

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## TABLETOP BARBECUE STGG 1800 A1

GB IE

### TABLETOP BARBECUE

Operating instructions

SE

### BORDSGRILL

Bruksanvisning

FI

### PÖYTÄGRILLI

Käyttöohje

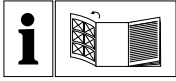
DE AT CH

### TISCHGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 96068

FI



GB IE

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

---

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

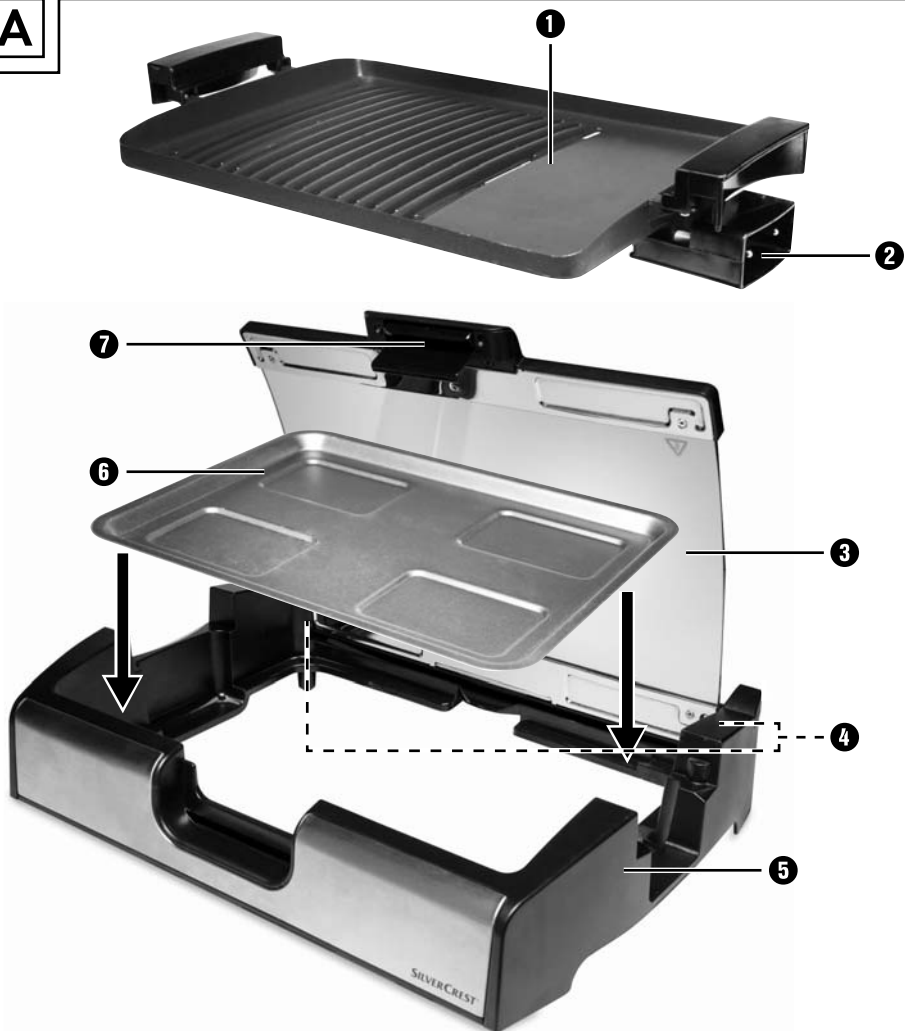
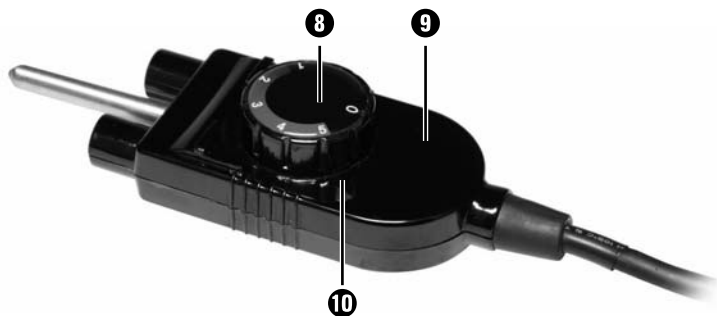
Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	17
SE	Bruksanvisning	Sidan	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

**A****B**

# Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Proper use</b> .....	<b>2</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>2</b>
<b>Technical details</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>3</b>
<b>Assembly and setting up</b> .....	<b>6</b>
<b>Before first use</b> .....	<b>6</b>
<b>Thermostat settings</b> .....	<b>7</b>
<b>Using the lid</b> .....	<b>7</b>
<b>Operation</b> .....	<b>7</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>8</b>
<b>Storage</b> .....	<b>8</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>9</b>
<b>Warranty and service</b> .....	<b>10</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>10</b>
<b>Importer</b> .....	<b>10</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>11</b>
Marinated pork fillets .....	11
Grilled pineapple .....	11
Grilled vegetables .....	12
Tofu with mushrooms .....	12
Coconut curry prawns .....	13
Baked toast .....	14
Grilled asparagus .....	14
Turkey breast fillet .....	15
Grilled corn on the cob .....	16
Bruschetta .....	16

## TABLETOP BARBECUE STGG 1800 A1

### Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are a constituent of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

### Proper use

This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

### Package contents

Tabletop Barbecue  
(griddle, frame, drip tray, thermostat)

Operating instructions

#### NOTE

Check the contents for completeness and damage directly after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

### Appliance description

- 1 Griddle
- 2 Socket
- 3 Lid
- 4 Hinge guide
- 5 Frame
- 6 Drip tray
- 7 Handle with catch
- 8 Temperature control
- 9 Thermostat
- 10 Indicator lamp


### Technical details

Rated voltage: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Max. power  
consumption: 1500 - 1800 W

## Safety instructions

### **DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- ▶ To avoid risks, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.
  - ▶ Protect the power cable from contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
  - ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
  - ▶ Before use, check the appliance for externally visible damage. Do not use an appliance that has been damaged or dropped.
  - ▶ The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
  - ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
  - ▶ The appliance must not come into contact with moisture such as rain or water.
-  **NEVER immerse the appliance in water or other liquids!**  
You could receive a fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

**⚠ WARNING – RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- ▶ Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.



Caution! Hot surface!

- ▶ Do not touch anything other than the handle on the lid while the appliance is in use. The surfaces of the appliance become extremely hot during use.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.
- ▶ Discontinue use of the appliance if it is damaged!
- ▶ Discontinue use of the appliance if there are any visible cracks or other damage on the lid.

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- ▶ Never operate the appliance without the drip tray. Otherwise fat and other hot liquids will drip down from the appliance.
- ▶ Use the appliance only with the supplied thermostat.



## Assembly and setting up

### **⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Never place the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- ▶ Set up the appliance at least 70 cm from any flammable materials (e.g. curtains).
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.
- ▶ Set up the appliance with its rear side directly against the wall. When doing so, ensure that the wall is made of heat-resistant material and that the lid ❸ can open fully.

- 1) Remove all of the parts from the box and remove the packaging material and any protective film.
- 2) Clean all components as described in Chapter "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a heat-resistant, clean and level surface.
- 4) Place the drip tray ❹ in the frame ❺ so that it sits in the recess to the left of the centre.

### **ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!**

- ▶ Never use the appliance without the drip tray ❹! Otherwise hot fat and other hot liquids will drip down from the appliance onto the surface below.
- 5) Place the griddle ❶ onto the frame ❺. Ensure that the socket ❷ is on the right side. The griddle ❶ must sit correctly in the frame otherwise the thermostat ❸ cannot be connected to the socket ❷.
  - 6) Push the hinges of the lid ❸ into the recess on the frame ❺ and close the lid ❸.
  - 7) Connect the thermostat ❸ with the socket ❷ on the appliance.

## Before first use

- 1) Open the lid ❸ by pushing up the catch on the handle ❷ and, at the same time, pulling the lid ❸ upwards.  
Open the lid ❸ until the hinges slide down into the hinge guides ❹ and the lid ❸ is firmly in place.
- 2) Wipe the griddle ❶ with a moist cloth.
- 3) Grease the griddle ❶ lightly with butter, margarine or oil which is suitable for baking/grilling. This allows any cooking residues on the griddle ❶ to be more easily removed.
- 4) Close the lid ❸ by lifting it lightly into the hinge guide ❹ so that it can be folded shut.
- 5) Insert the plug in a mains power socket and set the temperature control ❸ to level 5. The appliance will heat up.
- 6) Wait for 10 minutes.
- 7) Then disconnect the plug and allow the appliance to cool down.

### **NOTE**

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and smell may be generated due to production-related residues. This is completely normal and is not dangerous. Provide sufficient ventilation by opening a window, for example.
- 8) Wipe the griddle ❶ with a damp cloth after cooling.
  - 9) Clean the drip tray ❹ as described in Chapter "Cleaning and care".
  - 10) Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance.

The appliance is now ready for use.

## Thermostat settings

The temperature control **8** on the thermostat **9** can be used to set the temperature level.

Level 0	Grill switched off
Level 0 - 1	Grill switched on; low temperature
Level 1 - 3	Grill switched on; medium temperature
Level 3 - 5	Grill switched on; high temperature

As soon as you set a temperature level, the indicator lamp **10** lights up. When the set temperature has been reached, the indicator lamp **10** goes out.

However, this may come on and go off again at any time. This means that the appliance is maintaining the temperature and has heated up again a little.

### NOTE

- ▶ Select the correct temperature level by trial and error. The lower and medium temperature levels are better suited for vegetables, fruits and delicate foods. The higher temperature levels are better for meat.

## Using the lid

The lid **3** can either be closed or left open during the preparation of foods:

- When open, the lid **3** serves as a splash protector.
- If you close the lid **3** while grilling you will achieve higher temperatures and the food will be cooked from all sides.
- To open the lid **3**, push up the catch on the handle **7** and, at the same time, pull the lid **3** upwards. Open it until the hinges slip down into the hinge guides **4**. The lid **3** now sits firmly.

- To reclose the lid **3** lift it up so that the hinges slide up into the hinge guides **4**. Now you can reclose the lid **3**. Ensure that the catch on the handle **7** also engages.

## Operation

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance is extremely hot during use! For this reason, do not touch anything but the handle **7** on the lid **3** during use! Use oven gloves if you need to take hold of the appliance.

