

SILVERCREST®



www.tidi-service.com



HOYER Handel GmbH
Taskoprustraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
04/2018 ID: SKG 1700 B3_18_V1.2

3-IN-1 GRILL SKG 1700 B3

GB **IE** **NL**

3-IN-1 GRILL
Operating instructions

FR **BE**

GRIL MULTIFONCTION
Mode d'emploi

GR **CY**

ΨΗΤΤΕΡΑ
Οδηγία χρήσης

DK

KOMFORTGRILL
Betjeningsvejledning

NL **BE**

COMFORTGRIL
Gebruiksaanwijzing

DE **AT** **CH**

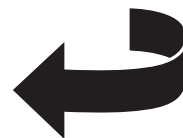
KOMFORTGRILL
Bedienungsanleitung

IAN 302972

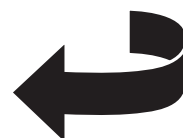
GB **IE** **NL** **DK** **BE** **NL** **CY**

IAN 302972

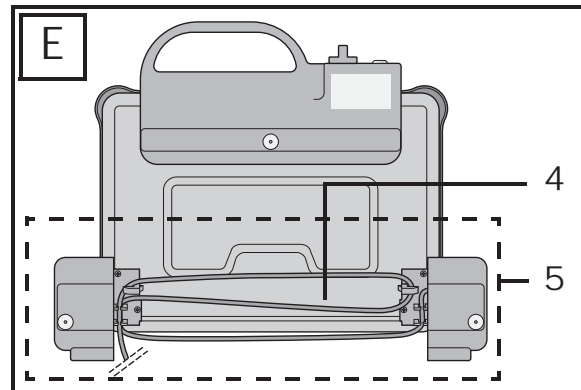
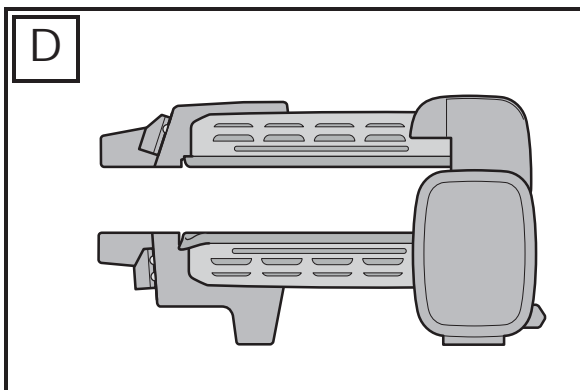
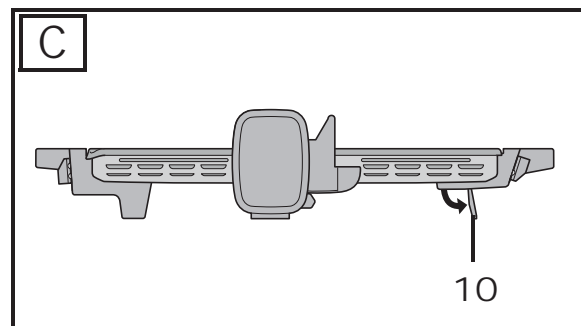
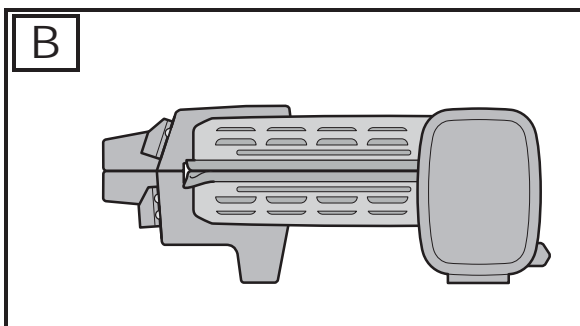
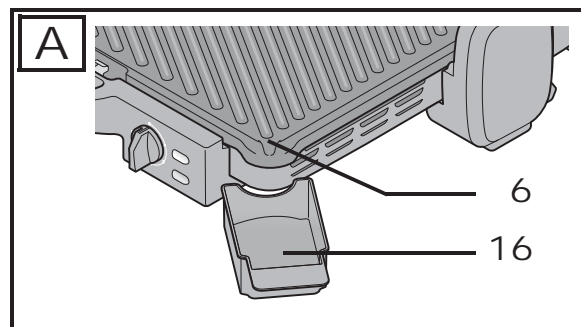
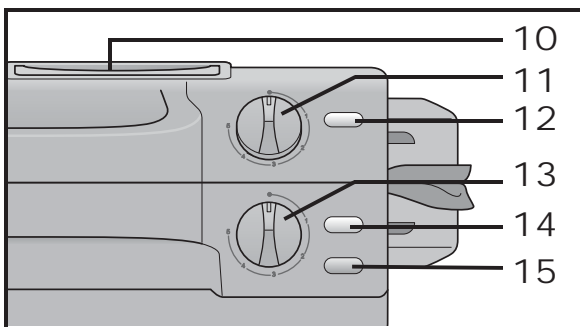
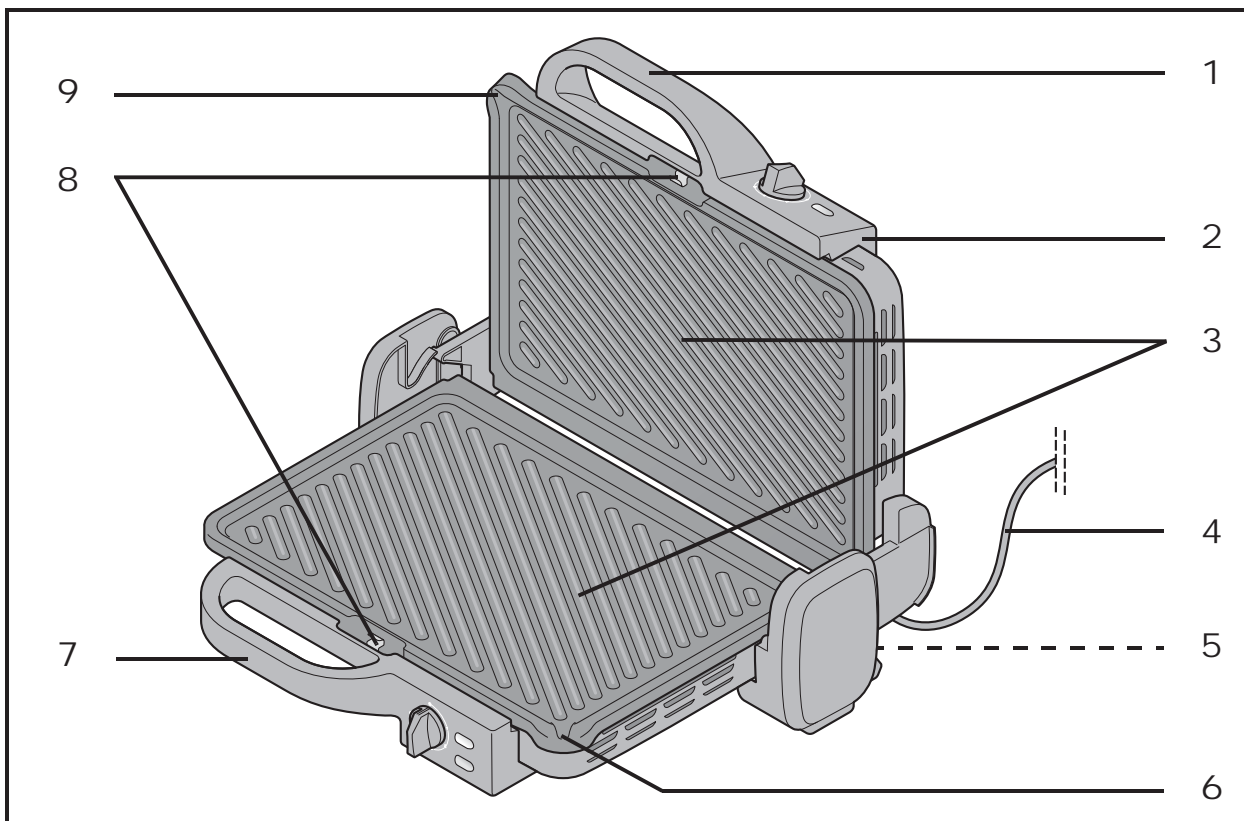
GB **IE** **NL** **DK** **FR**
NL **BE** **GR** **CY** **DE**



<i>English</i>	2
<i>Dansk</i>	16
<i>Français</i>	30
<i>Nederlands</i>	46
Ελληνικά	60
<i>Deutsch</i>	74



**Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Επισκόπηση / Übersicht**



Contents

1. Overview	2
2. Intended purpose	3
3. Safety information	3
4. Items supplied	6
5. How to use	6
6. Operation	6
6.1 Heating up.....	7
6.2 Preparation	7
6.3 Grill plate setting	8
6.4 Switching off	8
7. Cleaning	8
8. Storage	9
9. Disposal	9
10. Trouble-shooting	10
11. Recipes	10
12. Technical specifications	14
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	14

1. Overview

- 1 Handle
- 2 Lid
- 3 Grill plates
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Cable spool on device base
- 6 Oil/fat runoff on lower grill plate
- 7 Handle
- 8 Grip clamps for grill plates
- 9 Oil/fat runoff on upper grill plate
- 10 Base (foldable)
- 11 Thermostat control for upper grill plate
- 12 Control light for upper grill plate
- 13 Thermostat control for lower grill plate
- 14 Control light for lower grill plate
- 15 Power indicator
- 16 Grease drip tray

Figure A: position grease drip tray / Figure B: contact grill / Figure C: barbecue /
Figure D: grill oven / Figure E: cable spool

Thank you for your trust!



Congratulations on your new Contact Grill.

