niet wordt gebruikt.
- ☐ Bewaar het product op een droge en goed geventileerde plaats.

● Afvoer

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

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



Het product, waaronder het toebehoren, 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.

● 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 465816_2404) 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.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

Lista używanych piktogramów	Strona	33
Wstęp	Strona	33
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	33
Zakres dostawy	Strona	33
Wykaz części	Strona	33
Dane techniczne	Strona	33
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	34
Uruchomienie	Strona	35
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu	Strona	35
Użytkowanie	Strona	35
Zalecany czas gotowania	Strona	35
Warzywa	Strona	36
Mięso	Strona	36
Przepisy	Strona	36
Panini z grillowanym kurczakiem	Strona	36
Mieszanka warzywna z grilla	Strona	36
Czyszczenie	Strona	37
Przechowywanie	Strona	37
Utylizacja	Strona	37
Gwarancja	Strona	37
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	38
Serwis	Strona	38

Lista używanych piktogramów	
	OSTRZEŻENIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)
	OSTROŻNIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. niebezpieczeństwo poparzenia)
	UWAGA! – Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)
	INFO: Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.
	Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
	Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania

PŁYTA GRILLOWA DO KUCHENKI MIKROFALOWEJ

● **Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● **Używać zgodnie z przeznaczeniem**

- Produkt przeznaczony jest do gotowania i podgrzewania różnych potraw w kuchence mikrofalowej.
W produkcie zastosowano specjalny materiał, który pochłania energię elektromagnetyczną mikrofal i przekazuje ją na metalowe płytki. Umożliwia to gotowanie potraw z efektem grilla. Produkt nadaje się np. do pieczenia mięsa, warzyw, kanapek, podplomyków lub pizzy.
- Wszelkie inne zastosowania lub modyfikacje produktu są zabronione i mogą prowadzić do obrażeń ciała i uszkodzenia produktu.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.
- Produkt przeznaczony do użytku wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

● **Zakres dostawy**

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

- 1 Górna płyta grilla
- 1 Dolna płyta grilla

● **Wykaz części**

(Rys. A)

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Uchwyt (płyty górnej) |
| 2 | Płyta górna |
| 3 | Uchwyt (płyty dolnej) |
| 4 | Płyta dolna |

● **Dane techniczne**

Wymagana powierzchnia:	min. Ø 28 cm
Powierzchnia grilla (dł. × szer. × wys.):	ok. 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



Instrukcje bezpieczeństwa

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

⚠ Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

- Jeśli podczas użytkowania wystąpią iskry, wyładowania łukowe lub inne zakłócenia, należy natychmiast zaprzestać używania z produktu.
- Nie stosować produktu w urządzeniach narażonych na działanie otwartego ognia.
- Nie używać produktu, jeśli jest uszkodzony.

⚠ Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

- Produkt bardzo się nagrzewa podczas użytkowania. Dla ochrony należy używać rękawic kuchennych.

- Unikaj żywności o wysokiej zawartości kwasu i/lub soli. Mogą one reagować z powierzchnią produktu i tworzyć niepożądane związki.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż produkt ostygnie do temperatury pokojowej.

⚠ Uwaga! Ryzyko uszkodzenia!

- Nie używać produktu w kuchenkach mikrofalowych o mocy powyżej 900 W.
- Nigdy nie podgrzewać produktu dłużej niż 3 minuty.
- Nie używać produktu w kuchenkach mikrofalowych z funkcją konwekcji.
- Nie wlewać do produktu łatwopalnych cieczy.
- Produktu należy używać wyłącznie w kuchence mikrofalowej z talerzem obrotowym.
- Nie używać produktu jednorazowo dłużej, niż 15 minut.
- Nie wlewać do produktu płynów, które mogłyby się rozlać w trakcie użytkowania.
- Unikać upuszczania produktu. Nie jest nietłukący.

- Nie zanurzać gorącego produktu w zimnej wodzie; szok termiczny może go uszkodzić. Nie napełniać gorącego produktu zimną wodą, aby uniknąć deformacji.
- Unikać nacinania lub zarysowania powierzchni, ponieważ może to spowodować uszkodzenie.
- Produkt nie jest odpowiedni do mycia w zmywarce.
- Nie używać produktu na kuchenke elektrycznej ani w piekarniku.

● **Uruchomienie**

● **Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu**

1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu (patrz akapit „Czyszczenie”).

● **Użytkowanie**

⚠ Ostrożnie! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

- Podczas wyjmowania produktu z kuchenki mikrofalowej zachowywać ostrożność. Płyty bardzo się nagzewają.

- Podczas przenoszenia produktu z żywnością należy go trzymać w pozycji poziomej, aby uniknąć rozlania płynu.

❗ INFO:

- Niektóre potrawy i przepisy wymagają obracania w trakcie gotowania. W takich przypadkach przed ponownym włożeniem produktu do kuchenki mikrofalowej należy usunąć nadmiar płynu.
- Wysokie temperatury mogą spowodować odbarwienia na zewnętrznych powierzchniach produktu. Nie oznacza to, że materiał jest wadliwy i nie wpływa w żaden sposób na jakość ani funkcjonalność.

1. Obie płyty [2] i [4] ogrzewać przez 3 minuty w kuchenke mikrofalowej z mocą 900 W.
2. Wyjąć podgrzany produkt z kuchenki mikrofalowej.
3. Potrawę ułożyć na dolnej płycie [4]. Potrawę rozłożyć równomiernie.
4. Na wierzchu położyć płytę górną [2].
5. Płyty [2] i [4] połączyć ze sobą uchwyty [1] i [3].
6. Produkt włożyć do kuchenki mikrofalowej.
7. Włączyć kuchenkę mikrofalową z mocą 900 W, aby ogrzać produkt. Należy stosować zalecany czas gotowania (patrz akapit „Zalecany czas gotowania”).
8. Wyjąć produkt z kuchenki mikrofalowej.
9. Ostrożnie zdjąć płytę górną [2] produktu i wyjąć potrawę w celu podania.

● **Zalecany czas gotowania**

❗ INFO:

- Wszystkie czasy dotyczą kuchenki mikrofalowej o mocy 900 W.
- Podane ilości są wartościami przybliżonymi.

● Warzywa

Składniki	Ilość	Czas
Plasterki ziemniaków lub warzywa julienne	80 g	2–3 min+ 2–3 min*
Plasterki lub kostki dyni	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Plasterki cukinii	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Plasterki ziemniaków lub warzywa julienne	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Brokuły	80 g	4 min 30 s
Szparagi	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Grzybów	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Cebula	80 g	4 min 30 s

* 1. Wyjąć produkt z kuchenki mikrofalowej.
2. Odwrócić potrawę.
3. Ponownie gotować potrawę.

● Mięso

Składniki	Ilość	Czas
Kiełbasa	100 g	4 min 30 s
Klopsiki wołowe lub drobiowe	100 g	3 min 30 s
Kotlet ze schabu	100 g	4 min 30 s
Skrzydółka kurczaka	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Plasterki piersi kurczaka	100 g	6 min 30 s
Stek	100 g	7 min 30 s
Łosoś	100 g	2 min
Krewetki	80 g	2 min

* 1. Wyjąć produkt z kuchenki mikrofalowej.
2. Odwrócić potrawę.
3. Ponownie gotować potrawę.