- 1) Close the lid **3**.
- 2) Insert the plug into a mains power socket. The indicator lamp **10** lights up and the appliance heats up.
- 3) As soon as the indicator lamp **10** goes off, the appliance has heated up. Open the lid **3** using the handle **7** and place the food onto the griddle **1**.
- 4) If required, close the lid **3**. Fat and liquids will run into the drip tray during use **6**.
- 5) Check the grilling progress regularly and turn the food being grilled. Once you are satisfied, open the lid **3** using the handle **7** and remove the food from the griddle **1**.


### ⚠ ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use metal implements such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- 6) If you do not want to grill any more food, turn the temperature control **8** to "0" and remove the plug from the mains socket. This is the only way to switch the appliance off.

## Cleaning and care

### DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket! Risk of electric shock!

 Never submerge the griddle ① or the thermostat ⑨ in water or other liquids!

### WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of burns!

### ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could damage the surface of the appliance!
  - ▶ Do not use metal implements such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- It is best to clean the appliance as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.
  - Dismantle the appliance for cleaning:
    - Pull the thermostat ⑨ from the socket ②.
    - Pull the lid ③ out of the hinge guides ④.
    - Lift the griddle ① out of the frame ⑤.
    - Carefully remove the drip tray ⑥ from the frame ⑤.
  - Empty the drip tray ⑥. Then rinse it in warm water containing a mild detergent. Then rinse the drip tray ⑥ with clean water and dry it off.

- Clean the lid ③ in warm water containing a mild detergent. Then rinse the lid ③ with clean water and dry it off.
- After it has cooled down, wipe the griddle ① with a damp cloth. The griddle ① must be completely dry before it is used again.

### NOTE

- ▶ If there is any stubborn residue on the griddle ①, you can soak the griddle ① in warm water with a little detergent. Afterwards, rinse the griddle ① with clean water. Ensure that no detergent residues remain on the griddle ①.
  - ▶ If you have used detergent to clean the griddle ① make sure that you grease it lightly with a little oil again afterwards, otherwise the non-stick coating will not function optimally.
- Wipe the frame ⑤ and the thermostat ⑨ with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with clear water. Dry everything properly.
  - Then reassemble the appliance.

## Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.
- When the appliance has been reassembled and the catch on the lid ③ has clicked back into place, you can store the appliance upright to save space.

## Troubleshooting

Defect	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The indicator lamp ⑩ illuminates and goes off again repeatedly.	The appliance is maintaining the temperature. To do this, it has to heat up briefly every so often. When this occurs, the indicator lamp ⑩ comes on.	This is not a defect.
The indicator lamp ⑩ does not illuminate.	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
	The appliance has heated up.	This is not a defect.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service.

## Warranty and service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications which were not carried out by one of our authorised service centres. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 96068

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 96068

### **Hotline availability:**

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## Disposal



**Under no circumstance, should you dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recipes

### NOTE

- ▶ The information regarding grill times and temperature levels in the recipes are guide values and can vary greatly depending on the nature of the foodstuffs. Always take account of your own experience when preparing meals.

### Marinated pork fillets

#### Ingredients:

- ◆ 500 g pork fillet
- ◆ 2 tbsp. balsamic vinegar
- ◆ 2 tsp. basil (seasoning)
- ◆ 1 orange
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Remove the fat and skin from the pork fillet.
- 2) Cut the fillet into medallions around 2 - 3 cm thick and lay these in a dish.
- 3) Add the juice of the orange, the balsamic vinegar, 1 tsp. basil seasoning, a dash of salt and a little pepper and marinate the meat for around one hour.
- 4) Lay the medallions on the griddle **1** and grill them for around 5 - 7 minutes on each side at temperature level 4.

### Grilled pineapple

#### Ingredients:

- ◆ 1 pineapple
- ◆ 1 - 2 tbsp. sugar
- ◆ 1 tsp. cinnamon

- 1) Stand the pineapple upright and peel it with a sharp knife from top to bottom until the pineapple is completely peeled.
- 2) Cut the pineapple into quarters and cut out the core.
- 3) Cut the pineapple into strips of about 2 cm thickness.
- 4) Grill the strips on each side for around 5 - 7 minutes at temperature level 3.
- 5) Sprinkle the pineapple with cinnamon and sugar to taste.

## Grilled vegetables

### Ingredients:

- ◆ 2 peppers
- ◆ 1 courgette
- ◆ 1 aubergine
- ◆ Olive oil
- ◆ Salt
- ◆ Pepper
- ◆ Herbs de Provence (seasoning mix)

- 1) Wash the vegetables thoroughly. Cut the peppers in half, remove the seeds and cut them into strips. Cut the aubergine and courgette in half along their length and then into around 0.5 cm pieces.
- 2) Brush the vegetables with a little olive oil.
- 3) Lay the vegetables on the griddle **1** (preheated to temperature level 3) and grill them on both sides for around 8 - 10 minutes each until they have reached a light brown colour.
- 4) Season the vegetables with salt, pepper and herbs de Provence according to taste.

## Tofu with mushrooms

### Ingredients:

- ◆ 4 tofu slices a 50 g
- ◆ 1 - 2 tbsp. soya sauce
- ◆ Sesame oil
- ◆ Olive oil
- ◆ 200 g mushrooms
- ◆ 1 onion
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Marinate the tofu slices in 2 tbsp. soya sauce and a few drops of sesame oil, salt and pepper for 30 minutes in a dish.
- 2) Grill the tofu on both sides at temperature level 4 for around 5 minutes.
- 3) Clean the mushrooms and cut these – as well as the onion – into slices.
- 4) Add the slices, 1 tbsp. of olive oil and 2 tbsp. soya sauce into a bowl and mix them together.
- 5) Fry the mushrooms and onions for a short while on the griddle **1** at temperature level 4 and serve them with the tofu.

## Coconut curry prawns

### Ingredients:

- ◆ 100 g red curry paste
- ◆ 50 ml coconut milk
- ◆ 400 g prawns (alternatively shrimps)
- ◆ 200 g sugar snaps
- ◆ 2 peppers
- ◆ 2 onions
- ◆ 2 garlic cloves
- ◆ Salt and pepper
- ◆ Kitchen foil

- 1) Mix the curry paste and the coconut milk.
- 2) Wash the prawns, the sugar snaps and the peppers.
- 3) Peel the onions and garlic cloves.
- 4) Chop the onions, the garlic cloves and peppers into small pieces.
- 5) Spread the prawns and the vegetables evenly over four pieces of aluminium foil. The aluminium foil must be big enough so that it is possible to wrap up the ingredients in little packages. Drip the coconut curry sauce over the food and season everything with salt and pepper.
- 6) Close up the packages well so that no liquids can escape.
- 7) Place the filled packages on the griddle **1** (preheated to temperature level 4) and cook them from both sides for around 15 minutes each side.

### NOTE

- ▶ Depending on the size of the packages, it is possible that only 2 - 3 of the packages will fit onto the griddle **1** at once. Grill the remaining packages after the first ones are cooked.



**Baked toast****Ingredients:**

- ◆ 8 slices of toasting bread
- ◆ 2 eggs
- ◆ 100 ml cream
- ◆ 100 g grated Parmesan
- ◆ 1 tbsp. vegetable oil
- ◆ 20 g chopped parsley
- ◆ 20 g chopped chives
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Mix the cream with the eggs, the grated cheese and the herbs in a bowl. Add salt and pepper.
- 2) Grease the griddle **1** lightly with a little vegetable oil.
- 3) Dip the slices of bread into the mixture and grill them for about 5 minutes on each side at temperature level 3.

**Grilled asparagus****Ingredients:**

- ◆ 10 asparagus spears (diameter of around 1.5 cm)
- ◆ 50 g butter
- ◆ 1 bunch of parsley
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Wash and peel the asparagus.
- 2) Wash and chop the parsley.
- 3) Lay out some aluminium foil and cover it with a layer of parsley and butter flakes. Lay half of the asparagus on top. Add another layer of parsley and butter flakes on top. Now lay the remaining asparagus on the top and season with salt and pepper.
- 4) Close the package and lay it on the griddle **1** at a temperature level of 4 - 5. Close the lid **3** to cook the food.
- 5) After 20 minutes, carefully turn the package over. After another 20 minutes, the asparagus is cooked.

**NOTE**

- ▶ Depending on the thickness of the food being grilled, it is possible that the lid **3** can rest on the food during grilling.

## Turkey breast fillet

### Ingredients:

- ◆ 2 fillets of turkey breast, (each approx. 150 g)
- ◆ 1 clove of garlic
- ◆ 1 tbsp. honey
- ◆ 1 tsp. mustard (grainy)
- ◆ 1 tbsp. vegetable oil
- ◆ Salt
- ◆ Coloured pepper

- 1) Peel the garlic cloves and crush them.
- 2) Mix the garlic, the honey, the mustard and the oil and season the marinade with salt and pepper.
- 3) Wash and dry the turkey breasts. Add the fillets to the marinade in a covered bowl and chill them for around one hour.
- 4) Lay the fillets on the griddle **1** at temperature level 4 and close the lid **3**.
  - Thin fillets: Turn the fillets after around 5 minutes and grill the other side of the fillet for another 5 minutes at temperature level 4 with the lid **3** closed.
  - Thick fillets: Turn the fillets after around 10 minutes and grill the other side of the fillet for another 10 minutes at temperature level 4 with the lid **3** closed.

### NOTE

- ▶ Depending on the thickness of the food being grilled, it is possible that the lid **3** can rest on the food during grilling.

## Grilled corn on the cob

### Ingredients:

- ◆ 2 sweet corn cobs
- ◆ 100 g herb butter
- ◆ Garlic salt
- ◆ Salt
- ◆ Pepper

- 1) Brush a piece of aluminium foil with the herb butter.
- 2) Salt the corn cobs and wrap them in the aluminium foil.
- 3) Lay the package on the griddle ❶ with the lid ❸ closed at temperature level 4.
- 4) Turn the package after 15 minutes and cook the cobs for another 15 minutes.
- 5) Season the corn cobs with garlic salt and pepper.

### NOTE

- ▶ Depending on the thickness of the food being grilled, it is possible that the lid ❸ can rest on the food during grilling.

## Bruschetta

### Ingredients:

- ◆ 2 ciabatta loaves
- ◆ 2 tomatoes
- ◆ 4 tbsp. tomato ketchup
- ◆ 2 garlic cloves
- ◆ 2 tbsp. olive oil
- ◆ 1 tbsp. basil, finely chopped

- 1) Cut the ciabatta loaves in half and lay them on the griddle ❶ at temperature level 3 - 4 for around 2 minutes so that the ciabatta halves are lightly browned.
- 2) Wash and dice the tomatoes. Crush the garlic.
- 3) Mix the tomato pieces, the ketchup, the garlic, the olive oil and the chopped basil.
- 4) Spread this paste over the toasted ciabatta pieces and lay these onto the griddle ❶ for about 5 minutes at temperature level 3.