For a safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- Thoroughly read these operating instructions prior to initial commissioning.
- Above all, observe the safety instructions!
- The device should only be used as described in these operating instructions.
- Keep these operating instructions for reference.
- If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions. The user instructions are a part of the product.

We hope you enjoy your new Contact Grill!

Symbols on your appliance

	This symbol warns you against touching the hot surface.
	The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

2. Intended purpose

The contact grill is intended for grilling, toasting and gratinating food (e. g. meat, fish, vegetables, etc.) at home.

The device is designed for use in private households. The device must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is not designed for operation outdoors.
-

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:




DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting risks.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
-  ⊙ The outer surfaces of the device become very hot during operation. Only touch the control elements of the device during operation.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Charcoal and similar fuels must not be used in this device.
- ⊙ The heating spirals must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning" on page 8).



DANGER for children

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: There is a risk of suffocation.
- ⊙ Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water spray.
- ⊙ If liquid gets into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible earthed wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device, and
 - ... during thunderstorms.

- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the device.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.



DANGER! Risk of fire

- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls. In order to prevent overheating of the device or a potential fire, the device must not be covered. The grill plates must under no circumstances be covered with aluminium foil, aluminium containers or heat-resistant materials.
- ⊙ The power cable must not touch the metal surfaces during operation.



DANGER! Risk of injury through burning

- ⊙ The metal surfaces become very hot during operation. Only touch the handles and control elements of the device during operation.
- ⊙ The device remains very hot after it is switched off, and must not be touched.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down, and when doing so only use the handles intended.



DANGER for birds

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is running. When using this device, birds should be relocated into a different room.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Ensure that the device is switched off before you plug it into a wall socket (turn both thermostat controls to "•" until they go no further).
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use kitchen utensils made of metal to lift grilled food from the grill plate. Use e.g. a wooden spatula.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 Contact grill with two grill plates
- 2 Grease drip trays
- 1 Set of operating instructions

5. How to use



DANGER! Risk of fire!

- ⊙ Place the device on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is related to materials used on the heating elements during assem-

bly, and is not a defect with the product. Ensure adequate ventilation.

-
- Remove all packing material.
 - Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 - Clean the device prior to its first use! (see "Cleaning" on page 8)
1. Open the lid 2 of the contact grill upwards. Be careful not to raise the lid any further after it is vertical.
 2. Before plugging in the device, check that both thermostat controls 11 + 13 are set to the marking "•".
 3. Insert the mains plug 4 into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate. The power indicator 15 is illuminated as long as the device is connected to the power supply.
 4. Rotate the thermostat controls 11 + 13 to temperature setting 5. The device then heats up the grill plates 3, and the control lights 12 and 14 are illuminated.
 5. Switch the device off after approx. 15 minutes by turning both thermostat controls 11 + 13 to the marking "•".
 6. Pull out the mains plug 4.
 7. Clean the appliance again. (see "Cleaning" on page 8)

6. Operation



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ The metal surfaces become very hot during operation. Only touch the handles and control elements of the device during operation.
-

6.1 Heating up

1. Open the lid 2 of the contact grill upwards. Be careful not to raise the lid any further after it is vertical.
2. Grease the grill plates 3 with a little vegetable oil or vegetable fat (e.g. coconut or palm oil) if appropriate.
3. Figure A: Place a grease drip tray 16 under the oil/fat runoff of the bottom grill plate 6.
4. Close the lid 2 downwards in order to close the contact grill.
5. Before plugging in the device, check that both thermostat controls 11 + 13 are set to the marking "•".
6. Insert the mains plug 4 into an earthed wall socket corresponding to the specifications of the rating plate.
7. Turn the thermostat controls 11 + 13 to the desired temperature setting 1, 2, 3, 4 or 5.
 - Setting 1: thaw
 - Setting 2: warm
 - Settings 3 and 4: moderate grill settings
 - Setting 5: highest grill setting










The device then heats up the grill plates 3, and the control lights 12 and 14 are illuminated.
8. The control lights 12 and 14 go out when the corresponding grill plate 3 has reached the selected temperature setting.

6.2 Preparation

Temperature setting

On the lid 2 there is an overview with the recommended temperature settings for various foods. The following table contains the

meanings of the food symbols (with the corresponding temperature settings).

Symbol	Meaning	Temperature setting
	Thaw	1
	Warm	2
	Vegetables	3
	Prawns	3
	Fish	4
	Hamburger, sandwich	5
	Meat (e.g. steaks, spare ribs)	5
	Sausages	5
	Poultry (e.g. chicken, turkey)	5

Preparation time

The required preparation time depends on the quantity, the thickness and the type of food, and the desired level of cooking.

6.3 Grill plate setting

Depending on what you wish to prepare, there are 3 different ways to set up the grill plates 3.

Contact grill (Figure B)

NOTE: please note that opening the lid 2 may cause any oil or fat present to drip from the lid onto the work surface.

This contact setting of the grill plates 3 allows double-sided, rapid grilling of pieces of meat, e.g. filet steak, rump steak, cutlets, sausages, or of vegetables.

1. Preheat the grill plates 3 (see "Heating up" on page 7).
2. Open the lid 2 of the contact grill upwards. Be careful not to raise the lid any further after it is vertical.
3. Place the food to be grilled on the lower grill plate 3.
4. Close the lid 2 and press it down gently onto the food to be grilled, so that both grill plates 3 are in contact with the food.

Barbecue (Figure C)

The open position of the grill plates is suitable ...

- ... for slow grilling of comparatively thick food,
 - ... for preparing food with different temperature settings simultaneously, and
 - ... for preparing comparatively large quantities of food.
1. Fold out the base 10.
 2. Open the lid 2 upwards, lift it up, and open it further until it is horizontal.
 3. Preheat the grill plates 3 (see "Heating up" on page 7), however do so with the lid open.
 4. For the barbecue position, also place the second grease drip tray 16 under

the oil/fat runoff 9 of the upper grill plate 3.

5. Place the food to be grilled on both grill plates 3.

Grill oven (Figure D)

The oven function is particularly suitable for the gratinating of food.

1. Preheat the grill plates 3 (see "Heating up" on page 7).
2. Open the lid 2 of the contact grill upwards. Be careful not to raise the lid any further after it is vertical.
3. Place the food to be grilled on the lower grill plate 3.
4. Lift the lid 2 upwards and pull it forwards and down, until it is parallel above the lower grill plate 3.

6.4 Switching off

1. Set both thermostat controls 11 + 13 to the setting "•".
2. Pull out the mains plug 4.
3. Lift the grilled food off the grill plate 3 using a suitable kitchen utensil. Use e.g. a spatula made from wood or heat-resistant plastic, but never from metal.

7. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug 4 out of the wall socket before you clean the contact grill.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug 4 must not be immersed in water or any other liquids.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Allow all the parts to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⦿ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

Clean the device after each use and remove all food residues.

Outer surfaces

- Clean the outer surfaces using a soft, damp cloth with a mild soap solution.

Grease drip trays

The grease drip trays 16 may be cleaned by hand or in a dishwasher.

Grill plates

For purposes of cleaning, remove the grill plates 3 from the device after it has cooled down.

1. Press the grip clamps 8 to the side and remove the grill plates 3 from their brackets.
2. The grill plates 3 may be cleaned by hand or in a dishwasher. Dry them completely before re-inserting.
3. Place the grill plates 3 into the device and press them against the grip clamps 8 until the grill plates click into position.

NOTE: burnt-on food or fat residue is often easier to remove if you leave a damp washcloth on the baked-on residue overnight to soften it.

8. Storage



DANGER for children!

- ⦿ Keep the contact grill out of the reach of children.

-
- Clean all parts, and allow them to dry properly before you put the contact grill away.
 - Figure E: wind the power cable 4 around the cable spool 5 when the device is upright.
 - The device can be stored in an upright position.
 - Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

9. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

10. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.
-

Fault	Possible causes/ Action
No function	<ul style="list-style-type: none">• Has the device been connected to the power supply?• Check the connection.• Are the thermostat controls 11 and 13 set to the marking "•"?

11. Recipes

Sirloin beef steaks

- 2 sirloin beef steaks
 - Salt
 - Pepper, freshly ground
 - 1 sprig of rosemary (leaves plucked off)
 - Olive oil
1. Remove the steaks from the refrigerator around 1 hour before cooking them, so that they reach room temperature.
 2. Preheat the contact grill to setting 5.
 3. Rub both sides of the steaks with a little olive oil, then season them with salt and pepper, and sprinkle with rosemary.
 4. Place the steaks into the preheated contact grill.
 - Grill plate setting: contact grill
 - Grilling time: approx. 4 - 7 minutes
-

NOTE: the grilling time varies depending on the thickness and size of the steaks, and on how you want them cooked (rare, medium, well done).

5. Remove the steaks from the contact grill, cover them, and let them rest for a little while.

Burger with cheese and bacon

- 250 g minced beef
 - Salt
 - Pepper, freshly ground
 - 2 hamburger buns
 - 2 slices of cheese (e.g. Chester)
 - 4 slices of bacon
 - 2 leaves of lettuce
 - 4 slices of tomato
 - a few slices of gherkin
 - Ketchup
 - Barbecue sauce
1. Season the minced beef, knead it thoroughly, and shape it into two flat, round hamburgers.
 2. Preheat the contact grill to setting 5.
 3. Grill the bacon until crispy in the preheated contact grill.
 - Grill plate setting: grill oven
 4. Remove the slices of bacon from the contact grill and put them aside.
 5. Place the hamburgers into the lightly oiled contact grill.
 - Grill plate setting: contact grill
 - Grilling time: approx. 5 - 8 minutes, depending on the thickness and size of the hamburgers.
 6. Remove the hamburgers from the contact grill and put them aside.
 7. Turn the temperature of the lower grill plate down to setting 3.
 8. Cut the hamburger buns open and place them on the contact grill, placing the hamburgers and one slice of cheese on each of the bottom halves.
 - Grill plate setting: grill oven
 - Grilling time: approx. 2 - 3 minutes, until the cheese melts.
 9. Add the bacon, ketchup, barbecue sauce, gherkin and tomato slices to the burgers to taste, and place the upper halves of the buns on top.