● Przepisy

● Panini z grillowanym kurczakiem

 10 min

 × 1

Składniki:

2 kromki	Chleba
120 g	Wstępnie ugotowane plastry piersi kurczaka
1 plaster	Sera
2 plasterki	Pomidora
W zależności od gustu	Liście szpinaku
W zależności od gustu	Sos pesto
W zależności od gustu	Oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Każdą kromkę chleba posmarować sosem pesto po jednej stronie.
2. Na kromce chleba ułożyć ugotowane plastry piersi kurczaka, ser, pomidory i szpinak.
3. Na wierzch położyć drugą kromkę chleba, sosem pesto do dołu.
4. Zewnętrzną stronę chleba posmarować oliwą z oliwek.
5. Płyty **[2]** i **[4]** rozgrzewać przez 3 minuty.
6. Panini położyć na płycie dolnej **[4]** i przykryć płytą górną **[2]**.
7. Gotować przez 4 minuty z mocą 900 W, aż chleb się zarumieni, a ser roztopi.
8. Wyjąć panini i przed porcjowaniem odstawić na 1 minutę.

● Mieszanka warzywna z grilla

 10 min

 × 1

Składniki:

- ☐ Dodać w zależności od gustu.

Plasterki cukinii
Plasterki dyni

Plasterki papryki
Plasterki czerwonej cebuli
Włoska mieszanka ziół
Sól i pieprz
Oliwa z oliwek

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki wymieszać w misce.
2. Płyty **2** i **4** rozgrzewać przez 3 minuty.
3. Warzywa położyć na płycie dolnej **4** i przykryć płytą górną **2**.
4. Gotować przez 4 minuty z mocą 900 W, aż warzywa będą miękkie i widoczne będą ślady grillowania.
5. Grillowane warzywa przełożyć na półmisek.

Czyszczenie

Uwaga! Ryzyko uszkodzenia!

- Przed czyszczeniem: Najpierw należy odczekać, aż produkt ostygnie do temperatury pokojowej.
 - Do czyszczenia nie należy używać żrących, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.
 - Produkt nie jest przeznaczony do czyszczenia w zmywarkach.
1. Czyścić produkt po każdym użyciu.
 2. Przed czyszczeniem zdjąć uchwyty **1** i **3**.
 3. Produkt czyścić ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
 4. Przed ponownym przymocowaniem uchwytów **1** i **3** do płyt **2** i **4** dokładnie osuszyć wszystkie części.

Przechowywanie

- ☐ Wyczyścić produkt (patrz akapit „Czyszczenie”).
- ☐ Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- ☐ Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu o dobrej wentylacji.

Utylizacja

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

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



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 465816_2404) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 008004911946
E-Mail: owim@lidl.pl

Seznam použitých piktogramů	Strana	40
Úvod	Strana	40
Použití v souladu s určením	Strana	40
Rozsah dodávky	Strana	40
Seznam dílů	Strana	40
Technické údaje	Strana	40
Bezpečnostní pokyny	Strana	41
Uvedení do provozu	Strana	42
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	42
Použití	Strana	42
Doporučená doba přípravy	Strana	42
Zelenina	Strana	42
Maso	Strana	42
Recepty	Strana	43
Grilované kuřecí panini	Strana	43
Grilovaná zeleninová směs	Strana	43
Čištění	Strana	43
Skladování	Strana	44
Zlikvidování	Strana	44
Záruka	Strana	44
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	44
Servis	Strana	44

Seznam použitých piktogramů

	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)
	OPATRNĚ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)
	INFO: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť ani vůni.
	Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost

GRILOVACÍ DESKA PRO MIKROVLNNÉ TROUBY

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznamte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití v souladu s určením

- Výrobek je určen k vaření a ohřívání různých potravin v mikrovlnné troubě. Výrobek má speciální materiál, který absorbuje elektromagnetickou energii mikrovlnné trouby a přenáší ji na kovové desky. To vám umožní připravit jídlo s grilovacím efektem. Výrobek je vhodný například na, přípravu masa, zeleniny, sendvičů, plochého chleba nebo pizzy.
- Jakékoli jiné použití a jakékoliv úpravy výrobku jsou zakázány a mohou vést ke zranění nebo poškození výrobku.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.
- Výrobek je určen výhradně pro použití v soukromých domácnostech.
- Výrobek není určen pro komerční použití.

● Rozsah dodávky

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

- 1 × Horní grilovací deska
- 1 × Spodní grilovací deska

● Seznam dílů

(Obr. A)

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Rukojeť (horní deska) |
| 2 | Horní deska |
| 3 | Rukojeť (spodní deska) |
| 4 | Spodní deska |

● Technické údaje

Potřebná plocha:	min. Ø 28 cm
Grilovací plocha (D × Š × V):	cca 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



Bezpečnostní pokyny

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

⚠ Varování! Nebezpečí poranění!

- Pokud během používání dojde k jiskrám, elektrickému oblouku nebo jinému rušení, přestaňte výrobek okamžitě používat.
- Nepoužívejte výrobek v přístrojích vystavených otevřenému ohni.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený.

⚠ Opatrně! Nebezpečí poranění!

- Výrobek se v průběhu užívání velmi zahřeje. Pro ochranu používejte rukavice do trouby.
- Vyhýbejte se potravinám s vysokým obsahem kyselin a/ nebo solí. Ty by mohly reagovat s povrchem výrobku a vytvářet nežádoucí sloučeniny.
- Před čištěním nechte výrobek vychladnout na pokojovou teplotu.

⚠ Výstraha! Nebezpečí poškození!

- Výrobek nepoužívejte v mikrovlnkách s výkonem vyšším než 900 W.
- Výrobek nikdy neohřívejte déle než 3 minuty.
- Výrobek nepoužívejte v mikrovlnkách s konvekční funkcí.
- Do výrobku nekládejte žádné hořlavé kapaliny.
- Výrobek používejte pouze v mikrovlnkách s funkcí točny.
- Výrobek nepoužívejte déle než 15 minut najednou.
- Neplňte kapaliny, které mohou během používání přetékat do výrobku.
- Zabraňte tomu, aby výrobek spadnul. Není odolný proti rozbití.
- Horký výrobek neponořujte do studené vody; teplotní šok by jej mohl poškodit. Horký výrobek neplňte studenou vodou, abyste zabránili jeho deformaci.
- Zabraňte pořezání nebo poškrábání povrchu, protože by mohlo dojít k poškození.
- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.
- Nepoužívejte výrobek na varné desce, sporáku nebo v troubě.

● Uvedení do provozu

● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím vyčistěte všechny popsané díly výrobku (viz „Čištění“).

● Použití

⚠ Opatrně! Nebezpečí poranění!

- Buďte opatrní, když vyjímáte výrobek z mikrovlnné trouby. Desky se stávají velmi horkými.
- Když pohybujete výrobkem s jídlem v něm, držte jej v horizontální poloze, abyste zabránili rozlití.

❗ INFO:

- Některé potraviny a recepty vyžadují během procesu přípravy otáčení. V těchto případech před vložením výrobku zpět do mikrovlnné trouby odstraňte přebytečnou tekutinu.
- Vysoké teploty mohou změnit barvu vnější strany výrobku. Nejedná se o znamení vadného materiálu a žádným způsobem to neovlivňuje jeho kvalitu nebo funkci.

1. Předehřejte obě desky [2]/[4] současně v mikrovlnné troubě po dobu 3 minut při 900 W.
2. Předehřátý výrobek vyjměte z mikrovlnky.
3. Pokrm položte na spodní talíř [4]. Potraviny rovnoměrně rozložte.
4. Dejte horní desku [2] na ni.
5. Spojte obě desky [2]/[4] pomocí rukojetí [1]/[3].
6. Vložte výrobek do mikrovlnky.
7. Nechte mikrovlnnou troubu běžet na 900 W, aby se výrobek zahřál. Použijte doporučenou dobu přípravy (viz „Doporučená doba přípravy“).