# Sisällysluettelo

<b>Johdanto</b> .....	<b>18</b>
<b>Määräystenmukainen käyttö</b> .....	<b>18</b>
<b>Toimituslaajuus</b> .....	<b>18</b>
<b>Laitteen kuvaus</b> .....	<b>18</b>
<b>Tekniset tiedot</b> .....	<b>18</b>
<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>19</b>
<b>Kokoaminen ja pystytys</b> .....	<b>22</b>
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>22</b>
<b>Termostaattiasetukset</b> .....	<b>23</b>
<b>Kannen käyttäminen</b> .....	<b>23</b>
<b>Käyttö</b> .....	<b>23</b>
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>24</b>
<b>Säilytys</b> .....	<b>24</b>
<b>Vian korjaus</b> .....	<b>25</b>
<b>Takuu ja huolto</b> .....	<b>26</b>
<b>Hävittäminen</b> .....	<b>26</b>
<b>Maahantuojat</b> .....	<b>26</b>
<b>Reseptit</b> .....	<b>27</b>
Marinoidut porsaanfileet .....	27
Grillattu ananas .....	27
Grillatut vihannekset .....	28
Tofua ja herkkusieniä .....	28
Kookos-currykatkaravut .....	29
Paistettu paahtoleipä .....	30
Parsaa grillistä .....	30
Kalkkunan rintafilee .....	31
Grillatut maissintähkät .....	32
Bruschetta .....	32

## PÖYTÄGRILLI STGG 1800 A1

### Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

### Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden grillaamiseen sisätiloissa. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä ammatitarkoituksiin.

### Toimituslaajuus

Pöytägrilli

(grillilevy, runko, keruuvastia, termostaatti)

Käyttöohje

#### **OHJE**

Tarkista toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon puoleen.

### Laitteen kuvaus


- 1 Grillilevy
- 2 Liitäntä
- 3 Kansi
- 4 Saranoiden kiskot
- 5 Runko
- 6 Keruuvastia
- 7 Kahva lukituksella
- 8 Lämpötilansäädin
- 9 Termostaatti
- 10 Merkkivalo

### Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Suurin tehontarve:	1500 - 1800 W

## Turvallisuusohjeet

### VAARA - SÄHKÖISKU!

- ▶ Anna vaarojen välttämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohtdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
  - ▶ Suojaa verkkojohtoa kosketuksilta kuumien laitteenosien kanssa. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpölevyn tai lämpimän uunin lähellä.
  - ▶ Älä altista laitetta sateelle, äläkä käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa. Huolehdi siitä, ettei sähköjohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.
  - ▶ Tarkasta laite näkyvien vaurioiden varalta ennen laitteen käyttöönottoa. Älä käytä vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta.
  - ▶ Tarkasta virtajohto säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta. Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos sen virtajohto on vaurioitunut.
  - ▶ Laite on liitettävä suojajohtimella varustettuun pistorasiaan.
  - ▶ Suojaa laitetta kosteudelta, kuten sateelta ja märkyydeltä.
-  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!  
Nesteen pääseminen käytön aikana jännitettä johtaviin osiin voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

**⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sitä! Palovamman vaara!
- ▶ Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti verkkopistokkeelle, ja ettei kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- ▶ Huolehdi, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.



Varo! Kuuma pinta!

- ▶ Koske käytön aikana vain kannessa olevaan kahvaan. Laitteen pinnat kuumenevat huomattavasti käytön aikana.
- ▶ Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
- ▶ Älä jatka laitteen käyttöä, jos laite on vioittunut.
- ▶ Älä jatka laitteen käyttöä, jos havaitset kannessa särön, tai kansi on muuten vioittunut.

**HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!**

- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- ▶ Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
- ▶ Varmista, etteivät laite, virtajohto ja verkkopistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen kanssa.
- ▶ Älä käytä laitteen käytössä hiiliä tai vastaavia polttoaineita!
- ▶ Suojaa tarttumaton pinnointa ja vältä siksi metallisten ruokailuvälineiden, esim. veitsien ja haarukoiden, käyttöä. Jos tarttumaton pinnointe on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.
- ▶ Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta ilman keruustatiaa. Muuten rasva ja kuuma neste valuvat laitteen alustalle!
- ▶ Käytä laitetta vain mukana tulevan termostaatin kanssa.



## Kokoaminen ja pystytys

### ⚠ VAROITUS! TULIPALON VAARA!

- ▶ Älä koskaan aseta laitetta yläkaappien alapuolelle tai verhojen, kaapistojen tai muiden syttyvien esineiden viereen.
  - ▶ Aseta laite vähintään 70 cm:n etäisyydelle palavista materiaaleista (esim. verhoista).
  - ▶ Aseta laite vain kuumuutta kestäväälle alustalle.
  - ▶ Aseta laitteen takaosa aivan seinän viereen. Varmista, että seinämateriaali kestää kuumuutta, ja että kansi 3 on avattavissa.
- 1) Ota kaikki osat laatikosta ja poista pakkausmateriaali ja mahdolliset suojamuovit.
  - 2) Puhdista kaikki osat luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla. Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivuneet.
  - 3) Aseta laite kuumuutta kestäväälle, puhtaalle ja tasaiselle alustalle.
  - 4) Aseta keruustasia 6 runkoon 5 niin, että se asettuu hieman keskikohdan vasemmalla puolella olevaan syvennykseen.

### HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta ilman keruustasia 6! Muuten kuuma rasva ja kuumat nesteet valuvat alustalle!
- 5) Aseta grillilevy 1 rungon päälle 5. Varmista, että liitäntä 2 sijaitsee laitteen oikealla puolella. Grillilevyn 1 on oltava rungon päällä oikein, sillä muuten termostaattia 9 ei voida kiinnittää liitäntään 2.
  - 6) Työnnä kannen 3 saranat rungossa 5 oleviin syvennyksiin ja sulje kansi 3.
  - 7) Kiinnitä termostaatti 9 laitteen liitäntään 2.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

- 1) Avaa kansi 3 painamalla kahvan 7 lukitus ylös ja nostamalla samalla kantta 3 ylöspäin. Avaa kantta 3 sen verran, että saranat liukuvat saranoiden kiskoilla 4 alas ja kansi 3 on hyvin paikoillaan.
- 2) Pyyhi grillilevy 1 kostealla liinalla.
- 3) Rasvaa grillilevy 1 kevyesti paistamiseen/grillilaamiseen soveltuvalla voilla, margariinilla tai öljyllä. Näin mahdolliset valmistuksesta johtuvat jäät irtoavat grillilevystä 1 helpommin.
- 4) Sulje kansi 3 nostamalla sitä kevyesti saranoiden kiskoilla 4 sen verran, että voit painaa kannen alas.
- 5) Liitä virtajohto verkkopistorasiaan ja säädä lämpötilansäädin 8 tasolle 5. Laite lämpenee.
- 6) Odota kymmenen 10 minuuttia.
- 7) Irrota sitten verkkopistoke ja anna laitteen jäähtyä.

### OHJE

- ▶ Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa kehittyä hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusjäänteistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaratonta. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta ja avaa esimerkiksi ikkuna.
- 8) Pyyhi jäähtynyt grillilevy 1 kostealla liinalla.
  - 9) Puhdista keruustasia 6 luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
  - 10) Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin otat laitteen käyttöön.
- Laite on nyt käyttövalmis.

## Termostaattiasetukset

Termostaatissa ③ olevalla lämpötilansäätimellä ⑧ voidaan säätää lämpötilan tasoa.

Taso 0	Grilli sammutettu
Taso 0 - 1	Grilli kytketty päälle, alhainen lämpötila
Taso 1 - 3	Grilli kytketty päälle; keskitasoinen lämpötila
Taso 3 - 5	Grilli kytketty päälle; korkea lämpötila

Merkkivalo ⑩ syttyy heti, kun lämpötilataso on asetettu. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, merkkivalo ⑩ sammuu.

Merkkivalo voi kuitenkin aina syttyä ja sammua yhä uudelleen. Tämä tarkoittaa, että laite ylläpitää lämpötilaa lämmittämällä aina hieman lisää.

### OHJE

- Valitse oikea lämpötilataso kokeilemalla. Alhaiset ja keskimäiset lämpötilatasot soveltuvat ennen kaikkea vihanneksille, hedelmille ja herkille elintarvikkeille, korkeat lämpötilatasot lihalle.

## Kannen käyttäminen

Kansi ③ voidaan ruoanvalmistuksen ajaksi sulkea tai jättää auki:

- Auki jätetty kansi ③ toimii roiskeuojana.
- Jos kansi ③ suljetaan grillauksen ajaksi, grillauslämpötila on suurempi ja ruoka kypsyy joka puolelta.
- Avaa kansi ③ painamalla kahvassa ⑦ olevaa lukitusta sisään ja nostamalla samalla kantta ③ ylöspäin. Avaa kantta niin paljon auki, että saranat liukuvat kiskoilla ④ alas. Kansi ③ on nyt paikoillaan.

- Sulje kansi ③ nostamalla sitä niin, että saranat liukuvat kiskoilla ④ ylöspäin. Sen jälkeen voit jälleen sulkea kannen ③. Varmista tällöin, että myös kahvan ⑦ lukitus kiinnittyy paikoilleen.

## Käyttö

### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Laite on käytön aikana erittäin kuuma! Koske siksi käytön aikana vain kannessa ③ olevaan kahvaan ⑦! Käytä patalappuja koskiessasi laitetta.

- 1) Sulje kansi ③.
- 2) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Merkkivalo ⑩ palaa ja laite kuumenee.
- 3) Laite on kuuma, kun merkkivalo ⑩ sammuu. Avaa kansi ③ kahvasta ⑦ ja asettele elintarvikkeet grillilevylle ① haluamallasi tavalla.
- 4) Sulje halutessasi kansi ③. Rasva ja nesteet valuvat grillauksen aikana keruustiaan ⑥.
- 5) Seuraa säännöllisesti grillauksen edistymistä ja käännä grillissä olevia elintarvikkeita. Kun olet tyytyväinen lopputulokseen, avaa kansi ③ kahvasta ⑦ ja ota grillatut elintarvikkeet grillilevyltä ①.


### HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.
- 6) Jos et halua grillata enempää elintarvikkeita, säädä lämpötilansäädin ⑧ tasolle "0" ja vedä pistoke verkkopistorasiasta. Vain näin laite on sammutettu.

