

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



TISCHGRILL STGG 1800 A1

DE AT CH

TISCHGRILL

Bedienungsanleitung

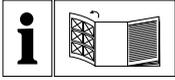
GB

CONTACT GRILL

Operating instructions

IAN 96068

DE AT



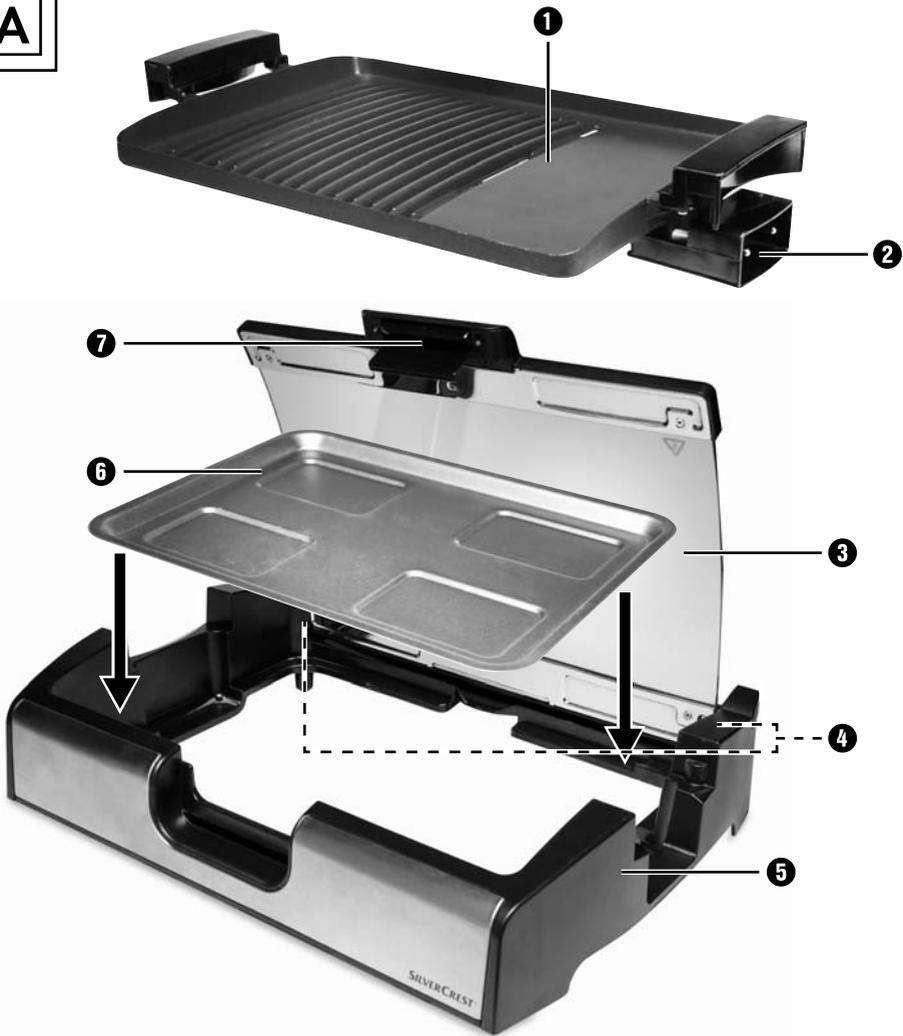
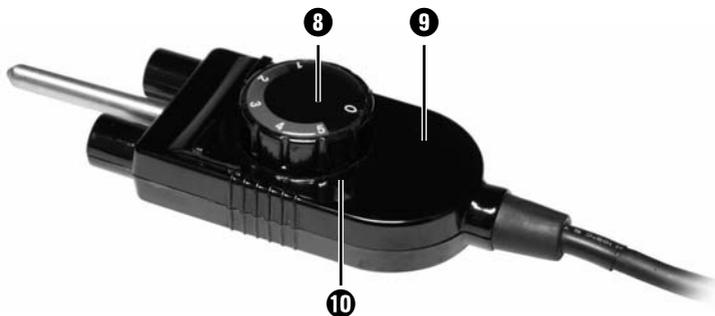
DE AT CH

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

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB	Operating instructions	Page	17

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Zusammenbauen und Aufstellen	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Thermostat-Einstellungen	7
Benutzung des Deckels	7
Bedienen	7
Reinigung und Pflege	8
Aufbewahrung	8
Fehlerbehebung	9
Garantie und Service	10
Entsorgung	10
Importeur	10
Rezepte	11
Marinierte Schweinefilets	11
Gegrillte Ananas	11
Gegrilltes Gemüse	12
Tofu mit Champignons	12
Kokos-Curry-Garnelen	13
Gebackenes Toast	14
Spargel vom Grill	14
Putenbrustfilet	15
Gegrillte Maiskolben	16
Bruschetta	16

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 aufheizt. 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.

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

IAN 96068

AT Service Österreich

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

E-Mail: 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

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

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 ❶ 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**.

Contents

Introduction	18
Proper use	18
Package contents	18
Appliance description	18
Technical details	18
Safety instructions	19
Assembly and setting up	22
Before first use	22
Thermostat settings	23
Using the lid	23
Operation	23
Cleaning and care	24
Storage	24
Troubleshooting	25
Warranty and service	26
Disposal	26
Importer	26
Recipes	27
Marinated pork fillets	27
Grilled pineapple	27
Grilled vegetables	28
Tofu with mushrooms	28
Coconut curry prawns	29
Baked toast	30
Grilled asparagus	30
Turkey breast fillet	31
Grilled corn on the cob	32
Bruschetta	32

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

- ❶ Griddle
- ❷ Socket
- ❸ Lid
- ❹ Hinge guide
- ❺ Frame
- ❻ Drip tray
- ❼ Handle with catch
- ❽ Temperature control
- ❾ Thermostat
- ❿ 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 **3** 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 **6** in the frame **5** 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 **6**! Otherwise hot fat and other hot liquids will drip down from the appliance onto the surface below.
- 5) Place the griddle **1** onto the frame **5**. Ensure that the socket **2** is on the right side. The griddle **1** must sit correctly in the frame otherwise the thermostat **9** cannot be connected to the socket **2**.
 - 6) Push the hinges of the lid **3** into the recess on the frame **5** and close the lid **3**.
 - 7) Connect the thermostat **9** with the socket **2** on the appliance.

Before first use

- 1) Open the lid **3** by pushing up the catch on the handle **7** and, at the same time, pulling the lid **3** upwards.
Open the lid **3** until the hinges slide down into the hinge guides **4** and the lid **3** is firmly in place.
- 2) Wipe the griddle **1** with a moist cloth.
- 3) Grease the griddle **1** lightly with butter, margarine or oil which is suitable for baking/grilling. This allows any cooking residues on the griddle **1** to be more easily removed.
- 4) Close the lid **3** by lifting it lightly into the hinge guide **4** so that it can be folded shut.
- 5) Insert the plug in a mains power socket and set the temperature control **8** 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 **1** with a damp cloth after cooling.
 - 9) Clean the drip tray **6** 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

GB

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

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

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.

GB

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompennass.com

Stand der Informationen · Last Information Update:

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

IAN 96068