8. Opatrně vyjměte výrobek z mikrovlnky.
9. Opatrně odstraňte horní desku [2] produktu a vyjměte jídlo k podávání.

● Doporučená doba přípravy

❗ INFO:

- Všechny časy jsou udány pro mikrovlnné trouby při 900 W.
- Udaná množství jsou pouze přibližné hodnoty.

● Zelenina

Příklady	Množství	Čas
Bramborové plátky/ bramborové julienne	80 g	2–3 min + 2–3 min *
Dýňové plátky/ kostky	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s *
Plátky cukety	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s *
Mrkvové plátky/ mrkvové julienne	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s *
Brokolice	80 g	4 min 30 s
Chřest	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Houby	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Cibule	80 g	4 min 30 s
* 1. Vyjměte výrobek z mikrovlnky. 2. Potraviny otočte. 3. Jídlo znovu připravte.		

● Maso

Příklady	Množství	Čas
Salám	100 g	4 min 30 s
Hovězí/kuřecí masové kuličky	100 g	3 min 30 s
* 1. Vyjměte výrobek z mikrovlnky. 2. Potraviny otočte. 3. Jídlo znovu připravte.		

Přísady	Množství	Čas
Vepřová kotleta	100 g	4 min 30 s
Kuřecí křídla	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Kuřecí prsní plátky	100 g	6 min 30 s
Steak	100 g	7 min 30 s
Losos	100 g	2 min
Krevety	80 g	2 min
* 1. Vyjměte výrobek z mikrovlnky. 2. Potraviny otočte. 3. Jídlo znovu připravte.		

● Recepty

● Grilované kuřecí panini

 10 min

 × 1

Přísady:

2 plátky	Chléb
120 g	Předvažené plátky kuřecích prsou
1 plátek	Sýra
2 plátky	Rajčata
Podle chuti	Špenátové listy
Podle chuti	Pesto omáčka
Podle chuti	Olivového oleje

Příprava:

1. Na jedné straně každého krajíce chleba rozprostřete pesto.
2. Na krajíc chleba položte předvažené plátky kuřecích prsou, sýr, rajčata a špenát.
3. Vše zakryjte druhým krajícem chleba, stranou s pestem dolů.
4. Vnější stranu chleba potřete olivovým olejem.
5. Předehřejte talíře **2/4** po dobu 3 minut.
6. Dejte panini na spodní desku **4** a zakryjte ji horní deskou **2**.
7. Smažte 4 minuty při 900 W, dokud se chléb neopeče a sýr nerozpuští.

8. Vyndejte panini a nechte 1 minutu před podáváním a podáváním odpočívat.

● Grilovaná zeleninová směs

 10 min

 × 1

Přísady:

- ☐ Použijte množství podle své chuti.

Plátky cukety
Dýňové plátky
Plátky papriky
Plátky červené cibule
Italská bylinná směs
Sůl a pepř
Olivového oleje

Úprava

1. Smíchejte všechny přísady v míse.
2. Předehřejte talíře **2/4** po dobu 3 minut.
3. Položte zeleninu na spodní desku **4** a přikryte ji horní deskou **2**.
4. Připravujte 4 minuty při 900 W, dokud zelenina nezměkne a nezačne se grilovat.
5. Grilovanou zeleninu položte na servisovací talíř.

● Čištění

⚠ Výstraha! Nebezpečí poškození!

- Před čištěním: Nechte výrobek vychladnout na pokojovou teplotu.
- K čištění výrobku nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.

1. Čištěte výrobek po každém použití.
2. Před čištěním odstraňte rukojeti **1/3**.
3. Vyčistěte výrobek teplou vodou a mírným čisticím prostředkem.
4. Před opětovným připevněním rukojeti **1/3** k deskám **2/4** důkladně všechny díly osušte.

● **Skladování**

- ❑ Očistěte výrobek (viz „Čištění“).
- ❑ Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- ❑ Výrobek skladujte na chladném, suchém a dobře větraném místě.

● **Zlikvidování**

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

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



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● **Záruka**

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

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

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

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

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

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● **Postup v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 465816_2404) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● **Servis**

(CZ) Servis Česká republika
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz

Zoznam použitých piktogramov	Strana	46
Úvod	Strana	46
Používanie v súlade s určením	Strana	46
Rozsah dodávky	Strana	46
Zoznam častí	Strana	46
Technické údaje	Strana	46
Bezpečnostné upozornenia	Strana	47
Uvedenie do prevádzky	Strana	48
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	48
Použitie	Strana	48
Odporúčaná doba prípravy	Strana	48
Zelenina	Strana	48
Mäso	Strana	49
Recepty	Strana	49
Grilované kuracie panini	Strana	49
Grilovaná zeleninová zmes	Strana	49
Čistenie	Strana	49
Skladovanie	Strana	50
Likvidácia	Strana	50
Záruka	Strana	50
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	50
Servis	Strana	50

Zoznam použitých piktogramov

	VÝSTRAHA! – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)
	OPATRNE! – Varuje pred potenciálnymi materiálnymi škodami (napr. riziko skratu)
	INFORMÁCIA: Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.
	Vhodné pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	Bezpečnostné upozornenia
	Manipulačné pokyny

GRILOVÁ PLATŇA DO MIKROVLNNEJ RÚRY

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Používanie v súlade s určením

- Produkt je určený na prípravu a zohrievanie rôznych potravín v mikrovlnnej rúre. Produkt obsahuje špeciálny materiál, ktorý absorbuje elektromagnetickú energiu z mikrovlnnej rúry a prenáša ju na kovové platne. Vďaka tomu sa jedlo pripraví ako na grile. Produkt je vhodný napríklad na prípravu mäsa, zeleniny, sendvičov, chlebových platiek alebo pizze.
- Akékoľvek iné používanie a akákoľvek úprava produktu sú zakázané a môžu viesť k poraneniám a poškodeniam produktu.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.
- Produkt je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach.
- Produkt nie je určený na komerčné účely.

● Rozsah dodávky

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

- 1 × Horná grilovacia platňa
- 1 × Spodná grilovacia platňa

● Zoznam častí

(Obr. A)

- 1 Rukoväť (horná platňa)
- 2 Horná platňa
- 3 Rukoväť (spodná platňa)
- 4 Spodná platňa

● Technické údaje

Požadovaná plocha:	min. Ø 28 cm
Grilovacia plocha (D × Š × V):	pribl. 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



Bezpečnostné upozornenia

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

⚠ Výstraha!

Nebezpečenstvo poranenia!

- Ak sa počas používania začnú tvoriť iskry, elektrické oblúky alebo iné poruchy, okamžite prestaňte produkt používať.
- Produkt nepoužívajte v prístrojoch, ktoré sú vystavené otvorenému ohňu.
- Produkt nepoužívajte, ak je poškodený.

⚠ Pozor! Nebezpečenstvo poranenia!

- Produkt je počas používania veľmi horúci. Na ochranu používajte chňapky.
- Vyhybajte sa potravinám s vysokým obsahom kyseliny a/alebo soli. Mohli by reagovať s povrchom produktu a vytvárať neželané zlúčeniny.

- Pred čistením produkt nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

⚠ Opatrne! Nebezpečenstvo poškodenia!