Fast panini with pesto

- 1 ciabatta
 - Green pesto
 - 2 - 4 tomatoes (in thin slices)
 - 2 balls of mozzarella (in thin slices)
 - To taste: salt
1. Cut ciabatta into slices and spread thinly with pesto.
 2. Place slices of mozzarella and tomato on the ciabatta.
 3. Season to taste with a little salt.
 4. Preheat the contact grill to setting 5.
 5. Grill the paninis in the lightly greased contact grill until the mozzarella melts.
 - Grill plate setting: grill oven

NOTE: vary this basic recipe, e.g. with ham and rocket, or with tuna fish and onions.

Pita bread sandwich with cheese and ham

- 1 pita bread
 - 4 tbs mayonnaise
 - 3 tbs mustard (medium hot)
 - 1 tbs honey
 - Salt, cayenne pepper
 - Approx. 8 slices of cheese
 - Approx. 8 slices of cooked ham, salami and/or Parma ham
 - Approx. 8 slices of tomato (hard)
1. Mix together the mayonnaise, mustard and honey, and season to taste with salt and cayenne pepper.
 2. Cut the pita bread into quarters, and separate these into top and bottom halves.
 3. Spread the mustard-mayonnaise on the inside surfaces of the pita bread.
 4. Place the cheese and the ham/salami on the lower halves, and place the upper halves on top.
 5. Preheat the contact grill to setting 5.
 6. Grill the sandwiches in the lightly greased contact grill until the cheese melts.
 - Grill plate setting: contact grill
 7. Do not place the tomato slices inside the pita bread until after grilling it.

Aubergine rolls

- 1 small onion
- 1 clove of garlic
- A little olive oil
- 2 tins of tomatoes (in pieces)
- 2 tbs tomato paste
- Salt, pepper, dried Italian herbs
- 2 small aubergines
- 1 ball of mozzarella
- 50 g of Parmesan (freshly grated)

Tomato sauce

1. Finely dice the onions and garlic, and fry them lightly in olive oil.
2. Add the tinned tomatoes and the tomato paste, and season with salt, pepper and the Italian herbs.
3. Allow everything to simmer lightly for around 1 hour, initially in a closed saucepan, then later with the pot open.

Aubergine rolls

4. In the meantime, cut the aubergines into thin slices lengthwise, and cut the mozzarella into strips.
5. Preheat the contact grill to setting 3.
6. Grill the aubergine slices in the lightly greased contact grill.
 - Grill plate setting: contact grill
 - Grilling time: approx. 3 - 4 minutes
7. After cooling, roll each of the mozzarella strips into a slice of aubergine to make rolls.

Gratinating

8. Heat the oven to 175 °C.
9. Pour the tomato sauce into an oven-proof dish.
10. Place the aubergine rolls on the sauce, and sprinkle with the grated Parmesan.
11. Bake everything for approx. 30 minutes in the oven, until the cheese has melted.

Prawn skewers with lemon-garlic marinade

- King prawn tails (deep-frozen, approx. 450 g drained weight)
- Salt, pepper
- Olive oil
- 1 untreated organic lemon
- 4 cloves of garlic
- 2 sprigs of lemon thyme
- Wooden skewers

Marinating

1. Allow the prawn tails to thaw, rinse them with cold water, and drain, then season with salt and pepper.
2. Prepare a marinade from olive oil, finely chopped lemon, finely chopped garlic, and the lemon thyme, in a container that closes well.
3. Place the prawn tails into the marinade, and allow to marinate in the refrigerator for approx. 12 hours.

Grilling

4. Remove the prawn tails from the marinade, allow them to drip dry a little, and then place them on the wooden skewers. Season a little more to taste.
5. Preheat the contact grill to setting 4.
6. Place the skewers on the open contact grill and have them grilled from all sides.
 - Grill plate setting: barbecue
 - Grilling time: approx. 5 - 8 minutes

Gilthead seabream in aluminium foil







- Salt, pepper
- 2 sprigs of thyme
- 1 clove of garlic
- Olive oil
- 1 gilthead seabream
- 1 slice of lemon
- 1 small onion (in thin slices)
- 2 tomatoes (in slices)
- Tear-resistant aluminium foil

1. Mix the salt, pepper, thyme leaves and finely chopped garlic with a little oil.
2. Wash the inside and outside of the seabream, dab it dry, and make two diagonal incisions along each side.
3. Thoroughly rub the inside and outside of the seabream with the mixture of seasonings.
4. Insert the slice of lemon into the abdominal cavity.
5. Brush the aluminium foil with olive oil, distribute the slices of tomato and onion over it, and place the seabream on top.
6. Wrap the aluminium foil tightly around the seabream.
7. Preheat the contact grill to setting 4.
8. Carefully place the aluminium foil wrap onto the lower grill plate.
 - Grill plate setting: contact grill
 - Grilling time: approx. 14 - 20 minutes

12. Technical specifications

Model:	SKG 1700 B3
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	Max. 1700 W

Symbols used

	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	Protective earth connection
	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)

Subject to technical modifications.

13. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase. If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred. If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery. The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number IAN: 302972 and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by telephone or email.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 302972



Supplier

Please note that the following address is no service address. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Indhold

1. Oversigt	16
2. Brug i overensstemmelse med formålet	17
3. Sikkerhedsanvisninger	17
4. Leveringsomfang	20
5. Ibrugtagning	20
6. Betjening	20
6.1 Opvarmning.....	20
6.2 Tilberedning	21
6.3 Grillpladestilling	21
6.4 Sådan slukkes.....	22
7. Rengøring.....	22
8. Opbevaring	23
9. Bortskaffelse	23
10. Problemløsning.....	23
11. Opskrifter.....	24
12. Tekniske data	27
13. HOYER Handel GmbHs garanti	28

1. Oversigt

- 1 Greb
- 2 Overdel
- 3 Grillplader
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Kabelopbevaring på fod
- 6 Olie-/fedtafløb på nederste grillplade
- 7 Greb
- 8 Fastgørelsesklemmer på grillplade
- 9 Olie-/fedtafløb på øverste grillplade
- 10 Fod (klapbar)
- 11 Termostatregulator på øverste grillplade
- 12 Kontrollampe på øverste grillplade
- 13 Termostatregulator på nederste grillplade
- 14 Kontrollampe på nederste grillplade
- 15 Netkontrollampe
- 16 Fedtopsamlingseskål

Fig. A: placering af fedtopsamlingseskål / Fig. B: kontaktgrill / Fig. C: barbecue /
Fig. D: grillovn / Fig. E: kabelopbevaring

Mange tak for din tillid!



Vi gratulerer dig til din nye kontaktgrill.

For at opnå en sikker omgang med apparatet og for at lære ydelsesomfanget at kende:

- Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.
- Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!
- Apparatet må kun betjenes, som beskrevet i denne betjeningsvejledning.
- Opbevar denne betjeningsvejledning.
- Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye kontaktgrill!

Symboler på apparatet

	Dette symbol advarer mod berøring af varme flader.
	Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Brug i overensstemmelse med formålet

Denne kontaktgrill er beregnet til grilning, ristning og gratinering af fødevarer (f.eks. kød, fisk, grøntsager, etc.) indendørs.

Apparatet er konstrueret til den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Middel risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG: Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år, undtagen, hvis de er under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.



- ⊙ Apparatets udvendige flader bliver meget varme under brugen. Rør kun betjeningslementerne på apparatet, når det er i brug.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Trækul og lignende brændstoffer må ikke bruges i dette apparat.
- ⊙ Varmespiralerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i forbindelse med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 22).



FARE for børn

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan trække apparatet ned fra arbejdsfladen i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød pga. fugtighed

- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Hvis væske skulle være trængt ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Skulle apparatet være faldet i vandet, skal netstikket straks trækkes ud. Tag først derefter apparatet op.



FARE for elektrisk stød

- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig beskyttelsesstikkontakt, hvis spænding svarer til dataene på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Apparatet er stadig ikke helt afbrudt fra nettet, efter at det er blevet slukket. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Vær ved brugen af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, aldrig i ledningen, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... hvis du ikke bruger apparatet,
... før du rengør apparatet og
... ved tordenvejr.
- ⊙ For at undgå risici, må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.



FARE for brand

- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge. For at undgå en overophedning af apparatet eller en mulig brand, må apparatet ikke tildækkes. Grillpladerne må under ingen omstændigheder tildækkes med aluminiumsfolie, aluminiumsbakker eller andre varmebestandige materialer.
- ⊙ Tilslutningsledningen må ikke berøre metaloverfladerne under brugen.



FARE for forbrændings-skade

- ⊙ Metaloverfladerne bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningselementerne under brugen.
- ⊙ Apparatet er også meget varmt efter at det er slukket og må ikke berøres.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand og brug de dertil beregnede håndtag.



FARE for fugle

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle bringes ind i et andet rum.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Sørg for, at apparatet er slukket, inden du tilslutter det til stikkontakten (drej begge termostatregulatorer til anslag på "•").
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.

- ⊙ Brug ikke køkkenredskaber af metal for at tage grillmaden af grillpladen. Brug f.eks. træspatel.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler bliver overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandlet med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opbløde plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 Kontaktgrill med to grillplader
- 2 Fedtopsamlingskåle
- 1 Betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning



BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikkert og varmebestandigt underlag.
- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge.