## Puhdistus ja hoito

### ⚠ VAARA - SÄHKÖISKU!

- ▶ Vedä aina ennen puhdistusta verkkopistoke pois verkkopistorasiasta! Sähköiskun vaara!

 Älä koskaan upota grillilevyä ① tai termostaattia ⑨ veteen tai muihin nesteisiin!

### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistamista. Muuten on olemassa palovammojen vaara!

### HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa!
- ▶ Älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.

- Laite on suositeltavaa puhdistaa heti jäähtymisen jälkeen. Silloin elintarvikejäämät irtoavat helpommin.
- Irrota laitteen osat puhdistamista varten:
  - Irrota termostaatti ⑨ liitännästä ②.
  - Nosta kansi ③ saranoiden kiskoilta ④.
  - Nosta grillilevy ① rungosta ⑤.
  - Nosta keruustasia ⑥ varovasti rungosta ⑤.
- Tyhjennä keruustasia ⑥. Pese se lämpimällä, miedolla astianpesuainevedellä. Huuhtelee keruustasia ⑥ puhtaalla vedellä ja kuivaa se.

- Pese kansi ③ lämpimällä, miedolla astianpesuainevedellä. Huuhtelee kansi ③ sen jälkeen puhtaalla vedellä ja kuivaa se.
- Pyyhi jäähtynyt grillilevy ① kostealla liinalla. Grillilevyn ① on oltava täysin kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

### OHJE

- ▶ Jos grillilevyssä ① oleva lika ei lähde pyyhkimällä, voit liottaa grillilevyä ① lämpimässä, miedossa astianpesuainevedessä. Huuhtelee sen jälkeen grillilevy ① puhtaalla vedellä. Varmista, ettei grillilevyn ① jää astianpesuainejäämiä.
- ▶ Astianpesuaineella puhdistettu grillilevy ① on hierottava uudelleen kevyesti öljyllä, sillä muuten tarttumaton pinnoite voi vahingoittua.
- Pyyhi runko ⑤ ja termostaatti ⑨ kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä. Kuivaa kaikki hyvin.
- Kokoa laite uudelleen.

## Säilytys

- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.
- Kun laite on koottu ja kannen ③ lukitus on kiinnittynyt paikoilleen, laite voidaan varastoida pystyasentoon, jolloin se vie vähän tilaa.

## Vian korjaus

Vika	Syy	Ratkaisu
Laitte ei toimi.	Verkkopistoketta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä toista pistorasiaa.
	Laitte on viallinen.	Käännä huollon puoleen.
Merkkivalo 10 syttyy ja sammuu toistamiseen.	Laitte ylläpitää lämpötilaa. Siksi laite lämmitteä aina hetkellisesti uudelleen. Tällöin merkkivalo 10 palaa.	Tämä ei ole häiriö.
Merkkivalo 10 ei pala.	Laitte on viallinen.	Käännä huollon puoleen.
	Laitte on lämmennyt.	Tämä ei ole häiriö.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla, tai jos havaitset joitakin muita häiriöitä, käännä huoltomme puoleen.

## Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laitte on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voimme taata, että tuotteesi toimittaminen huoltoon on maksutonta.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien kuten kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, sitä ei pidä käyttää kaupallisissa tarkoituksissa.

Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuu-aikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

### FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 96068

### Palvelupuhelin:

Maanantaista perjantaihin klo 8:00–20:00 (CET)

## Hävittäminen



**Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU alainen.**

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Jos olet epävarma, ota yhteyttä jätehuoltolaitokseen.



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikalliseen kierrätyspisteeseen.

## Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Reseptit

### OHJE

- Resepteissä mainitut grillausajat ja lämpötilatasot ovat suuntaa antavia ja voivat vaihdella elintarvikkeiden koostumuksesta riippuen huomattavasti. Käytä aina apuna omaa kokemustasi.

### Marinoidut porsaanfileet

#### Ainekset:

- ◆ 500 g porsaanfileettä
- ◆ 2 rkl balsamietikkaa
- ◆ 1 tl basilikaa (mauste)
- ◆ 1 appelsiini
- ◆ suolaa
- ◆ pippuria

- 1) Poista porsaanfileestä rasva ja nahka.
- 2) Leikkaa filee n. 2 - 3 cm paksuiksi medaljongeiksi ja aseta ne kulhoon.
- 3) Lisää joukkoon appelsiinin mehu, balsamietikka, 1 tl basilikaa, ripaus suolaa sekä vähän pippuria ja anna lihan marinoitua noin tunti.
- 4) Aseta medaljongit grillilevylle ❶ ja grillaa niitä n. 5 - 7 minuuttia molemmilta puolilta lämpötilatasolla 4.

### Grillattu ananas

#### Ainekset:

- ◆ 1 ananas
- ◆ 1 - 2 rkl sokeria
- ◆ 1 tl kanelia

- 1) Aseta ananas pystyasentoon ja kuori se kokonaan ylhäältä alaspäin terävällä veitsellä.
- 2) Paloitele ananas neljään osaan ja leikkaa ydinosa pois.
- 3) Leikkaa ananas n. 2 cm paksuiksi suikaleiksi.
- 4) Grillaa suikaleita molemmilta puolilta n. 5 - 7 minuuttia lämpötilatasolla 3.
- 5) Ripotele ananaksen päälle kanelia ja sokeria makusi mukaan.

## Grillatut vihannekset

### Ainekset:

- ◆ 2 paprikaa
- ◆ 1 kesäkurpitsa
- ◆ 1 munakoiso
- ◆ oliiviöljyä
- ◆ suolaa
- ◆ pippuria
- ◆ Provençen yrttejä (maustesekoitus)

- 1) Pese vihannekset huolellisesti. Puolita paprika, poista siemenkoti ja leikkaa paprika suikaleiksi. Leikkaa munakoiso ja kesäkurpitsat ensin pitkittäin kahteen osaan ja sitten n. 0,5 cm:n kokoisiksi paloiksi.
- 2) Sivele vihannekset oliiviöljyllä.
- 3) Aseta vihannekset lämpötilatasolle 3 lämmitetylle grillilevyllä ❶ ja grilla vihanneksia molemmin puolin n. 8 - 10 minuuttia, kunnes ne ovat hieman ruskistuneet.
- 4) Ripottele vihannesten päälle suolaa, pippuria ja maun mukaan Provençen yrttejä.

## Tofua ja herkkusieniä

### Ainekset:

- ◆ 4 kpl 50 g:n tofuuipaleita
- ◆ 1 - 2 rkl soijakastiketta
- ◆ seesamiöljyä
- ◆ oliiviöljyä
- ◆ 200 g herkkusieniä
- ◆ 1 sipuli
- ◆ suolaa
- ◆ pippuria

- 1) Marinoi tofuuipaleita 30 minuuttia kastikkeessa, johon sekoitat 2 rkl soijakastiketta, muutaman tipan seesamiöljyä, suolaa ja pippuria.
- 2) Grilla tofuuipaleita lämpötilatasolla 4 molemmin puolin n. 5 minuuttia.
- 3) Puhdista herkkusienet ja leikkaa ne sekä sipuli viipaleiksi.
- 4) Sekoita herkkusieni- ja sipuliviipaleet, 1 rkl oliiviöljyä ja 2 rkl soijakastiketta kulhossa.
- 5) Paista herkkusieniä ja sipuleita lyhyesti grillilevyllä ❶ lämpötilatasolla 4 ja tarjoile ne tofun kanssa.

## Kookos-currykatkaravut

### Ainekset:

- ◆ 100 g punaista curry-tahnaa
- ◆ 0,5 dl kookosmaitoa
- ◆ 400 g katkarapuja (vaihtoehtoisesti taskurapuja)
- ◆ 200 g sokeriherneen palkoja
- ◆ 2 paprikaa
- ◆ 2 sipulia
- ◆ 2 valkosipulinkynttä
- ◆ suolaa ja pippuria
- ◆ alumiinifoliota

- 1) Sekoita curry-tahna ja kookosmaito.
- 2) Pese katkaravut, sokeriherneen palot ja paprika.
- 3) Kuori sipulit ja valkosipulinkyntet.
- 4) Leikkaa sipulit, valkosipulinkyntet ja paprika pieniksi paloiksi.
- 5) Levitä katkaravut ja vihannekset tasaisesti 4 alumiinifolion palaselle. Alumiinifolioden on oltava sen kokoisia, että ne voidaan kääriä sisällön ympärille paketiksi. Ripottele sisällön päälle curry-kookoskastiketta ja mausta suolalla ja pippurilla.
- 6) Sulje paketti hyvin niin, ettei paketista pääse valumaan nestettä.
- 7) Aseta täytetyt paketit lämpötilatasolle 4 lämmitetylle grillilevyille ❶ ja kypsennä niitä kummaltakin puolelta n. 15 minuuttia.

### OHJE

- ▶ Pakettien koosta riippuen voi olla, että saat sovitettua kerrallaan vain 2 tai 3 pakettia grillilevyille ❶. Grillaa loput paketit, kun ensimmäiset ovat kypsyneet.



## Paistettu paahtoleipä

### Ainekset:

- ◆ 8 paahtoleivän siivua
- ◆ 2 munaa
- ◆ 1 dl kermaa
- ◆ 100 g raastettua parmesaania
- ◆ 1 rkl kasvirasvaa
- ◆ 20 g silputtua persiljaa
- ◆ 20 g silputtua ruohosipulia
- ◆ suolaa
- ◆ pippuria

- 1) Sekoita kerma ja kananmunat, raastettu juusto ja yrtit kulhossa. Mausta suolalla ja pippurilla.
- 2) Voitele grillilevy ❶ kevyesti kasvirasvalla.
- 3) Kasta paahtoleivät seokseen ja grilloa niitä kummaltakin puolelta puolin n. 5 minuuttia lämpötilatasolla 3.

## Parsaa grillistä

### Ainekset:

- ◆ 10 parsatankoa (halkaisija n. 1,5 cm)
- ◆ 50 g voita
- ◆ 1 nippu persiljaa
- ◆ suolaa
- ◆ pippuria

- 1) Pese ja kuori parsat.
- 2) Pese ja silppua persiljaa.
- 3) Levitä alumiinifolio ja ripottele sille ensin kerros persiljaa ja muutama voinokare. Asettele päälle puolet parsasta. Ripottele parsan päälle taas kerros persiljaa ja muutama voinokare. Asettele päällimmäiseksi loput parsasta ja mausta suolalla ja pippurilla.
- 4) Sulje paketti ja aseta se grillilevylle ❶ lämpötilatasolle 4 - 5. Sulje kansi ❸ kypsennyksen ajaksi.
- 5) Käännä paketti 20 minuutin jälkeen varovasti. Kypsennä parsaa vielä 20 minuuttia.