- Produkt nepoužívajte v mikrovlnných rúrach s výkonom nad 900 W.
- Produkt nikdy nepredhrievajte dlhšie ako 3 minúty.
- Produkt nepoužívajte v mikrovlnných rúrach s funkciou ventilátora.
- Do produktu nedávajte horľavé tekutiny.
- Produkt používajte len v mikrovlnných rúrach s funkciou otočného taniera.
- Produkt nepoužívajte bez prestávky dlhšie ako 15 minút.
- Do produktu nedávajte tekutiny, ktoré by počas používania mohli vytečť.
- Nedovoľte, aby produkt spadol. Nie je odolný voči nárazom.
- Horúci produkt neponárajte do studenej vody, pretože teplotný šok by ho mohol poškodiť. Horúci produkt nenaplňajte studenou vodou, mohol by sa zdeformovať.
- Povrch sa nesmie porezať ani poškríbať, pretože by to mohlo viesť k poškodeniu produktu.

- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Produkt nepoužívajte na peci, na sporáku ani v rúre.

● Uvedenie do prevádzky

● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistite (pozri „Čistenie“).

● Použitie

⚠️ **Pozor! Nebezpečenstvo poranenia!**

- Pri vyberaní produktu z mikrovlnnej rúry buďte opatrní. Platne sú veľmi horúce.
- Keď pohybuje produktom a sú v ňom potraviny, držte ho vo vodorovnej polohe, aby sa tekutiny nevyliali.

❗ **INFORMÁCIA:**

- Pri niektorých receptoch je potrebné potraviny počas prípravy otáčať. V takom prípade pred tým, ako produkt vložíte naspäť do mikrovlnnej rúry, odstráňte prebytočnú tekutinu.
- Vysoké teploty môžu zafarbiť vonkajšiu stranu produktu. Neznačená to, že materiál je chybný, ani to nijak neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu produktu.

1. Obe platne [2]/[4] dajte naraz predhrievať do mikrovlnnej rúry na 3 minúty pri výkone 900 W.
2. Predhriaty produkt vyberte z mikrovlnnej rúry.
3. Potraviny umiestnite na spodnú platňu [4]. Potraviny rozložte rovnomerne.
4. Na ne položte hornú platňu [2].

5. Platne [2]/[4] spojte pomocou rukovätí [1]/[3].
6. Produkt dajte do mikrovlnnej rúry.
7. Mikrovlnnú rúru nechajte ísť na výkone 900 W, aby sa produkt zohrial. Využite odporúčanú dobu prípravy (pozri „Odporúčaná doba prípravy“).
8. Produkt opatrne vyberte z mikrovlnnej rúry.
9. Opatrne odstráňte hornú platňu [2] produktu a vyberte potraviny na servírovanie.

● Odporúčaná doba prípravy

❗ **INFORMÁCIA:**

- Všetky časy sú uvedené pre mikrovlnné rúry s výkonom 900 W.
- Uvedené množstvá sú len približné hodnoty.

● Zelenina

Prísady	Množstvo	Čas
Zemiakové plátky/hranolky Julienne	80 g	2–3 min + 2–3 min *
Plátky/kocky tekvice	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s *
Plátky cukety	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s *
Mrkvové plátky/hranolky Julienne	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s *
Brokolica	80 g	4 min 30 s
Špargľa	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Hríby	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Cibuľa	80 g	4 min 30 s

- * 1. Produkt vyberte z mikrovlnnej rúry.
 2. Otočte potraviny.
 3. Potraviny dajte znovu variť.

● Mäso

Prísady	Množstvo	Čas
Klobása	100 g	4 min 30 s
Hovädzie/kuracie fašírky	100 g	3 min 30 s
Bravčová kotleta	100 g	4 min 30 s
Kuracie krídelká	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Kuracie rezne	100 g	6 min 30 s
Steak	100 g	7 min 30 s
Losos	100 g	2 min
Krevety	80 g	2 min

- * 1. Produkt vyberte z mikrovlnnej rúry.
2. Otočte potraviny.
3. Potraviny dajte znovu variť.

● Recepty

● Grilované kuracie panini

 10 min

 × 1

Prísady:

2 krajce	Chleba
120 g	Predvarených kuracích rezňov
1 plátok	Syra
2 plátky	Paradajky
Podľa chuti	Špenátové listy
Podľa chuti	Pesto
Podľa chuti	Olivový olej

Príprava:

1. Oba krajce chleba potrieme na jednej strane pestom.
2. Na jeden krajec chleba dáme predvarené kuracie rezne, syr, paradajky a špenát.
3. Na to položíme druhý krajec chleba, pestom nadol.
4. Vonkajšiu stranu chleba pokvapkáme olivovým olejom.

5. Platne  necháme 3 minúty predhrievať.
6. Panini položíme na spodnú platňu  a na ňu položíme hornú platňu .
7. Varíme 4 minúty pri výkone 900 W, až kým chlieb nebude opečený a syr roztopený.
8. Panini vyberieme, necháme vychladnúť 1 minútu, naporcujeme a môžeme servírovať.

● Grilovaná zeleninová zmes

 10 min

 × 1

Prísady:

- ☐ Množstvá si zvolíme podľa chuti.

Plátky cukety
Plátky tekvice
Plátky papriky
Plátky červenej cibule
Zmes talianskeho korenia
Soľ a čierne korenie
Olivový olej

Príprava

1. Všetky přísady zmiešame v miske.
2. Platne  necháme 3 minúty predhrievať.
3. Zeleninu položíme na spodnú platňu  a na ňu položíme hornú platňu .
4. Varíme 4 minúty pri výkone 900 W, kým zelenina nebude mäkká a povrch pásikavý.
5. Ugrilovanú zeleninu uložíme na servírovaciu platňu.

● Čistenie

Opatrne! Nebezpečenstvo poškodenia!

- Pred čistením: Produkt nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Na čistenie produktu nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.

1. Produkt po každom použití vyčistite.
2. Pred čistením odstráňte rukoväti .

3. Produkt vyčistíte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
4. Pred tým, ako rukoväti  naspäť pripevníte k platniám , všetky časti dôkladne osušte.

● Skladovanie

- Vyčistíte produkt (pozri „Čistenie“).
- Keď produkt nepoužívate, uchovávajte ho v originálnom balení.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom a dobre vetranom mieste.

● Likvidácia

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

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



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 465816_2404) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis

 **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: owim@lidl.sk

Lista de pictogramas utilizados	Página	52
Introducción	Página	52
Uso conforme a lo previsto	Página	52
Volumen de suministro	Página	52
Lista de las partes	Página	52
Datos técnicos	Página	52
Indicaciones de seguridad	Página	53
Puesta en marcha	Página	54
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página	54
Uso	Página	54
Tiempo de cocción recomendado	Página	54
Verdura	Página	54
Carne	Página	55
Recetas	Página	55
Panini de pollo asado	Página	55
Mezcla de verdura asada	Página	55
Limpieza	Página	55
Conservación	Página	56
Eliminación	Página	56
Garantía	Página	56
Tramitación de la garantía	Página	56
Asistencia	Página	57

Lista de pictogramas utilizados	
	¡ADVERTENCIA! – Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)
	¡CUIDADO! – Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)
	¡ATENCIÓN! – Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.
	Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
	Indicaciones de seguridad Instrucciones de manipulación

PLANCHA DE GRILL PARA MICROONDAS

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

● Uso conforme a lo previsto

- El producto ha sido determinado para cocer y calentar en el microondas diversos alimentos. El producto dispone de un material especial que absorbe la energía electromagnética del microondas para transferirla a las placas metálicas. Esto permite cocinar los alimentos con el efecto grill. El producto es apropiado para, por ejemplo, cocer carne, verdura, sándwiches, pan de molde o pizza.
- Queda prohibido cualquier otro uso, así como cualquier modificación del producto, ya que puede provocar lesiones y daños al producto.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.
- El producto ha sido concebido únicamente para su uso en hogares.
- El producto no ha sido concebido para fines comerciales.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes de usarlo, retire todos los materiales de embalaje.