ANVISNING: ved den første brug kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes monteringsmidler på varmeelementerne og er ingen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Fjern emballagen fuldstændigt.
- Kontrollér, om alle dele er til stede og ubeskadigede.
- Rengør apparatet inden første brug! (se "Rengøring" på side 22)

1. Klap kontaktgrillens overdelen 2 op. Løft kun overdelen, til den står lodret.
2. Kontrollér inden du tilslutter apparatet, at begge termostatregulatorer 11 + 13 står på "•" markeringen.
3. Sæt netstikket 4 i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Netkontrollampen 15 lyser, så længe apparatet er forbundet med nettet.
4. Drej termostatregulatorerne 11 + 13 på temperaturtrin 5. Nu opvarmer apparatet grillpladerne 3 og kontrollamper 12 og 14 lyser.
5. Sluk apparatet efter 15 minutter, ved at dreje begge termostatregulatorer 11 + 13 på "•" markeringen.
6. Træk netstikket 4 ud.
7. Rengør apparatet på ny. (se "Rengøring" på side 22)

6. Betjening



FARE for forbrændingsskade!

- ⊙ Metaloverfladerne bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningselementerne under brugen.

6.1 Opvarmning







1. Klap kontaktgrillens overdelen 2 op. Løft kun overdelen, til den står lodret.
2. Indfedt om nødvendigt grillpladerne 3 med lidt vegetabilisk olie eller plante-fedt (f.eks. kokos- eller palmefedt).
3. Fig. A: Stil en fedtopsamlingskål 16 under olie-/fedtafløbet på den nederste grillplade 6.
4. Klap overdelen 2 ned for at lukke kontaktgrillen.




5. Kontrollér inden du tilslutter apparatet, at begge termostatregulatorer 11 + 13 står på "•" markeringen.
6. Sæt netstikket 4 i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser.
7. Drej termostatregulatorerne 11 + 13 på det ønskede temperaturtrin 1, 2, 3, 4 eller 5.
 - Trin 1: optøning
 - Trin 2: opvarmning
 - Trin 3 og 4: mellemste grilltrin
 - Trin 5: højeste grilltrin
 Nu opvarmer apparatet grillpladerne 3 og kontrollamper 12 og 14 lyser.
8. Kontrollampe 12 og 14 slukker, når den tilsvarende grillplade 3 har nået det valgte temperaturtrin.

6.2 Tilberedning

Temperaturtrin

På overdelen 2 findes der en oversigt med de anbefalede temperaturtrin til forskellige fødevarer. I den følgende tabel finder du fødevarerens betydninger (med de tilsvarende temperaturtrin).

Sym-bol	Betydning	Temperaturtrin
	Optøning	1
	Opvarmning	2
	Grønsager	3
	Rejer	3
	Fisk	4
	Hamburger, sandwich	5

Sym-bol	Betydning	Temperaturtrin
	Kød (f.eks. bøffer, ribben)	5
	Pølser	5
	Fjerkræ (f.eks. kylling, kalkun)	5

Tilberedningstid

Tilberedningstiden retter sig efter mængden, fødevarernes tykkelse og art og efter den ønskede tilberedningsgrad.

6.3 Grillpladestilling

Alt efter tilberedningsønske kan du positionere grillpladerne 3 på 3 forskellige måder.

Kontaktgrill (Fig. B)

ANVISNING: vær opmærksom på, at eventuelt tilstedeværende olie eller fedt fra overdelen 2 kan dryppe ned på arbejdsfladen, når overdelen åbnes.

Denne grillplade-kontaktstilling tillader en dobbeltsidet, hurtigere grilning af kødstykker, f.eks. oksefiletbøffer, højrebsbøffer, koteletter, pølser eller grønsager.

1. Forvarm grillpladerne 3 (se "Opvarmning" på side 20).
2. Klap kontaktgrillens overdel 2 op. Løft kun overdelen, til den står lodret.
3. Læg grillmaden på den nederste grillplade 3.
4. Luk overdelen 2 og tryk den let ned på grillmaden, så begge grillplader 3 får kontakt.

Barbecue (Fig. C)

Grillpladernes åbne stilling er egnet ...
... til en langsom grilning af tykkere stykker,
... for at tilberede grillmad med forskellige temperaturtrin samtidigt og
... for at tilberede større mængder.

1. Klap foden 10 ud.
2. Klap overdelen 2 op, løft den og åbn den igen, til den er vandret.
3. Forvarm (se "Opvarmning" på side 20) grillpladerne 3, dog kun i åben tilstand.
4. Stil nu til barbecue-stillingen også den anden fedtopsamlings-skål 16 under den øverste grillplades 3 olie-/fedtafløb 9.
5. Læg grillmaden på begge grillplader 3.

Grillovn (Fig. D)

Ovnfunktionen egner sig specielt godt til gratinering af grillmad.

1. Forvarm grillpladerne 3 (se "Opvarmning" på side 20).
2. Klap kontaktgrillens overdel 2 op. Løft kun overdelen, til den står lodret.
3. Læg grillmaden på den nederste grillplade 3.
4. Løft overdelen 2 op og træk den ned fremad, til den er parallelt med den nederste grillplade 3.

6.4 Sådan slukkes

1. Stil begge termostatregulatorer 11 + 13 på trin "•".
2. Træk netstikket 4 ud.
3. Tag grillmaden af grillpladen 3 med et egnet køkkenredskab. Brug f.eks. en spatel af træ eller varmebestandigt plastik, men under ingen omstændigheder af metal.

7. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket 4 ud af stikkontakten, inden du rengør kontaktgrillen.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket 4 må ikke dyppes i vand eller andre væsker.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Lad alle dele køle af inden de rengøres.

ADVARSSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
-

Rengør apparatet efter enhver brug og fjern derved alle madrester.

Yderflader

- Rengør yderfladerne med en blød, fugtig klud og mildt sæbevand.

Fedtopsamlings-skåle

Fedtopsamlings-skålene 16 kan du rengøre i opvaskemaskinen eller med hånden.

Grillplader

Fjern grillpladerne 3 til rengøring fra det afkølede apparat.

1. Tryk fastgørelsesklemmerne 8 til side og tag grillpladerne 3 ud af holderne.
2. Grillpladerne 3 kan du rengøre i opvaskemaskinen eller med hånden. Tør dem godt af inden du sætter dem i.
3. Sæt grillpladerne 3 tilbage i apparatet og tryk dem mod fastgørelsesklemmerne 8 til de går i indgreb.

ANVISNING: fastbrændte madrester eller fedt er ofte lettere at fjerne, hvis du bløder disse op ved at lægge en fugtig klud på de fastbrændte rester natten over.

8. Opbevaring



FARE for børn!

⊙ Opbevar kontaktgrillen utilgængeligt for børn.

- Rengør delene og lad dem tørre godt inden du rydder kontaktgrillen væk.
- Fig. E: vikl tilslutningsledningen 4 op på kabelopbevaring 5 på det lodretstående apparat.
- Apparatet kan opbevares i lodret stående.
- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.

9. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

10. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen sikret?• Kontrollér tilslutningen.• Står termostatregulatorerne 11 og 13 på "•" markeringen?

11. Opskrifter

Oksebøffer

- 2 oksebøffer
 - salt
 - frisk malet peber
 - 1 kvist rosmarin (afplukkede blade)
 - olivenolie
1. Tag bøfferne ud af køleskabet ca. 1 time inden tilberedning, så de har stuetemperatur.
 2. Forvarm kontaktgrillen på trin 5.
 3. Bøfferne gnides på begge sider med lidt olivenolie, krydres med salt og peber og strøs med rosmarin.
 4. Læg bøfferne i den forvarmede kontaktgrill.
 - Grillpladestilling: kontaktgrill
 - Grilltid: ca. 4 - 7 minutter

ANVISNING: grilltiden varierer alt efter bøffernes tykkelse og størrelse og tilberedningsønske (rare, medium, well done).

5. Tag bøfferne ud af kontaktgrillen og lad dem hvile tildækket.

Burger med ost og bacon

- 250 g hakket oksekød
 - salt
 - frisk malet peber
 - 2 hamburgerboller
 - 2 skiver ost (f.eks. chester)
 - 4 skiver bacon
 - 2 salatblade
 - 4 tomatskiver
 - et par agurkeskiver
 - ketchup
 - barbecue sauce
1. Det hakkede oksekød krydres, æltes godt igennem og der formes 2 flade, runde hamburgerer.
 2. Forvarm kontaktgrillen på trin 5.
 3. Steg baconskiverne sprøde i den forvarmede kontaktgrill.
 - Grillpladestilling: grillovn
 4. Tag baconskiverne ud af kontaktgrillen og læg dem til side.
 5. Læg hamburgererne i den let smurte kontaktgrill.
 - Grillpladestilling: kontaktgrill
 - Grilltid: steg dem ca. 5 - 8 minutter, alt efter deres tykkelse og størrelse.
 6. Tag hamburgererne ud af kontaktgrillen og læg dem til side.
 7. Skru temperaturen på den nederste grillplade ned på trin 3.
 8. Læg de halve hamburger boller på kontaktgrillen, læg hamburgererne og en skive ost på de underste halvdele.
 - Grillpladestilling: grillovn
 - Grilltid: ca. 2 - 3 minutter, til osten smelter.
 9. Læg alt efter smag og behag bacon, ketchup, barbecuesauce, agurke- og tomatskiver oven på burgeren og læg de øverste bollehalvdele på.