### OHJE

- ▶ Grillattavan tuotteen paksuudesta riippuen kansi ❸ voi kypsennyksen aikana painua grillattavan tuotteen päälle.

## Kalkkunan rintafilee

### Ainekset:

- ◆ 2 kalkkunan rintafileetä, (n. 150 g/filee)
- ◆ 1 valkosipulin kynsi
- ◆ 1 rkl hunajaa
- ◆ 1 tl karkeaa sinappia
- ◆ 1 rkl kasvirasvaa
- ◆ suolaa
- ◆ pippurisekoitusta

- 1) Kuori ja muserra valkosipuli.
- 2) Sekoita valkosipuli, hunaja, sinappi ja öljy ja mausta marinadi suolalla ja pippurilla.
- 3) Pese ja kuivaa kalkkunan rintafileet. Laita rintafileet marinadiin ja aseta kulho kylmään noin tunniksi.
- 4) Aseta fileet lämpötilatasolle 4 lämmitetylle grillilevylle ❶ ja sulje kansi ❸.
  - Ohuet fileet: Käännä ohuet fileet n. 5 minuutin jälkeen ja grillaa toinen puoli lämpötilatasolla 4 vielä 5 minuuttia kansi ❸ suljettuna.
  - Paksut fileet: Käännä paksut fileet n. 10 minuutin jälkeen ja grillaa toinen puoli lämpötilatasolla 4 vielä 10 minuuttia kansi ❸ suljettuna.

### OHJE

- ▶ Grillattavan tuotteen paksuudesta riippuen kansi ❸ voi kypsentämisen aikana painua grillattavan tuotteen päälle.

## Grillatut maissintähkät

### Ainekset:

- ◆ 2 sokerimaissin tärkkää
- ◆ 100 g yrttivoita
- ◆ valkosipulisuolaa
- ◆ suolaa
- ◆ pippuria

- 1) Sivele alumiinifolion pala yrttivoilla.
- 2) Suolaa maissintähkät ja kieritä ne alumiinifolioon.
- 3) Laita paketti lämpötilatasolle 4 lämmitetylle grillilevylle ❶ ja sulje kansi ❸.
- 4) Käännä paketti 15 minuutin jälkeen ja kypsennä maissintähkiä vielä toiset 15 minuuttia.
- 5) Mausta maissintähkät valkosipulisuolalla ja pippurilla.

### OHJE

- ▶ Grillattavan tuotteen paksuudesta riippuen kansi ❸ voi kypsennyksen aikana painua grillattavan tuotteen päälle.

## Bruschetta

### Ainekset:

- ◆ 2 ciabatta-leipää
- ◆ 2 tomaattia
- ◆ 4 rkl tomaattiketsuppia
- ◆ 2 valkosipulinkynttä
- ◆ 2 rkl oliiviöljyä
- ◆ 1 rkl hienoksi silputtua basilikaa

- 1) Puolita ciabatta ja aseta leivän puolikkaat lämpötilatasolle 3 - 4 lämmitetylle grillilevylle ❶ n. 2 minuutiksi, kunnes ciabatta-leivän puolikkaat ovat ruskistuneet.
- 2) Pese ja kuutioi tomaatit. Purista valkosipuli.
- 3) Sekoita tomaattikuutiot, ketsuppi, valkosipuli, oliiviöljy ja silputtu basilika.
- 4) Jaa seos ruskistetuille ciabatta-siivuille ja aseta ne n. 5 minuutiksi lämpötilatasolle 3 lämmitetylle grillilevylle ❶.

# Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>34</b>
<b>Föreskriven användning</b> .....	<b>34</b>
<b>Leveransens innehåll</b> .....	<b>34</b>
<b>Beskrivning</b> .....	<b>34</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>34</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>35</b>
<b>Montering och uppställning</b> .....	<b>38</b>
<b>Före första användningen</b> .....	<b>38</b>
<b>Termostatinställningar</b> .....	<b>39</b>
<b>Använda locket</b> .....	<b>39</b>
<b>Användning</b> .....	<b>39</b>
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>40</b>
<b>Förvaring</b> .....	<b>40</b>
<b>Åtgärda fel</b> .....	<b>41</b>
<b>Garanti och service</b> .....	<b>42</b>
<b>Kassering</b> .....	<b>42</b>
<b>Importör</b> .....	<b>42</b>
<b>Recept</b> .....	<b>43</b>
Marinerad fläskfilé .....	43
Grillad ananas .....	43
Grillade grönsaker .....	44
Tofu med champinjoner .....	44
Kokos-curry-skaldjur .....	45
Grillat bröd .....	46
Grillad sparris .....	46
Kalkonbröstfilé .....	47
Grillade majscolvar .....	48
Bruschetta .....	48

## BORDSGRILL STGG 1800 A1

### Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet.

Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen.

Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här.

Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

### Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att grilla livsmedel inomhus. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

### Leveransens innehåll

Bordsgrill

(grillplatta, ram, fettuppsamlingskål, termostat

Bruksanvisning

#### **OBSERVERA**

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

### Beskrivning

- 1 Grillplatta
- 2 Uttag
- 3 Lock
- 4 Gångjärnsfästen
- 5 Ram
- 6 Fettuppsamlingskål
- 7 Handtag med lås
- 8 Temperaturreglage
- 9 Termostat
- 10 Kontrollampa


### Tekniska data

Nominell spänning: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

Max effektförbrukning: 1500 - 1800 W

## Säkerhetsanvisningar

### FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
  - ▶ Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
  - ▶ Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning. Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
  - ▶ Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
  - ▶ Kabeln måste kontrolleras regelbundet för att se om det finns tecken på skador. Om kabeln är skadad får produkten inte användas.
  - ▶ Produkten måste anslutas till ett eluttag med skyddsledare.
  - ▶ Produkten får inte utsättas för fukt, t ex i form av regn eller väta.
-  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!  
Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

**⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Rengöring eller användarunderhåll på produkten får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- ▶ Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- ▶ Se till så att produkten står stadigt.



Akta! Het yta!

- ▶ Ta bara i handtagen på locket när produkten används. Produktens utsida blir mycket het när den används.
- ▶ Lämna inte produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Använd inte produkten mer om den är skadad.
- ▶ Använd inte produkten mer om locket har en spricka eller annan skada.

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- ▶ Skydda nonstickbeläggningen genom att inte använda några metallföremål som t ex knivar, gafflar osv. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- ▶ Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.
- ▶ Använd aldrig produkten utan fettuppsamlingskålen. Fett och het vätska droppar då ned på underlaget under produkten!
- ▶ Använd endast produkten med medföljande termostat.



## Montering och uppställning

### ⚠ VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Ställ aldrig produkten under överskåp eller bredvid gardiner, skåpväggar eller andra föremål som kan börja brinna.
- ▶ Ställ produkten på minst 70 cm avstånd från brännbara material (t.ex. gardiner).
- ▶ Använd endast produkten på ytor som tål värme.
- ▶ Ställ produkten med baksidan precis intill en vägg. Kontrollera att väggen är av ett material som tål värme och att locket ③ fortfarande kan öppnas.

- 1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie.
- 2) Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel. Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
- 3) Ställ produkten på en jämn och ren yta som tål värme.
- 4) Sätt fettuppsamlingskålen ⑥ i ramen ⑤ så att den hamnar i öppningen något till vänster om mitten.

### AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd aldrig produkten utan fettuppsamlingskålen ⑥! Hett fett och het vätska droppar då ner på underlaget!
- 5) Sätt grillplattan ① på ramen ⑤. Kontrollera att uttaget ② sitter på höger sida. Grillplattan ① måste ligga rätt i ramen, annars kan termostaten ⑨ inte anslutas till uttaget ②.
  - 6) Skjut in locket gångjärn ③ i fästena på ramen ⑤ och stäng locket ③.
  - 7) Anslut termostaten ⑨ till produktens uttag ②.

## Före första användningen

- 1) Öppna locket ③ genom att lyfta upp låset på handtaget ⑦ och samtidigt lyfta upp locket ③. Öppna locket ③ så mycket att gångjärnen glider ner i gångjärnsfästena ④ och locket ③ sitter fast ordentligt.
- 2) Torka av grillplattan ① med en fuktig trasa.
- 3) Smörj grillplattan ① med lite smör, margarin eller olja som lämpar sig för stekning/grillning. Då lossnar eventuella rester av tillverkningsprocessen lättare från grillplattan ①.
- 4) Stäng locket ③ genom att lyfta upp det en aning i gångjärnsfästena ④ till det går att stänga igen.
- 5) Sätt kontakten i ett eluttag och ställ in temperaturreglaget ⑧ på läge 5. Produkten värms upp.
- 6) Vänta i 10 minuter.
- 7) Dra ut kontakten och låt produkten kallna.

### OBSERVERA

- ▶ Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.
- 8) Torka av grillplattan ① med en fuktig trasa när produkten svalnat.
  - 9) Rengör fettuppsamlingskålen ⑥ så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
  - 10) Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du använder produkten.
- Produkten är nu klar att användas.

## Termostatinställningar

Med temperaturreglaget ⑧ på termostaten ⑨ kan olika temperaturlägen ställas in.

Läge 0	Grillen är avstängd
Läge 0 - 1	Grillen är påkopplad; låg temperatur
Läge 1 - 3	Grillen är påkopplad; medelhög temperatur
Läge 3 - 5	Grillen är påkopplad; hög temperatur

När ett temperaturläge ställts in börja kontroll-lampan ⑩ att lysa. När produkten kommit upp i rätt temperatur slocknar kontrollampan ⑩.

Det kan emellertid hända att den tänds och släcks några gånger när du grillar. Det beror på att produkten har värmts upp lite igen för att hålla rätt temperatur.

### OBSERVERA

- Prova dig fram till rätt temperaturläge. Lägre och medelhöga temperaturer är lämpligast till grönsaker, frukt och känsliga livsmedel. De högre temperaturnivåerna är lämpliga för kött.

## Använda locket

Locket ③ kan vid antingen vara öppet eller stängt när maten tillagas:

- När locket ③ är öppet används det som stänkskydd.
- Om du stänger locket ③ under grillningen blir temperaturen högre och maten grillas dessutom på alla sidor.
- För att öppna locket ③ trycker du handtagets lås ⑦ uppåt och lyfter samtidigt på locket ③. Öppna locket så mycket att gångjärnen glider ner i gångjärnsfästena ④. Nu sitter locket ③ fast.

- För att stänga locket ③ igen lyfter du det så att gångjärnen glider upp ur gångjärnsfästena ④. Nu går det att stänga locket ③ igen. Kontrollera att låsanordningen på handtaget ⑦ klickar fast.