1× Parrilla superior

1× Parrilla inferior

● Lista de las partes

(Fig. A)

- 1 Asa (placa superior)
- 2 Placa superior
- 3 Asa (placa inferior)
- 4 Placa inferior

● Datos técnicos

Superficie necesaria:	mín. Ø 28 cm
Superficie del grill (L × An. × Al.):	aprox. 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



Indicaciones de seguridad

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

⚠ ¡Advertencia! ¡Peligro de lesiones!

- Deje de utilizar de inmediato el producto si se generan chispas, arcos eléctricos u otras averías durante el uso.
- No utilice el producto en dispositivos que estén expuestos al fuego abierto.
- No utilice el producto si está dañado.

⚠ ¡Cuidado! ¡Peligro de lesiones!

- El producto se calienta mucho durante el uso. Utilice guantes de horno a modo de protección.
- Evite los alimentos que tengan un gran contenido de sustancias ácidas o sal. Estos podrían reaccionar con la superficie del producto y crear compuestos indeseados.

- Deje siempre enfriar el producto a temperatura ambiente antes de limpiarlo.

⚠ ¡Atención! ¡Peligro de daños!

- No utilice el producto en microondas con una potencia superior a 900 W.
- Nunca precaliente el producto durante más de 3 minutos.
- No utilice el producto en hornos microondas con función de circulación de aire.
- No añada ningún líquido inflamable en el producto.
- Utilice el producto solo en microondas con función de plato giratorio.
- No utilice el producto durante más de 15 minutos sin interrupción.
- No llene el producto con líquidos que puedan desbordarse durante su uso.
- Evite dejar caer el producto. No es irrompible.
- No sumerja el producto caliente en agua fría; el choque térmico podría dañarlo. No llene el producto caliente con agua fría para evitar deformaciones.
- Evite cortar o arañar la superficie, ya que esto podría dañarlo.

- El producto no es apto para el lavavajillas.
- No utilice el producto en una cocina, hornillo u horno.

● **Puesta en marcha**

● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe que ha recibido todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes de usarlo por primera vez, limpie todas las partes del producto descritas (véase "Limpieza").

● **Uso**

⚠ **¡Cuidado! ¡Peligro de lesiones!**

- Tenga cuidado al sacar el producto del microondas. Las placas se calientan en exceso.
- Cuando mueva el producto con alimentos dentro, manténgalo en posición horizontal para evitar que se derramen líquidos.

❗ **INFORMACIÓN:**

- Algunos alimentos y recetas deben darse la vuelta durante el proceso de cocción. En estos casos, retire el líquido sobrante antes de volver a colocar el producto en el microondas.
 - Las altas temperaturas pueden decolorar la parte exterior del producto. Esto no es señal de material defectuoso y no afecta en modo alguno a la calidad ni al funcionamiento.
1. Precaliente ambas placas **2/4** simultáneamente durante 3 minutos a 900 W en el microondas.
 2. Extraiga el producto precalentado del microondas.

3. Coloque el alimento sobre la placa inferior **4**. Distribuya el alimento uniformemente.
4. Colóquelo sobre la placa superior **2**.
5. Conecte las dos placas **2/4** utilizando las asas **1/3**.
6. Coloque el producto en el microondas.
7. Ponga el microondas en funcionamiento a 900 W para calentar el producto. Utilice el tiempo de cocción recomendado (véase "Tiempo de cocción recomendado").
8. Extraiga el producto del microondas con cuidado.
9. Retire con cuidado la placa superior **2** del producto y saque el alimento para servirlo.

● **Tiempo de cocción recomendado**

❗ **INFORMACIÓN:**

- Todos los tiempos están especificados a 900 W para el microondas.
- Las cantidades especificadas son solo valores aproximados.

● **Verdura**

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Patatas en rodajas/juliana	80 g	2-3 min + 2-3 min*
Rodajas/dados de calabaza	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Rodajas de calabacín	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Patatas en rodajas/juliana	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s*
Brócoli	80 g	4 min 30 s
Espárragos	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Setas	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s*
Cebollas	80 g	4 min 30 s
* 1. Extraiga el producto del microondas. 2. Gire el alimento. 3. Vuelva a cocinar el alimento.		

● Carne

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Salchicha	100 g	4 min 30 s
Albóndigas de ternera/pollo	100 g	3 min 30 s
Chuleta de cerdo	100 g	4 min 30 s
Alitas de pollo	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s*
Rodajas de pechuga de pollo	100 g	6 min 30 s
Filete de carne	100 g	7 min 30 s
Salmón	100 g	2 min
Gambas	80 g	2 min

- * 1. Extraiga el producto del microondas.
2. Gire el alimento.
3. Vuelva a cocinar el alimento.

● Recetas

● Panini de pollo asado

 10 min

 × 1

Ingredientes:

2 rebanadas	Pan
120 g	Rodajas de pechuga de pollo precocinadas
1 rodaja	Queso
2 lonchas	Tomate
Al gusto	Hojas de espinaca
Al gusto	Salsa pesto
Al gusto	Aceite de oliva

Preparación:

1. Unte la salsa pesto en un lado de cada rebanada de pan.
2. Coloque las rodajas de pechuga de pollo precocinadas, el queso, los tomates y las espinacas sobre una rebanada de pan.
3. Cúbralo todo con la segunda rebanada de pan, con el pesto hacia abajo.

4. Unte el exterior del pan con aceite de oliva.
5. Precaliente las placas   durante 3 minutos.
6. Coloque el panini en la placa inferior  y cúbralo con la placa superior .
7. Cueza durante 4 minutos a 900 W hasta que el pan esté tostado y el queso fundido.
8. Retire el panini y déjelo reposar durante 1 minuto antes de partirlo y servirlo.

● Mezcla de verdura asada

 10 min

 × 1

Ingredientes:

- ☐ Utilice las cantidades que desee.

Rodajas de calabacín
Rodajas de calabaza
Rodajas de pimiento
Cebolla roja en rodajas
Mezcla de hierbas italianas
Sal y pimienta
Aceite de oliva

Preparación

1. Mezcle todos los ingredientes en una fuente.
2. Precaliente las placas   durante 3 minutos.
3. Coloque la verdura en la placa inferior  y cúbrala con la placa superior .
4. Cuézalo todo en 4 minutos a 900 W hasta que la verdura esté tierna y tenga las marcas de la parrilla.
5. Añada la verdura asada en un plato para servir.

● Limpieza

¡Atención! ¡Peligro de daños!

- Antes de la limpieza: Deje enfriar el producto a temperatura ambiente.
- No utilice ningún producto de limpieza agresivo o abrasivo ni cepillos duros para limpiar el producto.
- El producto no es apto para el lavavajillas.

1. Limpie el producto después de cada uso.
2. Quite las asas **1/3** antes de la limpieza.
3. Limpie el producto con agua tibia y un detergente suave.
4. Seque bien todas las partes antes de volver a colocar las asas **1/3** en las placas **2/4**.

● **Conservación**

- Limpie el producto (véase "Limpieza").
- Guarde el producto en su embalaje original si no lo va a utilizar.
- Guarde el producto en un lugar seco, fresco y bien ventilado.

● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 465816_2404) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

Liste over anvendte symboler	Side	59
Indledning	Side	59
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	59
Leveringsomfang	Side	59
Liste over dele	Side	59
Tekniske data	Side	59
Sikkerhedsanvisninger	Side	60
Ibrugtagning	Side	61
Udpakning og rengøring af produktet	Side	61
Anvendelse	Side	61
Anbefalet tilberedningstid	Side	61
Grønsager	Side	61
Kød	Side	61
Opskrifter	Side	62
Panini med grillet kylling	Side	62
Grillet grønsagsblanding	Side	62
Rengøring	Side	62
Opbevaring	Side	62
Bortskaffelse	Side	63
Garanti	Side	63
Afvikling af garantisager	Side	63
Service	Side	63

Liste over anvendte symboler	
	ADVARSEL! – Betegner en faresituation med middel risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for strømstød)
	FORSIGTIG! – Betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører mindre eller moderate kvæstelser (f.eks. fare for skoldning)
	OBS! – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)
	INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.
	Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
	Sikkerhedsanvisninger
	Handlingsanvisninger

MIKROBØLGE GRILLPLADE

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Produktet er beregnet til tilberedning og opvarmning af forskellige fødevarer i mikroovnen.
Produktet er med et specielt materiale, som absorberer mikroovnens elektromagnetiske energi og overfører den til metalpladen. Dette muliggør tilberedning af madvarer med grilleffekt. Produktet egner sig for eksempel til tilberedning af kød, grønsager, sandwicher, fladbrød eller pizza.
- Al anden anvendelse og enhver ændring af produktet er forbudt og kan medføre kvæstelser og produktskader.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.
- Produktet er udelukkende beregnet til brug i private husestande.
- Produktet er ikke beregnet til kommercielt brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1× Øvre grillplade
- 1× Nedre grillplade

● Liste over dele

(Fig. A)

- 1 Greb (øvre plade)
- 2 Øvre plade
- 3 Greb (nedre plade)
- 4 Nedre plade

● Tekniske data

Nødvendig flade:	min. Ø 28 cm
Grillflade (L × B × H):	ca. 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



Sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES
FØRSTE GANG SKAL DU
VÆRE FORTROLIG MED
ALLE SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

⚠️ Advarsel! Fare for kvæstelser!

- Afslut straks brugen af produktet, hvis der under brug ved gnister, elektriske lysbuer eller andre forstyrrelser.
- Anvend ikke produktet i apparater, som udsættes for åben ild.
- Produktet må ikke anvendes, hvis det er beskadiget.

⚠️ Forsigtig! Fare for kvæstelser!

- Produktet bliver meget varmt under brug. Brug ovenhandsker som beskyttelse.
- Undgå fødevarer med et højt syre- og/eller saltindhold. Dette kan gå i reaktion med produktets overflade og forårsage uønskede forbindelser.
- Lad produktet afkøle til rumtemperatur inden rengøring.

⚠️ Obs! Fare for skader!

- Anvend ikke produktet i mikroovne med en effekt på over 900 W.
- Forvarm aldrig produktet i mere end 3 minutter.
- Anvend ikke produktet i mikroovne med varmluftfunktion.
- Kom ikke brandbare væsker på produktet.
- Anvend kun produktet i mikroovne med drejetallerkenfunktion.
- Anvend ikke produktet mere end 15 minutter ad gangen.
- Kom ikke væsker på produktet, hvis de under brug kan løbe over.
- Undgå at lade produktet falde på gulvet. Det er ikke brudsikkert.
- Nedsænk ikke det varme produkt i koldt vand, da det termiske chok kan beskadige det. Fyld ikke koldt vand i det varme produkt, da det kan medføre deformation.
- Undgå snit eller ridser på overfladen, da det kan medføre beskadigelser.
- Produktet er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Anvend ikke produktet på et elektrisk komfur, en kogeplade eller over åben ild.

● **Ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontroller, at alle dele er til stede og at leveringsomfanget er komplet (se "Leveringsomfang").
3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Rengør alle produktets dele inden første brug (se „Rengøring“).

● **Anvendelse**

⚠ Forsigtig! Fare for kvæstelser!

- Udvis forsigtighed, når produktet tages ud af mikroølgeovnen. Pladerne bliver meget varme.
- Hvis du bevæger produkter med fødevarer i, skal produktet holdes horisontalt for at undgå, at væske spildes.

❗ INFO:

- Visse fødevarer og opskrifter kræver, at fødevarer vendes under tilberedningen. I så fald skal overskydende væske fjernes, inden produktet sættes i mikroovnen.
 - Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke et tegn på et defekt materiale og påvirker på ingen måde kvaliteten eller funktionen.
1. Opvarm begge plader **2/4** på samme tid i 3 minutter ved 900 W i mikroovnen.
 2. Tag det forvarmede produkt ud af mikroovnen.
 3. Læg fødevarerne på den nederste plade **4**. Fordel fødevarerne jævnt.
 4. Placer den øvre plade **2** ovenpå.
 5. Forbind begge plader **2/4** over grebene **1/3**.
 6. Sæt produktet i mikroovnen.
 7. Lad mikroovnen køre ved 900 W for at varme produktet op. Benyt den anbefalede tilberedningstid (se „Anbefalet tilberedningstid“).

8. Tag produktet forsigtigt ud af mikroovnen.
9. Fjern forsigtigt produktets øvre plade **2**, og server fødevarerne.

● **Anbefalet tilberedningstid**

❗ INFO:

- Alle tider er angivet for mikroovne ved 900 W.
- De angivne mængder er omtrentlige værdier.

● **Grønsager**

Ingredienser	Mængde	Tid
Kartoffelskiver/ -julienne	80 g	2-3 min + 2-3 min *
Græskarskiver/-tern	80 g	4 min 30 s + 4 min 30 s *
Zucchini-skiver	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s *
Gulerodsskiver/ -julienne	80 g	2 min 30 s + 2 min 30 s *
Broccoli	80 g	4 min 30 s
Asparges	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Svampe	80 g	2 min 30 s + 1 min 30 s *
Løg	80 g	4 min 30 s
* 1. Tag produktet ud af mikroovnen. 2. Vend fødevarerne. 3. Tilbered fødevarerne videre.		

● **Kød**

Ingredienser	Mængde	Tid
Pølse	100 g	4 min 30 s
Okse-/kyllingefri- kadelle	100 g	3 min 30 s
Svinekotelet	100 g	4 min 30 s
* 1. Tag produktet ud af mikroovnen. 2. Vend fødevarerne. 3. Tilbered fødevarerne videre.		

Ingredienser	Mængde	Tid
Kyllingevinger	100 g	4 min 30 s + 4 min 30 s *
Kyllingebrystskiver	100 g	6 min 30 s
Steak	100 g	7 min 30 s
Laks	100 g	2 min
Rejer	80 g	2 min
* 1. Tag produktet ud af mikroovnen. 2. Vend fødevareren. 3. Tilbered fødevareren videre.		

● Opskrifter

● Panini med grillet kylling

 10 min

 × 1

Ingredienser:

2 skiver	Brød
120 g	Tilberedte kyllingebrystskiver
1 skive	Ost
2 skiver	Tomat
Efter smag	Spinatblade
Efter smag	Pestosauce
Efter smag	Olivenolie

Tilberedning:

1. Fordel pestosaucen på den ene side af hver brødske.
2. Læg de tilberedte kyllingebrystskiver, ost, tomaterne og spinaten på en brødske.
3. Læg den anden brødske over med pestosiden nedad.
4. Pensl ydersiden af brødet med olivenolie.
5. Forvarm pladerne **2/4** i 3 minutter.
6. Læg paninien på den nedre plade **4**, og læg den øvre plade **2** ovenpå.
7. Tilbered den i 4 minutter ved 900 W, indtil brødet er ristet, og ost er smeltet.
8. Tag paninien ud, og lad den hvile i 1 minut, inden den portionsopdeles og serveres.