Hurtig panini med pesto

- 1 ciabatta
 - grøn pesto
 - 2 - 4 tomater (i tynde skiver)
 - 2 kugler mozzarella (i tynde skiver)
 - efter smag og behag: salt
1. Skær ciabattabrødet i tynde skiver og smør disse med et tyndt lag pesto.
 2. Læg mozzarella og tomatskiver på ciabattaskiverne.
 3. Skiverne krydres eventuelt med lidt salt.
 4. Forvarm kontaktgrillen på trin 5.
 5. Bag dine paninis i den let smurte kontaktgrill, til mozzarellaosten smelter.
 - Grillpladestilling: grillovn

ANVISNING: variér denne grundopskrift med f.eks. skinke og rucola eller med tunfisk og løg.

Fladbrødsandwich med ost og skinke

- 1 fladbrød
 - 4 spiseskefulde mayonnaise
 - 3 spiseskefulde sennep (medium)
 - 1 spiseskefuld honning
 - salt, cayennepeber
 - ca. 8 skiver ost
 - ca. 8 skiver kogt skinke, salami og/eller parmaskinke
 - ca. 8 tomatskiver (faste)
1. Rør mayonnaise, sennep og honning sammen og smag til med salt og cayennepeber.
 2. Skær fladbrødet i fjerdedele og del disse i over- og underdele.
 3. Smør sennep-mayonnaise blandingen på indersiden af fladbrødet.
 4. Læg ost og skinke/salami på de underste halvdele og læg overdelene på.
 5. Forvarm kontaktgrillen på trin 5.
 6. Bag sandwicherne i den let smurte kontaktgrill, til osten smelter.
 - Grillpladestilling: kontaktgrill
 7. Læg først tomatskiverne i fladbrødet efter bagningen.

Aubergineruller

- 1 lille løg
- 1 fed hvidløg
- en smule olivenolie
- 2 dåser tomater (i stykker)
- 2 spiseskefulde tomatpuré
- salt, peber, tørrede italienske urter
- 2 små auberginer
- 1 kugle mozzarella
- 50 g parmesan (frisk revet)

Tomatsauce

1. Løget og hvidløgsfedet hakkes fint og sautes i olivenolien.
2. Tilsæt dåsetomater og tomatpuré og smag til med salt, peber og de italienske urter.
3. Lad det hele koge let i ca. 1 time, først med låg, senere uden låg.

Aubergineruller

4. Skær i mellemtiden auberginerne i lange tynde skiver og mozzarellaosten i stifter.
5. Forvarm kontaktgrillen på trin 3.
6. Aubergineskiverne grilles i den let smurte kontaktgrill.
 - Grillpladestilling: kontaktgrill
 - Grilltid: ca. 3 - 4 minutter
7. Efter afkølingen vikles der en lille rulle af en mozzarellastift og en aubergineskive.

Gratinerings

8. Forvarm bageovnen til 175 °C.
9. Hæld tomatsaucen i et ildfast fad.
10. Fordel auberginerullerne på saucen og strø den revne parmesan over.
11. Gratiner det i bageovnen i ca. 30 minutter, til osten er smeltet.

Rejespyd med citron-hvidløgs-marinade

- Kæmperejer (dybfrossen, ca. 450 g af dryppet vægt)
- salt, peber
- olivenolie
- 1 ubehandlet bio-citron
- 4 hvidløgsfed
- 2 kviste citrontimian
- træspyd

Marinering

1. Lad rejerne tø op, skyl dem af under koldt vand og lad dem dryppe af, krydre dem med salt og peber.
2. Tilbered en marinade af olivenolie, små citronstykker, hakket hvidløgsfed og citrontimian i en beholder som kan lukkes tæt til.
3. Læg kæmperejerne i marinaden og lad dem marinere i ca. 12 timer i køleskabet.

Grilning

4. Tag kæmperejerne op af marinaden, lad dem dryppe lidt af og sæt dem på træspyddene. Rejerne efterkrydres efter smag og behag.
5. Forvarm kontaktgrillen på trin 4.
6. Grill spyddene på den åbne kontaktgrill fra alle sider.
 - Grillpladestilling: barbecue
 - Grilltid: ca. 5 - 8 minutter

Dorade i aluminiumsfolie

- salt, peber
 - 2 kviste timian
 - 1 fed hvidløg
 - olivenolie
 - 1 dorade
 - 1 citronskive
 - 1 lille løg (i fine skiver)
 - 2 tomater (i skiver)
 - kraftig aluminiumsfolie
1. Bland salt, peber, timianblade og det fint hakkede hvidløgsfed med lidt olie.
 2. Doraden vaskes på inder- og ydersiden, duppes tør og der laves 2 skrå snit på hver side.
 3. Gnid doraden omhyggeligt ind med krydderiblandingen på inder- og ydersiden.
 4. Læg citronskiven ind i fisken.
 5. Aluminiumsfolien smøres med olivenolie, tomater- og løgskiver fordeles på folien og doraden lægges på ovenpå disse.
 6. Luk aluminiumsfolien tæt til omkring doraden.
 7. Forvarm kontaktgrillen på trin 4.
 8. Aluminiumsfoliepakken lægges forsigtig på den nederste grillplade.
 - Grillpladestilling: kontaktgrill
 - Grilltid: ca. 14 - 20 minutter

12. Tekniske data

Model:	SKG 1700 B3
Netspænding:	230 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	Max. 1700 W

Anvendte symboler

	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Beskyttelsesjord
	Afprøvet sikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

13. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret IAN: 302972 og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter telefonisk eller pr. e-mail.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



Service-center

Ⓚ Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 302972



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse ikke er en service-adresse. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	30
2. Utilisation conforme	31
3. Consignes de sécurité	31
4. Éléments livrés	34
5. Mise en service	34
6. Utilisation	35
6.1 Mise à température	35
6.2 Préparation	36
6.3 Position des plaques de cuisson	36
6.4 Mise à l'arrêt	37
7. Nettoyage	37
8. Rangement	38
9. Mise au rebut	38
10. Dépannage	38
11. Recettes	39
12. Caractéristiques techniques	42
13. Garantie de HOYER Handel GmbH	43

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Poignée
- 2 Couvercle
- 3 Plaques de cuisson
- 4 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 5 Enrouleur pour le câble sur le socle
- 6 Rigole d'écoulement de la graisse/de l'huile de la plaque de cuisson inférieure
- 7 Poignée
- 8 Pincettes de fixation des plaques de cuisson
- 9 Rigole d'écoulement de la graisse/de l'huile de la plaque de cuisson supérieure
- 10 Socle (dépliable)
- 11 Thermostat de la plaque de cuisson supérieure
- 12 Voyant lumineux de la plaque de cuisson supérieure
- 13 Thermostat de la plaque de cuisson inférieure
- 14 Voyant lumineux de la plaque de cuisson inférieure
- 15 Voyant lumineux d'alimentation
- 16 Récipient collecteur de graisse

Figure A : mettre en place le récipient collecteur de graisse / Figure B : grill à contact double / Figure C : barbecue / Figure D : four-grill / Figure E : enrouleur pour le câble

Merci beaucoup pour votre confiance !



Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau grill à contact double.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.

Nous vous souhaitons beaucoup de bonheur avec votre nouveau grill à contact double !

Symboles sur l'appareil

	Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.
	Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Le grill à contact double est destiné uniquement à griller, toaster et gratiner des aliments (par ex. viande, poisson, légumes, etc.) à la maison.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé dans un cadre professionnel.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ⊙ Les enfant ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- ⊙ Les surfaces externes de l'appareil en marche deviennent très chaudes. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Il ne faut utiliser ni charbon de bois ni autres combustibles similaires dans cet appareil.
- ⊙ Les résistances ne doivent pas être nettoyées avec un chiffon humide.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 37).



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.

- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.



DANGER ! Risque d'incendie

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs. Pour éviter une surchauffe de l'appareil ou un éventuel incendie, l'appareil ne doit pas être couvert. Il ne faut jamais poser du papier aluminium, des récipients en aluminium ou autres matériaux réfractaires sur les plaques de cuisson.
- ⊙ Le câble de raccordement ne doit pas toucher les surfaces métalliques pendant l'utilisation.



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ Pendant l'utilisation, les surfaces métalliques atteignent une température très élevée. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.
- ⊙ Ne touchez pas l'appareil juste après l'avoir éteint car il reste encore très chaud.
- ⊙ Transportez l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.



DANGER pour les oiseaux

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimales générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher sur une prise (positionnez les deux thermostats sur « • »).
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour saisir les aliments sur les plaques de cuisson. Utilisez par ex. des spatules en bois.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien,

il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 grill à contact double avec deux plaques de cuisson
- 2 récipients collecteurs de graisse
- 1 mode d'emploi

5. Mise en service



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante et résistante à la chaleur.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Ceci est dû aux matériaux de montage situés au niveau des éléments chauffants et n'est pas une défaillance du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Otez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation ! (voir « Nettoyage » à la page 37)

1. Basculez le couvercle 2 du grill à contact double vers le haut. Veillez à ne plus soulever le couvercle une fois qu'il est à la verticale.
2. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les deux thermostats 11 + 13 soient positionnés sur « • ».
3. Branchez la fiche secteur 4 dans une prise électrique correspondant aux indications de la plaque signalétique. Le voyant lumineux d'alimentation 15 est allumé tant que l'appareil est sous tension.
4. Positionnez les thermostats 11 + 13 sur la température 5. L'appareil chauffe à présent les plaques de cuisson 3 et les voyants lumineux 12 et 14 sont allumés.
5. Eteignez l'appareil après env. 15 minutes en positionnant les deux thermostats 11 + 13 sur « • ».
6. Retirez la fiche secteur 4.
7. Nettoyez de nouveau l'appareil. (voir « Nettoyage » à la page 37)

3. Figure A : Placez un récipient collecteur de graisse 16 sous la rigole d'écoulement de la graisse/de l'huile de la plaque de cuisson inférieure 6.
4. Basculez le couvercle 2 vers le bas pour fermer le grill à contact double.
5. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les deux thermostats 11 + 13 soient positionnés sur « • ».
6. Branchez la fiche secteur 4 dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique.
7. Positionnez les thermostats 11 + 13 sur le niveau de chauffe souhaité (1, 2, 3, 4 ou 5).
 - Niveau 1 : décongeler
 - Niveau 2 : réchauffer
 - Niveaux 3 et 4 : grill moyen
 - Niveau 5 : grill fort
 L'appareil chauffe à présent les plaques de cuisson 3 et les voyants lumineux 12 et 14 sont allumés.
8. Les voyants lumineux 12 et 14 s'éteignent lorsque la plaque de cuisson 3 correspondante a atteint le niveau de température sélectionné.

6. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant l'utilisation, les surfaces métalliques atteignent une température très élevée. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.










6.1 Mise à température

1. Basculez le couvercle 2 du grill à contact double vers le haut. Veillez à ne plus soulever le couvercle une fois qu'il est à la verticale.
2. Graissez, si nécessaire, les plaques de cuisson 3 avec un peu d'huile végétale ou de graisse végétale (p. ex. huile de coco ou huile de palme).

6.2 Préparation

Niveau de température

Sur le couvercle 2 figure un aperçu des niveaux de température recommandés pour différents aliments. Dans le tableau suivant vous trouvez les significations des symboles des aliments (avec les niveaux de température correspondants).

Symbole	Signification	Niveau de température
	Décongeler	1
	Réchauffer	2
	Légumes	3
	Crevettes	3
	Poisson	4
	Hamburger, sandwich	5
	Viande (par ex. steaks, côtelettes)	5
	Saucisses	5
	Volaille (par ex. poulet, dinde)	5

Durée de la préparation

La durée de la préparation dépend de la quantité de l'épaisseur et de la nature des aliments et du degré de cuisson souhaité.

6.3 Position des plaques de cuisson

Selon le mode de cuisson 3 souhaité, vous pouvez régler les plaques de cuisson sur 3 positions différentes.

Grill à contact double (figure B)

REMARQUE : veuillez noter qu'en ouvrant le couvercle 2, de l'huile ou de la graisse peut couler sur le plan de travail.

La position de contact des plaques de cuisson 3 permet une cuisson rapide et bilatérale des morceaux de viande (par ex. filets de bœuf, rumsteaks, côtelettes, saucisses) ou des légumes.

1. Préchauffez les plaques de cuisson 3 (voir « Mise à température » à la page 35).
2. Basculez le couvercle 2 du grill à contact double vers le haut. Veillez à ne plus soulever le couvercle une fois qu'il est à la verticale.
3. Posez les aliments sur la plaque de cuisson 3 inférieure.
4. Fermez le couvercle 2 et appuyez doucement afin que les deux plaques de cuisson 3 soient en contact avec les aliments.

Barbecue (figure C)

La position ouverte des plaques de cuisson est adaptée pour ...

... une cuisson lente de morceaux épais,
... la cuisson simultanée d'aliments à des températures différentes et
... la cuisson de grandes quantités d'aliments.

1. Dépliez le socle 10.
2. Basculez le couvercle 2 vers le haut, soulevez-le et continuez à l'ouvrir jusqu'à ce qu'il soit à l'horizontale.
3. Préchauffez (voir « Mise à température » à la page 35) les plaques de cuisson 3, surtout à l'état ouvert.

- Positionnez, pour la position de barbecue, également le deuxième récipient collecteur de graisse 16 sous la rigole d'écoulement de la graisse/de l'huile 9 de la plaque de cuisson 3 supérieure.
- Posez les aliments sur les deux plaques de cuisson 3.

Four-grill (figure D)

La fonction four est particulièrement adaptée pour gratiner les aliments.

- Préchauffez les plaques de cuisson 3 (voir « Mise à température » à la page 35).
- Basculez le couvercle 2 du grill à contact double vers le haut. Veillez à ne plus soulever le couvercle une fois qu'il est à la verticale.
- Posez les aliments sur la plaque de cuisson 3 inférieure.
- Soulevez le couvercle 2 vers le haut et baissez-le vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit parallèlement au-dessus de la plaque de cuisson 3 inférieure.

6.4 Mise à l'arrêt

- Positionnez les deux thermostats 11 + 13 sur « • ».
- Retirez la fiche secteur 4.
- Enlevez les aliments de la plaque de cuisson 3 à l'aide d'un ustensile de cuisine adapté. Utilisez pas exemple des spatules en bois ou en plastique résistant à la chaleur, mais en aucun cas en métal.

7. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ☉ Débranchez la fiche secteur 4 de la prise de courant avant de nettoyer le grill à contact double.
- ☉ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur 4 ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ☉ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ☉ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

Surfaces extérieures

- Nettoyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux et humidifié à l'eau savonneuse.

Récipients collecteurs de graisse

Vous pouvez nettoyer les récipients collecteurs de graisse 16 au lave-vaisselle ou à la main.

Plaques de cuisson

Enlevez les plaques de cuisson 3 pour les nettoyer lorsque l'appareil a refroidi.

- Appuyez sur les pinces de fixation 8, poussez-les sur les côtés et retirez les plaques de cuisson 3 de leurs supports.
- Vous pouvez nettoyer les plaques de cuisson 3 au lave-vaisselle ou à la main. Séchez-les complètement avant de les réinsérer.

3. Insérez les plaques de cuisson 3 dans l'appareil et appuyez doucement contre les pinces de fixation 8 jusqu'à ce que les plaques s'enclenchent.

REMARQUE : les restes d'aliments ou de graisse brûlés peuvent être nettoyés plus facilement si vous posez pendant toute une nuit un chiffon humide dessus afin de les faire ramollir.

8. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez le grill à contact double hors de portée des enfants.

- Nettoyez tous les éléments et laissez-les bien sécher avant de ranger le grill à contact double.
- Figure E : placez l'appareil à la verticale puis enroulez le câble de raccordement 4 autour de l'enrouleur 5.
- L'appareil peut être rangé en position verticale.
- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.

9. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un



point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

10. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Aucun fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Les thermostats 11 et 13 sont-ils placés sur « • » ?

11. Recettes

Steak de hanche de bœuf

- 2 steaks de hanche de bœuf
 - Sel
 - Poivre fraîchement moulu
 - 1 branche de romarin (effeuillé)
 - Huile d'olive
1. Sortez les steaks du réfrigérateur environ 1 heure avant de les préparer afin qu'ils soient à température ambiante.
 2. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 5.
 3. Badigeonnez les steaks d'huile d'olive des deux côtés, assaisonnez-les de poivre et de sel et saupoudrez-les de romarin.
 4. Posez les steaks sur le grill à contact double préchauffé.
 - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
 - Temps de cuisson : env. 4 à 7 minutes

REMARQUE : le temps de cuisson varie selon l'épaisseur et la taille des steaks et la cuisson souhaitée (bleu, saignant, à point).

5. Enlevez les steaks du grill à contact double, couvrez-les et laissez-les reposer un court instant.

Hamburger fromage et bacon

- 250 g de haché de bœuf
 - Sel
 - Poivre fraîchement moulu
 - 2 pains pour hamburger
 - 2 tranches de fromage (par ex. Chester)
 - 4 tranches de bacon
 - 2 feuilles de salade
 - 4 tranches de tomate
 - Quelques tranches de cornichons
 - Ketchup
 - Sauce barbecue
1. Assaisonnez le haché de bœuf, malaxez-le bien et formez 2 steaks hachés plats et ronds.
 2. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 5.
 3. Faites griller les tranches de bacon sur le grill à contact double préchauffé.
 - Position des plaques de cuisson : four-grill
 4. Enlevez les tranches de bacon du grill à contact double et réservez-les.
 5. Déposez les steaks hachés sur le grill à contact double légèrement graissé.
 - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
 - Temps de cuisson : env. 5 - 8 minutes selon l'épaisseur et la taille des steaks hachés.
 6. Enlevez les steaks hachés du grill à contact double et réservez-les.
 7. Réglez le thermostat de la plaque inférieure sur 3.
 8. Placez les pains à hamburger sur le grill à contact double et posez sur les moitiés inférieures les steaks hachés et une tranche de fromage.
 - Position des plaques de cuisson : four-grill
 - Temps de cuisson : env. 2 - 3 minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde.
 9. Selon vos envies, ajoutez le bacon, le ketchup, la sauce barbecue, les tranches de cornichons et de tomate, recouvrez le tout avec l'autre moitié du pain.

Panini express au pesto

- 1 pain ciabatta
 - Un peu de pesto vert
 - 2 - 4 tomates (en tranches fines)
 - 2 boules de mozzarella (en tranches fines)
 - Selon les envies : sel
1. Coupez le pain ciabatta en tranches et tartinez celles-ci d'une fine couche de pesto.
 2. Garnissez les tranches de pain ciabatta de mozzarella et de tranches de tomate.
 3. Salez à votre goût.
 4. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 5.
 5. Faites griller les paninis sur le grill à contact double légèrement graissé jusqu'à ce que la mozzarella fonde.
 - Position des plaques de cuisson : four-grill

REMARQUE : variez cette recette de base par exemple avec du jambon et de la roquette ou avec du thon et des oignons.