## Användning

### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Produkten blir mycket varm när den används! Ta därför bara i handtaget ⑦ på locket ③ när produkten är varm! Använd grytlappar när du tar i produkten.

- 1) Stäng locket ③.
- 2) Sätt kontakten i ett uttag. Kontrollampan ⑩ tänds och produkten värms upp.
- 3) Så snart kontrollampan ⑩ slocknar har produkten kommit upp i rätt temperatur. Öppna locket ③ med handtaget ⑦ och lägg det du ska grillar på grillplattan ①.
- 4) Stäng eventuellt locket ③. Fett och vätska rinner ner i fettuppsamlingskålen ⑥ när du grillar.
- 5) Kontrollera grillresultatet regelbundet och vänd på det som ska grillas. När du är nöjd öppnar du locket ③ (om det använts) med handtaget ⑦ och tar bort det du grillat från grillplattan ①.


### AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd inga metallredskap som knivar, gafflar osv. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- 6) När du grillat färdigt sätter du temperaturreglaget ⑧ på läge 0 och drar ut kontakten ur uttaget. Det är enda sättet att stänga av produkten.

## Rengöring och skötsel

### FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

-  Doppa aldrig ner grillplattan ① eller termostaten ⑨ i vatten eller andra vätskor!

### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Annars finns risk för brännskador!

### AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. Då kan ytan skadas!
- ▶ Använd inga metallredskap som knivar, gafflar osv. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- Rengör helst produkten så snart den kallnat. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.
- Ta isär produkten innan den rengörs:
  - Dra ut termostaten ⑨ ur uttaget ②.
  - Dra upp locket ③ ur gångjärnsfästena ④.
  - Lyft upp grillplattan ① från ramen ⑤.
  - Ta försiktigt bort fettuppsamlingskålen ⑥ från ramen ⑤.
- Töm fettuppsamlingskålen ⑥. Rengör den i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Skölj sedan fettuppsamlingskålen ⑥ under rinnande vatten och torka av den.

- Rengör locket ③ i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Skölj sedan locket ③ med rent vatten och torka av det.
- Torka av grillplattan ① med en fuktig trasa när den kallnat. Grillplattan ① måste vara helt torr innan den används igen.




### OBSERVERA

- ▶ Om det fastnar envisa rester på grillplattan ① kan du lösa upp dem med varmt vatten och lite diskmedel för att få bort dem från grillplattan ①. Skölj sedan av grillplattan ① med rent vatten. Kontrollera att det inte finns några rester av diskmedel kvar på grillplattan ①.
- ▶ När grillplattan ① rengjorts med diskmedel måste den smörjas in med lite olja igen, annars minskar nonstickbeläggningens effekt.
- Torka av ramen ⑤ och termostaten ⑨ med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
- Sätt ihop produkten igen.

## Förvaring

- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.
- När produkten har monterats ihop och låset på locket ③ sitter fast ordentligt kan produkten även förvaras lodrätt för att spara plats.

## Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Kontakten är inte kopplad till ett eluttag.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
Kontrolllampan  tänds och släcks hela tiden.	Produkten håller inställd temperatur. Därför måste den ibland värmas upp igen. Då lyser kontrolllampan  .	Det betyder inte att något är fel.
Kontrolllampan  lyser inte.	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
	Produkten har värmts upp.	Det betyder inte att något är fel.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

SE

## Garanti och service

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Produkten har tillverkats med omsorg och testats noga innan leveransen. Spara kassakvittot som köpbevis. För garantiärenden ber vi dig kontakta vår kundtjänst per telefon. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller endast för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, t ex knappar och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: [kompernass@lidl.se](mailto:kompernass@lidl.se)

IAN 96068

### FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582


E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 96068

### Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 - 20.00 (CET)

## Kassering

 **Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.**

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningscentralen.

## Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recept

### OBSERVERA

- Information om grilltider och temperaturlägen i recepten är endast riktmärken och kan variera kraftigt beroende på livsmedlets egenskaper. Lita också på dina egna iakttagelser och erfarenheter när du grillar.

### Marinerad fläskfilé

#### Ingredienser:

- ◆ 500 g fläskfilé
- ◆ 2 msk balsamvinäger
- ◆ 1 tsk basilika (krydda)
- ◆ 1 apelsin
- ◆ salt
- ◆ peppar

- 1) Putsa bort fett och ev. hinnor från fläskfilén.
- 2) Skär filén i ca 2 - 3 cm tjocka skivor och lägg dem i en skål.
- 3) Tillsätt saft från apelsinen, balsamvinäger, 1 tsk basilikakrydda, en nypa salt och lite peppar. Marinera köttet i ca en timme.
- 4) Lägg fläskfiléskivorna på grillplattan **1** och grilla dem i ca 5 - 7 minuter på båda sidor på temperaturläge 4.

### Grillad ananas

#### Ingredienser:

- ◆ 1 ananas
- ◆ 1 - 2 msk socker
- ◆ 1 tsk kanel

- 1) Ställ ananasen rakt upp och skala den uppifrån och ned med en vass kniv tills inget skal finns kvar.
- 2) Dela den i fyra delar och skär ut rotstammen.
- 3) Skär ananasen i ca 2 cm tjocka skivor.
- 4) Grilla skivorna ca 5 - 7 minuter på båda sidor på temperaturläge 3.
- 5) Strö på kanel och socker efter smak.

## Grillade grönsaker

### Ingredienser:

- ◆ 2 paprikor
- ◆ 1 zucchini
- ◆ 1 aubergine
- ◆ olivolja
- ◆ salt
- ◆ peppar
- ◆ provencalska kryddor (kryddblandning)

- 1) Skölj grönsakerna noga. Halvera paprikorna, kärna ur dem och skär dem i strimlor. Halvera auberginen och zucchini på längden och skär dem sedan i ca 0,5 cm stora bitar.
- 2) Pensla grönsakerna med olivolja.
- 3) Lägg grönsakerna på grillplattan ❶ som förvärmts på temperaturläge 3 och grilla grönsakerna 8-10 minuter på båda sidor till de fått en ljusbrun färg.
- 4) Krydda grönsakerna med salt, peppar och provencalska örter efter smak.

## Tofu med champinjoner

### Ingredienser:

- ◆ 4 tofuskivor á 50 g
- ◆ 1 - 2 msk sojasås
- ◆ sesamolja
- ◆ olivolja
- ◆ 200 g champinjoner
- ◆ 1 lök
- ◆ salt
- ◆ peppar

- 1) Marinera tofuskivorna i en skål med 2 msk sojasås och några droppar sesamolja, salt och peppar i 30 minuter.
- 2) Grilla tofuskivorna på båda sidor i ca 5 minuter på temperaturläge 4.
- 3) Ansa champinjoner och skär dem och löken i skivor.
- 4) Blanda skivorna med 1 msk olivolja och 2 msk sojasås i en skål.
- 5) Grilla champinjoner och löken snabbt på grillplattan ❶ på temperaturläge 4 och servera dem tillsammans med tofu.

## Kokos-curry-skaldjur

### Ingredienser:

- ◆ 100 g röd currypasta
- ◆ 50 ml kokosmjölk
- ◆ 400 g räkor (eller krabba)
- ◆ 200 g sockerärter
- ◆ 2 paprikor
- ◆ 2 lökar
- ◆ 2 vitlöksklyftor
- ◆ salt och peppar
- ◆ aluminiumfolie

- 1) Blanda currypasta och kokosmjölk.
- 2) Skölj skaldjur, sockerärter och paprikor.
- 3) Skala lök och vitlöksklyftor.
- 4) Skär lök, vitlöksklyftor och paprika i mindre bitar.
- 5) Fördela skaldjur och grönsaker på 4 bitar aluminiumfolie. Bitarna av aluminiumfolie måste vara så stora att ingredienserna kan få plats i dem och sedan vecklas ihop till små paket. Häll currysåsen över ingredienserna och krydda till sist med salt och peppar.
- 6) Förslut paketen noga så att ingen vätska kan tränga ut.
- 7) Lägg de fyllda paketen på grillplattan **1** som förvärmats på temperaturläge 4 och grilla dem ca 15 minuter på var sida.

### OBSERVERA

- ▶ Beroende på paketens storlek får eventuellt endast 2 -3 paket plats samtidigt på grillplattan **1**. Grilla övriga paket när de första hunnit bli klara.



## Grillat bröd

### Ingredienser:

- ◆ 8 skivor bröd (rostbröd)
- ◆ 2 ägg
- ◆ 100 ml grädde
- ◆ 100 g riven parmesan
- ◆ 1 msk vegetabilisk olja
- ◆ 20 g hackad persilja
- ◆ 20 g hackad gräslök
- ◆ salt
- ◆ peppar

- 1) Blanda grädde, ägg, riven ost och kryddor i en skål. Tillsätt salt och peppar.
- 2) Smörj in grillplattan **1** med lite vegetabilisk olja.
- 3) Doppa brödskivorna i blandningen och grilla dem ca 5 minuter på var sida på temperurläge 3.

## Grillad sparris

### Ingredienser:

- ◆ 10 sparrisstänger (diameter ca 1,5 cm)
- ◆ 50 g smör
- ◆ 1 knippe persilja
- ◆ salt
- ◆ peppar

- 1) Skölj och skala sparrisen.
- 2) Skölj och hacka persiljan.
- 3) Lagg ut aluminumfolie och tack den först med ett lager persilja och smorklickar. Lagg pa halften av sparrisen. Lagg ett lager med persilja och smörklickar på sparrisen. Lagg nu på resten av sparrisen och krydda den med salt och peppar.
- 4) Förslut paketet och lägg det på grillplattan **1** som ställts in på temperurläge 4 -5. Stäng locket **3** under grillningen.
- 5) Vänd paketet efter ca 20 minuter. Efter ytterligare 20 minuter är sparrisen klar.

### OBSERVERA

- ▶ Det kan hända, beroende på bitarnas tjocklek, att locket **3** ligger på det som håller på att grillas.

## Kalkonbröstfilé

### Ingredienser:

- ◆ 2 bitar kalkonbröstfilé (å ca 150 g)
- ◆ 1 vitlöksklyfta
- ◆ 1 msk honung
- ◆ 1 tsk senap (grovkornig)
- ◆ 1 msk vegetabilisk olja
- ◆ salt
- ◆ pepparblandning

- 1) Skala vitlöksklyftorna och krossa dem.
- 2) Blanda vitlök, honung, senap och olja till en marinad. Krydda marinaden med salt och peppar.
- 3) Skölj och torka av kalkonbröstfiléerna. Lägg filéerna i en skål, täck dem med marinaden och låt dem stå kallt en timme.
- 4) Lägg filéerna på grillplattan **1** som ställts in på temperaturläge 4 och stäng locket **3**.
  - Tunna filéer: Vänd filéerna efter ca 5 minuter och grilla den andra sidan ytterligare 5 minuter på temperaturläge 4 med stängt lock **3**.
  - Tjocka filéer: Vänd filéerna efter ca 10 minuter och grilla den andra sidan ytterligare 10 minuter på temperaturläge 4 och med stängt lock **3**.