● Grillet grønsagsblanding

 10 min

 × 1

Ingredienser:

- ☐ Benyt mængder alt efter smag.

Zucchini-skiver
Græskar-skiver
Peberfrugt-skiver
Rødløg-skiver
Italiensk krydderurteblanding
Salt og peber
Olivenolie

Tilberedning

1. Bland alle ingredienser i en skål.
2. Forvarm pladerne **2/4** i 3 minutter.
3. Læg grønsagerne på den nedre plade **4**, og læg den øvre plade **2** ovenpå.
4. Tilbered det hele i 4 minutter ved 900 W, indtil grønsagerne er tilberedte og har fået grillstriber.
5. Kom de grillede grønsager på et serveringsfad.

● Rengøring

Obs! Fare for skader!

- Før rengøring: Lad først produktet køle af ved rumtemperatur.
- Ved rengøring af produktet må der ikke anvendes skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller stive børster.
- Dette produkt er ikke egnet til opvaskemaskine.

1. Rengør produktet efter hver anvendelse.
2. Fjern grebene **1/3** inden rengøring.
3. Rengør produktet med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
4. Tør alle dele grundigt af, inden grebene **1/3** igen anbringes på pladerne **2/4**.

● Opbevaring

- ☐ Rengør produktet (se "Rengøring").
- ☐ Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.

- Opbevar produktet på et køligt, tørt, godt ventileret sted.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skræbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 465816_2404) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**

(DK) Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

Elenco delle icone utilizzate	Pagina	65
Introduzione	Pagina	65
Uso previsto	Pagina	65
Contenuto della confezione	Pagina	65
Elenco delle parti	Pagina	65
Dati tecnici	Pagina	65
Istruzioni di sicurezza	Pagina	66
Messa in funzione	Pagina	67
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	67
Utilizzo	Pagina	67
Tempo di cottura consigliato	Pagina	67
Verdure	Pagina	67
Carne	Pagina	67
Ricette	Pagina	68
Panino al pollo alla griglia	Pagina	68
Mix di verdure grigliate	Pagina	68
Pulizia	Pagina	68
Conservazione	Pagina	69
Smaltimento	Pagina	69
Garanzia	Pagina	69
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	69
Assistenza	Pagina	70

Elenco delle icone utilizzate

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

PIASTRA PER MICROONDE

● Introduzione

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

● Uso previsto

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

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 × Piastra superiore
- 1 × Piastra inferiore

● Elenco delle parti

(Fig. A)

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

● Dati tecnici

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



Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

⚠️ Avvertenza! Pericolo di lesioni!

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

⚠️ Cautela! Pericolo di lesioni!

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

⚠️ Attenzione! Pericolo di danni!

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

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto (vedi "Pulizia") descritte.

● **Utilizzo**

⚠ Cautela! Pericolo di lesioni!

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

i INFO:

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

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

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

● **Tempo di cottura consigliato**

i INFO:

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

● **Verdure**

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

● **Carne**

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

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

● Ricette

● Panino al pollo alla griglia

 10 min

 × 1

Ingredienti:

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

Preparazione:

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

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

● Mix di verdure grigliate

 10 min

 × 1

Ingredienti:

- ☐ Utilizzare le quantità in base ai gusti.

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

Preparazione

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

● Pulizia

Attenzione! Pericolo di danni!

- Prima della pulizia: Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente.
 - Non utilizzare detergenti abrasivi e aggressivi o spazzole dure per la pulizia del prodotto.
 - Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
1. Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.
 2. Rimuovere le impugnature **1/3** prima della pulizia.

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

● **Conservazione**

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

● **Smaltimento**

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

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



Il prodotto, i suoi accessori 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.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 465816_2404) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

A felhasznált piktogramok listája	Oldal	72
Bevezető	Oldal	72
Rendeltetésszerű használat	Oldal	72
A csomagolás tartalma	Oldal	72
Alkatrészlista	Oldal	72
Műszaki adatok	Oldal	72
Biztonsági utasítások	Oldal	73
Üzembe helyezés	Oldal	74
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	74
Használat	Oldal	74
Ajánlott sütési idő	Oldal	74
Zöldség	Oldal	74
Hús	Oldal	75
Receptek	Oldal	75
Grillezett csirkés panini	Oldal	75
Vegyes grillzöldség	Oldal	75
Tisztítás	Oldal	76
Tárolás	Oldal	76
Mentesítés	Oldal	76
Garancia	Oldal	76
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	77
Szerviz	Oldal	77

A felhasznált piktogramok listája	
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés veszélye)
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károkra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)
	TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
 	Biztonsági utasítások Kezelési utasítások

MIKROHULLÁMÚ GRILLAP

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék különböző élelmiszerek mikrohullámú sütőben történő sütésére és felmelegítésére alkalmas.
A termék egy speciális anyaggal rendelkezik, amely elnyeli a mikrohullámú elektromágneses energiát, majd azt továbbítja a fémlemezekre. Így az ételek grillezve süthetők. A termék alkalmas például húsok, zöldségek, szendvicsek, lapos kenyerek vagy pizza sütésére.
- Minden más használati mód, illetve a termék módosítása tilos, ezek sérülésekhez és a termék károsodásához vezethetnek.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.
- A termék kizárólag magánháztartásokban használható.
- A termék üzleti célokra nem alkalmas.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

1× Felső grill lap

1× Alsó grill lap

● Alkatrészlista

(A ábra)

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Fogó (felső lap) |
| 2 | Felső lap |
| 3 | Fogó (alsó lap) |
| 4 | Alsó lap |

● Műszaki adatok

Szükséges felület:	min. Ø 28 cm
Grillező felület (H × Sz × M):	kb. 25,6 × 15,5 × 3,6 cm



Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

Figyelmeztetés! Sérülésveszély!

- Azonnal hagyja abba a termék használatát, ha a használat során szikrák, elektromos ívkisülések vagy más üzemzavarok keletkeznek.
- Ne használja a terméket olyan készülékekben, amelyek nyílt lángnak vannak kitéve.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.

Vigyázat! Sérülésveszély!

- Használat közben a termék rendkívül forró. Biztonsága érdekében használjon sütőkesztyűt.
- Kerülje a magas sav- és/vagy sótartalmú élelmiszereket. Ezek reakcióba léphetnek a termék felületével, és nemkívánatos kötéseket hozhatnak létre.
- Tisztítás előtt hagyja a terméket szobahőmérsékletre lehűlni.

Figyelem! Károsodás veszélye!

- Ne használja a terméket 900 W-nál magasabb teljesítményű mikrohullámú sütőkben.
- Soha ne melegítse elő a terméket 3 percnél hosszabb ideig.
- A terméket ne használja légkeveréses mikrohullámú sütőkben.
- Ne öntsön a termékre éghető folyadékokat.
- A termék csak forgótányéros mikrohullámú sütőkben használható.
- Ne használja a terméket 15 percnél tovább megszakítás nélkül.
- Ne töltsön a termékbe olyan folyadékokat, melyek a használat során kifuthatnak.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse le a terméket. A termék nem törésálló.
- Ne merítse a terméket hideg vízbe, amikor forró, mert a hősokk kárt tehet benne. Ne tölts fel hideg vízzel a forró terméket, hogy elkerülje annak deformálódását.
- Ne vágja vagy karcolja meg a felületet, mert azzal károsodásokat okozhat.

- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Ne helyezze a terméket kályhán, főzőlapon, vagy sütőben.

● Üzembe helyezés

● A termék kicsomagolása és áttisztítása

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Első használat előtt tisztítsa meg a termék minden alkatrészét (lásd a „Tisztítás” c. részt).

● Használat

⚠ Vigyázat! Sérülésveszély!

- Legyen elővigyázatos, amikor a terméket kiveszi a mikrohullámú sütőből. A lapok nagyon forróak.
- Ha a terméket akkor mozgatja, amikor abban élelmiszerek vannak, tartsa vízszintes helyzetben, hogy megakadályozza a folyadékok kifröccsenését.

① TUDNIVALÓ:

- Néhány élelmiszer és recept megköveteli a megfordítást sütés közben. Ilyen esetben távolítsa el a felesleges folyadékot, mielőtt a terméket visszatenné a mikrohullámú sütőbe.
 - A magas hőmérséklet elszíneződéseket okozhat a termék felületén. Ez nem anyaghibára utal, és semmilyen módon nem befolyásolja a minőséget vagy a működést.
1. Melegítse elő a két lapot **2/4** egyszerre 3 percre 900 W-on a mikrohullámú sütőben.
 2. Vegye ki az előmelegített terméket a mikrohullámú sütőből.

3. Helyezze rá az élelmiszereket az alsó lapra **4**. Ossza el az élelmiszereket egyenletesen.
4. Helyezze a tetejére a felső lapot **2**.
5. Kapcsolja össze a két lapot **2/4** a fogóknál **1/3**.
6. Tegye be a terméket a mikrohullámú sütőbe.
7. A termék felmelegítéséhez járassa a mikrohullámú sütőt 900 W-on. Alkalmazza az ajánlott sütési időt (lásd az „Ajánlott sütési idő” c. részt).
8. Óvatosan vegye ki a terméket a mikrohullámú sütőből.
9. Óvatosan vegye le a termék felső lapját **2**, majd vegye le az élelmiszereket a tálaláshoz.

● Ajánlott sütési idő

① TUDNIVALÓ:

- Az idők 900 W mikrohullámú teljesítményhez vannak megadva.
- A megadott mennyiségek csak megközelítő értékek.

● Zöldség

Hozzávalók	Mennyiség	Idő
Burgonya szeletelve/ julienne-re vágva	80 g	2–3 perc + 2–3 perc*
Tök szeletelve/ kockázva	80 g	4 perc 30 mp + 4 perc 30 mp*
Cukkini	80 g	2 perc 30 mp + 2 perc 30 mp*
Sárgarépa szeletelve/ julienne-re vágva	80 g	2 perc 30 mp + 2 perc 30 mp*
Brokkoli	80 g	4 perc 30 mp
* 1. Vegye ki a terméket a mikrohullámú sütőből. 2. Fordítsa meg az élelmiszereket. 3. Ismétlje meg az élelmiszerek sütését.		

Hozzávalók	Mennyiség	Idő
Spárga	80 g	2 perc 30 mp + 1 perc 30 mp*
Gomba	80 g	2 perc 30 mp + 1 perc 30 mp*
Vörshagyma	80 g	4 perc 30 mp
* 1. Vegye ki a terméket a mikrohullámú sütőből. 2. Fordítsa meg az élelmiszereket. 3. Ismétlje meg az élelmiszerek sütését.		

● Hús

Hozzávalók	Mennyiség	Idő
Kolbász	100 g	4 perc 30 mp
Húsgolyók marhahúsból/ csirkehúsból	100 g	3 perc 30 mp
Sertéskaraj	100 g	4 perc 30 mp
Csirkeszárny	100 g	4 perc 30 mp + 4 perc 30 mp*
Csirkemell szeletek	100 g	6 perc 30 mp
Marhaszelet	100 g	7 perc 30 mp
Lazac	100 g	2 perc
Garnéla	80 g	2 perc
* 1. Vegye ki a terméket a mikrohullámú sütőből. 2. Fordítsa meg az élelmiszereket. 3. Ismétlje meg az élelmiszerek sütését.		

● Receptek

● Grillezett csirkés panini

 10 perc

 × 1

Hozzávalók:

2 szelet	Kenyér
120 g	Előszütött csirkemell szeletek
1 szelet	Sajt
2 szelet	Paradicsom
Ízlés szerint	Spenótlevelek
Ízlés szerint	Pesto szósz
Ízlés szerint	Olívaolaj

Elkészítés:

1. Kenje be a kenyérszeletek egyik felét a pesto szósszal.
2. Tegye rá az előszütött csirkemell szeleteket, a sajtot, a paradicsomot és a spenótot az egyik kenyérszeletre.
3. Fedje le az egészet a másik kenyérszelettel úgy, hogy a pestós oldala lefelé nézzen.
4. Kenje be a kenyér külső oldalát olívaolajjal.
5. Melegítse elő a lapokat $\frac{2}{4}$ 3 percig.
6. Helyezze rá a paninit az alsó lapra $\frac{4}{4}$, majd tegye a tetejére a felső lapot $\frac{2}{4}$.
7. Süsse 4 percig 900 W-on, amíg a kenyér meg nem barnul, és a sajt meg nem olvad.
8. Vegye ki a paninit és pihentesse egy percig, mielőtt feldarabolná és tálalná.

● Vegyes grillzöldség

 10 perc

 × 1

Hozzávalók:

- ☐ A mennyiségeket ízlés szerint alkalmazza.

Cukkini
Szeletelt tök
Paprika szeletek
Szeletelt lilahagyma
Olasz fűszerkeverék
Só és bors
Olívaolaj

Elkészítés

1. Keverje össze a hozzávalókat egy tálban.
2. Melegítse elő a lapokat **2/4** 3 percig.
3. Helyezze rá a zöldségeket az alsó lapra **4**, majd tegye a tetejére a felső lapot **2**.
4. Süsse 4 percig 900 W-on, amíg a zöldség meg nem puhul és grillcsíkok nem lesznek rajta.
5. Tálalja a grillezett zöldségeket egy tányéron.

● Tisztítás

⚠ Figyelem! Károsodás veszélye!

- Tisztítás előtt: Hagyja a terméket szobahőmérsékletre lehűlni.
 - A termék tisztításához ne használjon súrolószereket, agresszív tisztítószereket vagy kemény keféket.
 - A termék mosogatógépben nem mosható.
1. Minden használat után tisztítsa meg a terméket.
 2. Tisztítás előtt vegye le a fogókat **1/3**.
 3. Tisztítsa meg a terméket meleg vízzel és kímélő mosogatószerrel.
 4. Mielőtt a fogókat **1/3** visszahelyezné a lapokra **2/4**, töröljön minden alkatrészt szárazra.

● Tárolás

- Tisztítsa meg a terméket (lásd a „Tisztítás” c. részt).
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket hűvös, száraz, jól szellőző helyen tárolja.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. csatlakozókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük
kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő
a pénztárblokkot és a cikkszámot
(IAN 465816_2404) a vásárlás tényének
az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról,
a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra
lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján
található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb
hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a
kapcsolatot a következőkben megnevezett
szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló
blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési
idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az
Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz

HU

Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12443

Version: 09/2024

IAN 465816_2404