Sandwich de pain pita au jambon et au fromage

- 1 pain pita
 - 4 cs. de mayonnaise
 - 3 cs. de moutarde (mi-forte)
 - 1 cs. de miel
 - Sel, poivre de Cayenne
 - Env. 8 tranches de fromage
 - Env. 8 tranches de jambon cuit, salami et/ou jambon de Parme
 - Env. 8 tranches de tomate (ferme)
1. Mélangez la mayonnaise avec la moutarde et le miel, salez et poivrez.
 2. Découpez le pain pita en quarts et fendez-les par le milieu.
 3. Tartinez les faces intérieures du pain pita avec la préparation moutarde-mayonnaise.
 4. Garnissez les moitiés inférieures de fromage et de jambon/salami puis recouvrez le tout avec les moitiés supérieures.
 5. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 5.
 6. Faites griller les sandwiches sur le grill légèrement graissé jusqu'à ce que le fromage fonde.
 - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
 7. N'ajoutez les tranches de tomate dans les pains pita qu'après la cuisson.

Roulés d'aubergines

- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- Un peu d'huile d'olive
- 2 boîtes de tomates (en morceaux)
- 2 cs. de concentré de tomate
- Sel, poivre, herbes italiennes séchées
- 2 petites aubergines
- 1 boule de mozzarella
- 50 g de parmesan (fraîchement râpé)

Sauce tomate

1. Emincez finement les oignons et la gousse d'ail et faites-les revenir dans l'huile d'olive.
2. Ajoutez les tomates en boîte et le concentré de tomate, poivrez, salez et assaisonnez avec les herbes italiennes.
3. Laissez mijoter le tout environ 1 heure, d'abord dans la casserole fermée puis ouverte.

Roulés d'aubergine

4. Pendant ce temps, découpez les aubergines en tranches fines dans le sens de la longueur et la mozzarella en bâtonnets.
5. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 3.
6. Faites griller les tranches d'aubergine sur le grill à contact double légèrement graissé.
 - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
 - Temps de cuisson : env. 3 à 4 minutes
7. Après avoir laissé refroidir, enroulez chaque bâtonnet de mozzarella dans une tranche d'aubergine.

Gratiner

8. Préchauffez le four à 175 °C.
9. Versez la sauce tomate dans un plat à gratin.
10. Disposez les roulés d'aubergine dessus et saupoudrez de parmesan.
11. Faites gratiner le tout au four pendant env. 30 minutes jusqu'à ce que le fromage fonde.

Brochettes de crevettes avec marinade citron-ail

- Queues de grosses crevettes (surgelées, env. 450 g poids égoutté)
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- 1 citron bio non traité
- 4 gousses d'ail
- 2 branches de thym citron
- Pics à brochettes en bois

Marinade

1. Laissez décongeler les queues de crevettes, rincez-les à l'eau froide, égouttez-les puis poivrez et salez-les.
2. Dans un récipient hermétique, préparez une marinade avec l'huile d'olive, le citron, les gousses d'ail hachées finement et le thym citron.
3. Mettez les queues de crevettes dans la marinade et laissez mariner environ 12 heures au réfrigérateur.

Griller

4. Retirez les queues de crevettes de la marinade, laissez-les égoutter puis enfilez-les sur des pics en bois. Assaisonnez à nouveau selon votre goût.
5. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 4.
6. Faites griller les brochettes de tous les côtés sur le grill à contact double ouvert.
 - Position des plaques de cuisson : barbecue
 - Temps de cuisson : env. 5 à 8 minutes

Daurade en papillote

- Sel, poivre
 - 2 branches de thym
 - 1 gousse d'ail
 - Huile d'olive
 - 1 daurade
 - 1 tranche de citron
 - 1 petit oignon (en tranches fines)
 - 2 tomates (en tranches)
 - Du papier aluminium résistant
1. Mélangez le sel, le poivre, les feuilles de thym et la gousse d'ail finement hachée avec un peu d'huile.
 2. Lavez l'intérieur et l'extérieur de la daurade, séchez-la et pratiquez deux découpes en biais de chaque côté.
 3. Frottez bien l'intérieur et l'extérieur de la daurade avec l'assaisonnement.
 4. Insérez la tranche de citron à l'intérieur.
 5. Enduisez le papier aluminium d'huile d'olive, répartissez-y les tranches de tomate et d'oignon avant d'y déposer la daurade.
 6. Refermez hermétiquement le papier aluminium autour de la daurade.
 7. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 4.
 8. Posez avec précaution les papillotes sur la plaque de cuisson inférieure.
 - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
 - Temps de cuisson : env. 14 à 20 minutes

12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKG 1700 B3
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	max. 1700 W

Symboles utilisés

	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Mise à la terre de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex.

les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 302972 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



Centre de service

Ⓡ Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

Ⓡ Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 302972



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	46
2. Correct gebruik	47
3. Veiligheidsinstructies	47
4. Levering	50
5. Ingebruikname	50
6. Bediening	51
6.1 Opwarmen	51
6.2 Toeberediging.....	51
6.3 Positie van de grillplaten.....	52
6.4 Uitschakelen.....	52
7. Reinigen	53
8. Opbergen	53
9. Weggooien	53
10. Problemen oplossen	54
11. Recepten	54
12. Technische gegevens	58
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	58

1. Overzicht

- 1 Handgreep
- 2 Deksel
- 3 Grillplaten
- 4 Aansluitsnoer met stekker
- 5 Snoeropwikkeling aan het voetstuk van het apparaat
- 6 Olie-/vetafvoer van de onderste grillplaat
- 7 Handgreep
- 8 Bevestigingsklemmen van de grillplaten
- 9 Olie-/vetafvoer van de bovenste grillplaat
- 10 Standvoet (uitklapbaar)
- 11 Thermostaatknop van de bovenste grillplaat
- 12 Controlelampje van de bovenste grillplaat
- 13 Thermostaatknop van de onderste grillplaat
- 14 Controlelampje van de onderste grillplaat
- 15 Netcontrolelampje
- 16 Opvangschotel voor het vet

Afbeelding A: opvangschotel voor het vet plaatsen / Afbeelding B: contactgrill /
Afbeelding C: barbecue / Afbeelding D: grilloven / Afbeelding E: snoeropwikkeling

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe contactgrill.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.
- Neemt u vooral de veiligheidsinstructies in acht!
- Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.
- Bewaar deze handleiding goed.
- Wanneer u het apparaat ooit aan iemand anders geeft, dient u deze handleiding erbij te geven. De handleiding maakt deel uit van het product.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe contactgrill!

Symbolen op het apparaat

	Dit symbool waarschuwt voor het aanraken van het hete oppervlak.
	Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

De contactgrill is bestemd voor het grillen, roosteren en gratineren van levensmiddelen (bijv. vlees, vis, groenten, enz.) binnenshuis. Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



GEVAAR! Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
-  ⊙ De buitenkant van het apparaat wordt door het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de bedieningselementen aan.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een apart op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet gebruikt worden voor dit apparaat.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 53).



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Wanneer het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Pas daarna mag het apparaat uit het water worden gehaald.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig gemonteerd is.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.

- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig onderbroken. Om dat te doen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, wanneer zich een storing voordoet, wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u het apparaat reinigt en bij onweer.
- ⊙ Brengt u geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.



GEVAAR voor brand

- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van minstens 30 cm vanaf de muur aan. Om een oververhitting van het apparaat of een mogelijke brand te voorkomen, mag het apparaat niet afgedekt worden. De grillplaten mogen in geen geval met aluminiumfolie, aluminium bakjes of andere hittebestendige materialen afgedekt worden.
- ⊙ Het aansluitsnoer mag niet in contact komen met de metalen oppervlakken wanneer het apparaat in gebruik is.



GEVAAR van verwondingen door verbranden

- ⊙ De metalen oppervlakken worden heel warm tijdens gebruik. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de handgrepen en de bedieningselementen aan.

- ⊙ Het apparaat is ook na het uitschakelen nog heel heet en mag niet worden aangeraakt.
- ⊙ Laat het apparaat eerst in zijn geheel afkoelen alvorens deze te verplaatsen en gebruik voor het verplaatsen uitsluitend de daarvoor bestemde handgrepen.



GEVAAR voor vogels

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook, die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan, in te ademen. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Let erop dat het apparaat uitgeschakeld is, voordat u deze op een stopcontact aansluit (beide thermostaatknoppen dienen volledig tot stand "•" teruggedraaid te worden).
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen metalen kookgerei om de te grillen levensmiddelen van de grillplaat te halen. Gebruik bijv. een houten spatel.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Levering

- 1 Contactgrill met twee grillplaten
- 2 opvangschotels voor het vet
- 1 Handleiding

5. Ingebruikname



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Plaats het apparaat op een droge, vlakke, niet-glijdende en hittebestendig ondergrond.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van minstens 30 cm vanaf de muur aan.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dit komt door de montagemiddelen aan de verwarmingselementen en is dus geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 - Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
 - Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken! (zie "Reinigen" op pagina 53)
1. Klap het deksel 2 van de contactgrill omhoog. Let erop dat u het deksel niet meer optilt als deze verticaal staat.
 2. Zorg ervoor dat beide thermostaatknoppen 11 + 13 op de stand "•" staan, voordat u het apparaat aansluit.
 3. Steek de stekker 4 in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het netcontrolelampje 15 brandt, zolang het apparaat met het elektriciteitsnet is verbonden.

4. Draai de thermostaatknop 11 + 13 op temperatuurtrede 5. Het apparaat warmt de grillplaten 3 nu op en de controlelampjes 12 en 14 branden.
5. Schakel het apparaat na ongeveer 15 minuten uit, door de twee thermostaatknoppen 11 + 13 op de stand "•" te draaien.
6. Trek de stekker 4 uit het stopcontact.
7. Reinig het apparaat opnieuw. (zie "Reinigen" op pagina 53)

- Stand 1: ontdooien
- Stand 2: opwarmen
- Standen 3 en 4: middelste grillstanden
- Stand 5: hoogste grillstand

Het apparaat warmt de grillplaten 3 nu op en de controlelampjes 12 en 14 branden.

8. De controlelampjes 12 en 14 gaan uit wanneer de overeenkomstige grillplaat 3 de gekozen temperatuurtrede heeft bereikt.