### OBSERVERA

- ▶ Det kan hända, beroende på bitarnas tjocklek, att locket **3** ligger på det som håller på att grillas.

## Grillade majscolvar

### Ingredienser:

- ◆ 2 colvar sockermajs
- ◆ 100 g kryddsmör
- ◆ vitlökssalt
- ◆ salt
- ◆ peppar

- 1) Smörj en bit aluminiumfolie med kryddsmöret.
- 2) Salta majscolvarna och linda in dem i aluminiumfolien.
- 3) Lägg paketet på grillplattan ❶ och grilla på temperaturläge 4 med stängt lock ❸.
- 4) Vänd efter 15 minuter och grilla majscolvarna ytterligare 15 minuter.
- 5) Krydda majscolvarna med vitlökssalt och peppar.

### OBSERVERA

- ▶ Det kan hända, beroende på bitarnas tjocklek, att locket ❸ ligger på det som håller på att grillas.

## Bruschetta

### Ingredienser:

- ◆ 2 ciabattabröd
- ◆ 2 tomater
- ◆ 4 msk tomatketchup
- ◆ 2 vitlöksklyftor
- ◆ 2 msk olivolja
- ◆ 1 msk finhackad basilika

- 1) Dela ciabattabröden och lägg dem på grillplattan ❶ som ställts in på temperaturläge 3-4. Grilla halvorna ca 2 minuter.
- 2) Skölj och tärna tomaterna. Pressa vitlöksklyftorna
- 3) Blanda tomatärningar, ketchup, vitlök, olivolja och den hackade basilikan.
- 4) Fördela röran på de grillade ciabattabröden och lägg dem ca 5 minuter på grillplattan ❶. Grilla på temperaturläge 3.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Lieferumfang</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Technische Daten</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>51</b>
<b>Zusammenbauen und Aufstellen</b> . . . . .	<b>54</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	<b>54</b>
<b>Thermostat-Einstellungen</b> . . . . .	<b>55</b>
<b>Benutzung des Deckels</b> . . . . .	<b>55</b>
<b>Bedienen</b> . . . . .	<b>55</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> . . . . .	<b>56</b>
<b>Aufbewahrung</b> . . . . .	<b>56</b>
<b>Fehlerbehebung</b> . . . . .	<b>57</b>
<b>Garantie und Service</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Entsorgung</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Importeur</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Rezepte</b> . . . . .	<b>59</b>
Marinierte Schweinefilets . . . . .	59
Gegrillte Ananas . . . . .	59
Gegrilltes Gemüse . . . . .	60
Tofu mit Champignons . . . . .	60
Kokos-Curry-Garnelen . . . . .	61
Gebackenes Toast . . . . .	62
Spargel vom Grill . . . . .	62
Putenbrustfilet . . . . .	63
Gegrillte Maiskolben . . . . .	64
Bruschetta . . . . .	64

## TISCHGRILL STGG 1800 A1

### Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen von Lebensmitteln im Innenbereich. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

### Lieferumfang

Tischgrill  
(Grillplatte, Rahmen, Sudauffangschale, Thermostat)  
Bedienungsanleitung

#### HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

### Gerätebeschreibung

- 1 Grillplatte
- 2 Buchse
- 3 Deckel
- 4 Scharnierführung
- 5 Rahmen
- 6 Sudauffangschale
- 7 Griff mit Verriegelung
- 8 Temperaturregler
- 9 Thermostat
- 10 Kontrollleuchte


### Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1500 - 1800 W

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - ▶ Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
  - ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
  - ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
  - ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
  - ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
  - ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

**⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- ▶ Berühren Sie nur den Griff am Deckel während des Betriebs. Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn es beschädigt ist.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn ein Riss oder eine andere Beschädigung am Deckel zu erkennen ist.

**ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Schützen Sie die Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Sudauffangschale. Fett und heiße Flüssigkeit tropft ansonsten auf die Unterlage des Gerätes!
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Thermostat.



## Zusammenbauen und Aufstellen

### **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät mit einem Abstand von mindestens 70 cm zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) auf.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Stellen Sie das Gerät unmittelbar mit der Rückseite an die Wand. Achten Sie dabei darauf, dass die Wand aus hitzeunempfindlichem Material besteht und dass Sie den Deckel ❸ noch öffnen können.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
- 4) Legen Sie die Sudauffangschale ❹ in den Rahmen ❺, so dass diese in der Aussparung, die sich etwas links der Mitte befindet, liegt.

### **⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Sudauffangschale ❹! Heißes Fett und heiße Flüssigkeiten tropfen ansonsten auf die Unterlage!
- 5) Setzen Sie die Grillplatte ❶ auf den Rahmen ❺. Achten Sie dabei darauf, dass die Buchse ❷ dabei auf der rechten Seite liegt. Die Grillplatte ❶ muss korrekt im Rahmen liegen, ansonsten kann der Thermostat ❹ nicht mit der Buchse ❷ verbunden werden.
  - 6) Schieben Sie die Scharniere des Deckels ❸ in die Aussparungen am Rahmen ❺ und schließen Sie den Deckel ❸.
  - 7) Verbinden Sie den Thermostat ❹ mit der Buchse ❷ am Gerät.

## Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Öffnen Sie den Deckel ❸, indem Sie die Verriegelung am Griff ❷ hochdrücken und den Deckel ❸ gleichzeitig nach oben ziehen. Öffnen Sie den Deckel ❸ soweit, dass die Scharniere in der Scharnierführung ❹ nach unten rutschen und der Deckel ❸ fest steht.
- 2) Wischen Sie die Grillplatte ❶ mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Fetten Sie die Grillplatte ❶ leicht mit zum Backen/Grillen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an der Grillplatte ❶ besser.
- 4) Schließen Sie den Deckel ❸, indem Sie ihn in der Scharnierführung ❹ leicht anheben, bis er sich wieder zuklappen lässt.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und stellen Sie den Temperaturregler ❸ auf Stufe 5. Das Gerät heizt auf.
- 6) Warten Sie 10 Minuten ab.
- 7) Ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

### **HINWEIS**

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 8) Wischen Sie die Grillplatte ❶ nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch ab.
  - 9) Reinigen Sie die Sudauffangschale ❹ wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
  - 10) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Thermostat-Einstellungen

Mit dem Temperaturregler **8** am Thermostat **9** können Sie die Temperaturstufen einstellen.

Stufe 0	Grill ausgeschaltet
Stufe 0 - 1	Grill eingeschaltet; niedrige Temperatur
Stufe 1 - 3	Grill eingeschaltet; mittlere Temperatur
Stufe 3 - 5	Grill eingeschaltet; hohe Temperatur

Sobald Sie eine Temperaturstufe einstellen, leuchtet die Kontrollleuchte **10** auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte **10**.

Jedoch kann diese immer wieder aufleuchten und erlöschen. Das bedeutet, dass das Gerät die Temperatur hält und wieder etwas aufgeheizt hat.

### HINWEIS

- Wählen Sie die korrekte Temperaturstufe durch Ausprobieren aus. Die niedrigeren und mittleren Temperaturstufen sind dabei eher für Gemüse, Früchte und empfindliche Lebensmittel und die hohen Temperaturstufen für Fleisch geeignet.

## Benutzung des Deckels

Den Deckel **3** können Sie während des Zubereitens der Speisen schließen oder geöffnet stehen lassen:

- Im geöffneten Zustand dient der Deckel **3** als Spritzschutz.
- Wenn Sie den Deckel **3** während des Grillens schließen, erreichen Sie eine höhere Temperatur und die Speisen werden von allen Seiten zusätzlich gegart.
- Um den Deckel **3** zu öffnen, drücken Sie die Verriegelung am Griff **7** hoch und ziehen gleichzeitig den Deckel **3** nach oben. Öffnen Sie ihn soweit, dass die Scharniere in den Scharnierführungen **4** nach unten rutschen. Der Deckel **3** steht nun fest.

- Um den Deckel **3** wieder zu schließen, heben Sie ihn an, so dass die Scharniere in der Scharnierführung **4** nach oben rutschen. Dann können Sie den Deckel **3** wieder schließen. Achten Sie dabei darauf, dass auch die Verriegelung am Griff **7** einrastet.

## Bedienen

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während der Benutzung ist das Gerät sehr heiß! Fassen Sie daher während der Benutzung nur den Griff **7** am Deckel **3** an! Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Gerät anfassen.

- 1) Schließen Sie den Deckel **3**.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte **10** leuchtet und das Gerät heizt auf.
- 3) Sobald die Kontrollleuchte **10** erlischt, ist das Gerät aufgeheizt. Öffnen Sie den Deckel **3** am Griff **7** und legen Sie die Lebensmittel nach Belieben auf die Grillplatte **1**.
- 4) Falls gewünscht, schließen Sie den Deckel **3**. Fett und Flüssigkeiten laufen während des Grillens in die Sudauffangschale **6**.
- 5) Kontrollieren Sie das Grillergebnis regelmäßig und wenden Sie das Grillgut. Wenn Sie zufrieden sind, öffnen Sie, falls nötig, den Deckel **3** am Griff **7** und nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte **1**.


### ⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw.. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- 6) Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel grillen wollen, stellen Sie den Temperaturregler **8** auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät ausgeschaltet.

## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

 Tauchen Sie die Grillplatte **1** oder das Thermostat **9** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
  - ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw.. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
  - Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander:
    - Ziehen Sie das Thermostat **9** aus der Buchse **2**.
    - Ziehen Sie den Deckel **3** aus den Scharnierführungen **4**.
    - Heben Sie die Grillplatte **1** aus dem Rahmen **5**.
    - Nehmen Sie vorsichtig die Sudauffangschale **6** aus dem Rahmen **5**.
  - Leeren Sie die Sudauffangschale **6** aus. Spülen Sie diese dann in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Sudauffangschale **6** danach mit klarem Wasser aus und trocknen Sie diese ab.

- Spülen Sie den Deckel **3** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Deckel **3** danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diesen ab.
- Wischen Sie, nach dem Erkalten, die Grillplatte **1** mit einem feuchten Tuch ab. Vor der erneuten Benutzung muss die Grillplatte **1** vollständig trocken sein.




### **HINWEIS**

- ▶ Wenn hartnäckigere Verschmutzungen auf der Grillplatte **1** haften, können Sie die Grillplatte **1** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen. Spülen Sie danach die Grillplatte **1** mit klarem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste auf der Grillplatte **1** verbleiben.
- ▶ Nach der Reinigung mit Spülmittel muss die Grillplatte **1** jedoch wieder leicht mit Öl eingerieben werden, ansonsten ist die Funktion der Antihafbeschichtung beeinträchtigt.
- Wischen Sie den Rahmen **5** und das Thermostat **9** mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Bauen Sie das Gerät wieder zusammen.

## Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.
- Wenn das Gerät zusammengebaut ist und die Verriegelung des Deckels **3** eingerastet ist, können Sie das Gerät auch platzsparend senkrecht aufbewahren.

## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte  leuchtet immer wieder auf und erlischt dann wieder.	Das Gerät hält die Temperatur. Dafür ist es nötig, dass das Gerät immer wieder kurz aufgeheizt. Dabei leuchtet die Kontrollleuchte  .	Es liegt kein Fehler vor.
Die Kontrollleuchte  leuchtet nicht.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Das Gerät hat aufgeheizt.	Es liegt kein Fehler vor.

DE  
AT  
CH

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 96068

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

IAN 96068

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 96068

### Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

### HINWEIS

- ▶ Die Angaben der Grillzeiten und der Temperaturstufen in den Rezepten sind Anhaltswerte und können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel stark variieren. Lassen Sie immer Ihre eigenen Erfahrungswerte bei der Zubereitung mit einfließen.

### Marinierte Schweinefilets

#### Zutaten:

- ◆ 500 g Schweinefilet
- ◆ 2 EL Balsamicoessig
- ◆ 1 TL Basilikum (Gewürz)
- ◆ 1 Orange
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Entfernen Sie das Fett und die Haut von dem Schweinefilet.
- 2) Schneiden Sie das Filet in ca. 2 - 3 cm dicke Medaillons und legen Sie diese in eine Schüssel.
- 3) Fügen Sie den Saft der Orange, den Balsamicoessig, 1 TL Basilikumgewürz, eine Prise Salz und etwas Pfeffer hinzu und marinieren Sie das Fleisch für ca. eine Stunde.
- 4) Legen Sie die Medaillons auf die Grillplatte **1** und grillen diese für ca. 5 - 7 Minuten von jeder Seite bei der Temperaturstufe 4.

### Gegrillte Ananas

#### Zutaten:

- ◆ 1 Ananas
- ◆ 1 - 2 EL Zucker
- ◆ 1 TL Zimt

- 1) Stellen Sie die Ananas senkrecht auf und schälen Sie diese mit einem scharfen Messer von oben nach unten, bis die Ananas komplett geschält ist.
- 2) Vierteln Sie die Ananas und schneiden Sie den Strunk heraus.
- 3) Schneiden Sie die Ananas in Streifen mit einer Dicke von ca. 2 cm.
- 4) Grillen Sie die Streifen von jeder Seite für ca. 5 - 7 Minuten bei der Temperaturstufe 3.
- 5) Bestreuen Sie die Ananas nach Belieben mit Zimt und Zucker.

## Gegrilltes Gemüse

### Zutaten:

- ◆ 2 Paprika
- ◆ 1 Zucchini
- ◆ 1 Aubergine
- ◆ Olivenöl
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie diese in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
- 3) Legen Sie das Gemüse auf die auf Temperaturstufe 3 vorgeheizte Grillplatte **1** und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 - 10 Minuten bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 4) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

## Tofu mit Champignons

### Zutaten:

- ◆ 4 Tofuscheiben à 50 g
- ◆ 1 - 2 EL Sojasauce
- ◆ Sesamöl
- ◆ Olivenöl
- ◆ 200 g Champignons
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Marinieren Sie die Tofuscheiben mit 2 EL Sojasauce und einigen Tropfen Sesamöl, Salz und Pfeffer für 30 Minuten in einer Schüssel.
- 2) Grillen Sie den Tofu von beiden Seiten mit der Temperaturstufe 4 von beiden Seiten für ca. 5 Minuten.
- 3) Putzen Sie die Champignons und schneiden Sie diese – ebenso wie die Zwiebel – in Scheiben.
- 4) Geben Sie die Scheiben, 1 EL Olivenöl, 2 EL Sojasauce in eine Schüssel und vermischen Sie diese.
- 5) Braten Sie die Champignons und Zwiebeln kurz auf der Grillplatte **1** mit der Temperaturstufe 4 an und servieren Sie diese zu dem Tofu.

## Kokos-Curry-Garnelen

### Zutaten:

- ◆ 100 g rote Curry-Paste
- ◆ 50 ml Kokosmilch
- ◆ 400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)
- ◆ 200 g Zuckerschoten
- ◆ 2 Paprika
- ◆ 2 Zwiebeln
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ Salz und Pfeffer
- ◆ Alufolie

- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
- 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
- 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.
- 4) Schneiden Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Paprika in kleine Stücke.
- 5) Verteilen Sie die Garnelen und das Gemüse gleichmäßig auf 4 Stücke Alufolie. Die Alufolie muss so groß sein, dass man die Zutaten darin einwickeln kann, wie ein Päckchen. Träufeln Sie die Curry-Kokos-Sauce darüber und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
- 6) Verschließen Sie die Päckchen gut, so dass keine Flüssigkeit austreten kann.
- 7) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die auf Temperaturstufe 4 vorgeheizte Grillplatte **1** und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

### HINWEIS

- ▶ Je nach Größe der Päckchen, kann es sein, dass nur 2 - 3 der Päckchen auf einmal auf die Grillplatte **1** passen. Grillen Sie dann die verbliebenen Päckchen nachdem die ersten gar sind.



## Gebackenes Toast

### Zutaten:

- ◆ 8 Scheiben Toast
- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 ml Sahne
- ◆ 100 g Parmesan, gerieben
- ◆ 1 EL Pflanzenöl
- ◆ 20 g Petersilie, gehackt
- ◆ 20 g Schnittlauch, gehackt
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Vermengen Sie die Sahne mit den Eiern, dem geriebenen Käse und den Kräutern in einer Schüssel. Fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu.
- 2) Fetten Sie die Grillplatte **1** leicht mit etwas Pflanzenöl ein.
- 3) Tauchen Sie die Toastscheiben in die Masse und grillen diese von beiden Seiten je ca. 5 Minuten bei der Temperaturstufe 3.

## Spargel vom Grill

### Zutaten:

- ◆ 10 Spargelstangen (Durchmesser ca 1,5 cm)
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 1 Bund Petersilie
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Waschen und schälen Sie den Spargel.
- 2) Waschen und hacken Sie die Petersilie.
- 3) Legen Sie Alufolie aus und belegen Sie diese zuerst mit einer Lage Petersilie und Butterflöckchen. Legen Sie darauf die Hälfte des Spargels. Darauf legen Sie eine Lage Petersilie und Butterflöckchen. Legen Sie nun den restlichen Spargel darauf und würzen Sie diesen mit Salz und Pfeffer.
- 4) Verschließen Sie das Päckchen und legen Sie es auf die Grillplatte **1** bei der Heizstufeneinstellung 4 - 5. Schließen Sie zum Garen den Deckel **3**.
- 5) Nach 20 Minuten wenden Sie das Päckchen vorsichtig. Nach weiteren 20 Minuten ist der Spargel gar.

### HINWEIS

- ▶ Es kann sein, je nach Dicke des Grillgutes, dass der Deckel **3** während des Garen auf dem Grillgut aufliegt.

## Putenbrustfilet

### Zutaten:

- ◆ 2 Putenbrustfilet, (à ca. 150 g)
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1 EL Honig
- ◆ 1 TL Senf, körniger
- ◆ 1 EL Pflanzenöl
- ◆ Salz
- ◆ bunter Pfeffer

- 1) Schälen Sie die Knoblauchzehe und zerdrücken Sie diese.
- 2) Vermengen Sie den Knoblauch, den Honig, den Senf und das Öl und würzen die Marinade mit Salz und Pfeffer.
- 3) Waschen und trocknen Sie die Putenbrustfilets. Geben Sie die Filets mit der Marinade bedeckt in eine Schüssel und stellen Sie diese für eine Stunde kalt.
- 4) Legen Sie die Filets bei der Temperaturstufe 4 auf die Grillplatte **1** und schließen Sie den Deckel **3**.
  - Dünne Filets: Nach ca. 5 Minuten wenden Sie diese und grillen die andere Seite der Filets bei der Temperaturstufe 4 für weitere 5 Minuten bei geschlossenem Deckel **3**.
  - Dicke Filets: Nach ca. 10 Minuten wenden Sie diese und grillen die andere Seite der Filets bei der Temperaturstufe 4 für weitere 10 Minuten bei geschlossenem Deckel **3**.

### HINWEIS

- ▶ Es kann sein, je nach Dicke des Grillgutes, dass der Deckel **3** während des Garen auf dem Grillgut aufliegt.

## Gegrillte Maiskolben

### Zutaten:

- ◆ 2 Zucker-Maiskolben
- ◆ 100 g Kräuterbutter
- ◆ Knoblauchsatz
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
- 3) Legen Sie das Päckchen bei der Temperaturstufe 4 bei geschlossenem Deckel **3** auf die Grillplatte **1**.
- 4) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 5) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

### HINWEIS

- ▶ Es kann sein, je nach Dicke des Grillgutes, dass der Deckel **3** während des Garen auf dem Grillgut aufliegt.

## Bruschetta

### Zutaten:

- ◆ 2 Ciabatta
- ◆ 2 Tomate(n)
- ◆ 4 EL Tomatenketchup
- ◆ 2 Zehen Knoblauch
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL Basilikum, fein gehackt

- 1) Halbieren Sie die Ciabatta und legen Sie diese bei der Temperaturstufe 3-4 für jeweils ca. 2 Minuten auf die Grillplatte **1**, so dass die Ciabattahälften angeröstet sind.
- 2) Waschen und würfeln Sie die Tomaten. Pressen Sie den Knoblauch.
- 3) Vermengen Sie die Tomatenwürfel, den Ketchup, den Knoblauch, das Olivenöl und das gehackte Basilikum.
- 4) Verteilen Sie die Masse auf den angerösteten Ciabattascheiben und legen Sie diese für ca. 5 Minuten bei der Temperaturstufe 3 auf die Grillplatte **1**.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Stand der Informationen:

12 / 2013 · Ident.-No.: STGG1800A1-102013-2

---

IAN 96068