6. Bediening



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ De metalen oppervlakken worden heel warm tijdens gebruik. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de handgrepen en de bedieningselementen aan.










6.1 Opwarmen

1. Klap het deksel 2 van de contactgrill omhoog. Let erop dat u het deksel niet meer optilt als deze verticaal staat.
2. Vet de grillplaten 3 eventueel in met een weinig plantaardige olie of plantaardig vet (bijv. kokos- of palmvet).
3. Afbeelding A: Stel een opvangschotel voor het vet 16 onder de olie-/vetafvoer van de onderste grillplaat 6.
4. Klap het deksel 2 naar benedem om de contactgrill te sluiten.
5. Zorg ervoor dat beide thermostaatknoppen 11 + 13 op de stand "•" staan, voordat u het apparaat aansluit.
6. Steek de stekker 4 in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
7. Draai de thermostaatknoppen 11 + 13 op de gewenste temperatuurtrede 1, 2, 3, 4 of 5.

6.2 Toebereiding

Temperatuurtrede

Op het deksel 2 bevindt zich een overzicht met de aanbevolen temperatuurtreden voor verschillende levensmiddelen. In de volgende tabel vindt u de betekenis van de levensmiddelsymbolen (met de overeenkomstige temperatuurtreden).

Symbool	Betekenis	Temperatuurtrede
	Ontdooien	1
	Opwarmen	2
	Groente	3
	Garnalen	3
	Vis	4
	Hamburgers, sandwiches	5
	Vlees (bijv. steaks, ribbetjes)	5
	Worstjes	5
	Gevogelte (bijv. kip, kalkoen)	5

Duur van de bereiding

De duur van de bereiding richt zich naar het soort levensmiddel, de hoeveelheid en dikte ervan en de gewenste baktijd.

6.3 Positie van de grillplaten

Afhankelijk van de gewenste toebereiding, kunt u de grillplaten 3 op 3 verschillende manieren positioneren.

Contactgrill (Afbeelding B)

AANWIJZING: houd er rekening mee dat door het openen van het deksel 2 eventueel aanwezige olie of vet op het werkvlak kan druppelen.

Deze contactpositie van de grillplaten 3 maakt een tweezijdig, snel braden van stukken vlees, zoals entrecote, biefstuk, karbonades, worsten of groenten mogelijk.

1. Verwarm de grillplaten 3 voor (zie "Opwarmen" op pagina 51).
2. Klap het deksel 2 van de contactgrill omhoog. Let erop dat u het deksel niet meer optilt als deze verticaal staat.
3. Plaats de te grillen levensmiddelen op de onderste grillplaat 3.
4. Sluit het deksel 2 en druk deze voorzichtig naar beneden op het eten, zodat beide grillplaten 3 contact maken met de te grillen levensmiddelen.

Barbecue (Afbeelding C)

De open positie van de grillplaten is geschikt ...

- ... voor langzaam grillen of dikker te grillen levensmiddelen,
- ... om te grillen levensmiddelen met verschillende temperatuurtredes tegelijkertijd te bereiden en
- ... om grotere hoeveelheden levensmiddelen te grillen.

1. Klap de standvoet 10 uit.
2. Klap het deksel 2 naar boven open, til het op en open het verder totdat het horizontaal ligt.
3. Verwarm de grillplaten 3 voor (zie "Opwarmen" op pagina 51), in ieder geval in geopende toestand.
4. Zet nu voor de barbecuestand ook de tweede opvangschotel voor het vet 16 onder de olie-/vetafvoer 9 van de bovenste grillplaat 3.
5. Plaats de te grillen levensmiddelen op de twee grillplaten 3.

Grilloven (Afbeelding D)

De ovenfunctie is uitermate geschikt om de gegrilde levensmiddelen te bakken.

1. Verwarm de grillplaten 3 voor (zie "Opwarmen" op pagina 51).
2. Klap het deksel 2 van de contactgrill omhoog. Let erop dat u het deksel niet meer optilt als deze verticaal staat.
3. Plaats de te grillen levensmiddelen op de onderste grillplaat 3.
4. Til het deksel 2 omhoog en trek het voorwaarts naar beneden totdat het evenwijdig is aan de onderste grillplaat 3.

6.4 Uitschakelen

1. Zet de beide thermostaatknoppen 11 + 13 op de stand "•".
2. Trek de stekker 4 uit het stopcontact.
3. Haal de gegrilde levensmiddelen met passend kookgerei van de grillplaat 3. Gebruik bijv. een houten spatel of een hittebestendige kunststof spatel, maar in geen geval iets van metaal.

7. Reinigen

Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker 4 uit het stopcontact, voordat u de contactgrill reinigt.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker 4 mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het reinigen afkoelen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder alle achtergebleven etensresten.

Externe oppervlakken

- Reinig de externe oppervlakken met een zachte, vochtige doek met een milde zeepoplossing.

Opvangschotels voor het vet

U kunt de opvangschotels voor het vet 16 in de vaatwasmachine of met de hand afwassen.

Grillplaten

Verwijder de grillplaten 3 voor het reinigen uit het afgekoelde apparaat.

1. Druk de bevestigingsklemmen 8 naar de zijkant en verwijder de grillplaten 3 uit de houders.
2. U kunt de grillplaten 3 in de vaatwasmachine of met de hand afwassen. Droog ze goed af, voordat u ze terugplaatst.

3. Zet de grillplaten 3 in het apparaat en druk ze tegen de bevestigingsklemmen 8, totdat de grillplaten vastklikken.

AANWIJZING: aangebrande etens- of vetresten kunnen vaak gemakkelijk worden verwijderd als er 's nachts een vochtige vaatdoek op de aangebrande resten gelegd wordt, zodat deze kunnen weken.

8. Opbergen



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar de contactgrill buiten het bereik van kinderen.

- Maak alle onderdelen schoon en laat ze goed drogen, voordat u de contactgrill opbergt.
- Afbeelding E: wikkel het aansluitsnoer 4 rond de snoeropwikkeling 5 van het verticaal staande apparaat.
- Het apparaat kan verticaal staand bewaard worden.
- Kies een plaats waar noch grote hitte noch vocht invloed hebben op het apparaat.

9. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektro-



nische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.

Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

10. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?• Controleer de aansluiting.• Staan de thermostaatknoppen 11 en 13 op de stand "•"?

11. Recepten

Runderbiefstukken

- 2 runderbiefstukken
 - Zout
 - Peper, versgemalen
 - 1 takje rozemarijn (bladeren geplukt)
 - Olijfolie
1. De biefstukken ca. 1 uur vóór het toebe-reiden uit de koelkast halen, zodat ze op kamertemperatuur komen.
 2. Verwarm de contactgrill op stand 5 voor.
 3. De biefstukken aan beide kanten met een beetje olijfolie inwrijven, vervol-gens op smaak brengen met zout en pe-per en met rozemarijn bestrooien.
 4. Leg de biefstukken in de voorverwarm-de contactgrill.
 - Positie van de grillplaten: contactgrill
 - Grilltijd: ca. 4 - 7 minuten

AANWIJZING: de grilltijd is afhankelijk van de dikte en de grootte van de biefstukken en is afhankelijk van de gewenste toebe-reiding (rare, medium, well-done).

5. Haal de biefstuk uit de contactgrill en laat deze afgedekt nog iets rusten.

Hamburger met kaas en spek

- 250 gr rundergehakt
 - Zout
 - Peper, versgemalen
 - 2 hamburgerbroodjes
 - 2 plakjes kaas (bijv. Chester)
 - 4 plakjes spek
 - 2 blaadjes sla
 - 4 plakjes tomaat
 - Enkele schijfjes augurk
 - Ketchup
 - Barbecuesaus
1. Het rundvlees kruiden, goed kneden en 2 platte, ronde hamburgers vormen.
 2. Verwarm de contactgrill op stand 5 voor.
 3. De plakjes spek in de voorverwarmde contactgrill braden totdat ze krokant zijn.
 - Positie van de grillplaten: grilloven
 4. Verwijder de plakjes spek uit de contactgrill en leg ze apart.
 5. Leg de hamburger in de licht ingevette contactgrill.
 - Positie van de grillplaten: contactgrill
 - Grilltijd: ca. 5 - 8 minuten, afhankelijk van de dikte en de grootte van de hamburgers.
 6. Neem de hamburgers van de contactgrill en leg deze apart.
 7. De temperatuur van de onderste grillplaat naar stand 3 terugdraaien.
 8. De opengesneden hamburgerbroodjes op de contactgrill leggen, de hamburgers en een plakje kaas op de onderste helften leggen.
 - Positie van de grillplaten: grilloven
 - Grilltijd: ca. 2 - 3 minuten totdat de kaas smelt.
 9. De hamburgers naar wens met bacon, ketchup, barbecuesaus, augurken en plakjes tomaat beleggen en de bovenste helften van de broodjes er bovenop leggen.

Snelle panini met pesto

- 1 ciabatta
 - Groene pesto
 - 2 - 4 tomaten (in dunne schijven gesneden)
 - 2 bollen mozzarella (in dunne schijven gesneden)
 - Naar smaak: zout
1. Ciabatta in dunne plakjes snijden en pesto aanbrengen.
 2. De ciabatta-schijven met mozzarella en tomatenschijfjes beleggen.
 3. Naar wens met een beetje zout op smaak brengen.
 4. Verwarm de contactgrill op stand 5 voor.
 5. De panini's op de licht ingevette contactgrill bakken, totdat de mozzarella smelt.
 - Positie van de grillplaten: grilloven

AANWIJZING: varieer dit basisrecept bijvoorbeeld met ham en rucola of met tonijn en uien.

Pitabrood-sandwich met kaas en ham

- 1 pitabroodje
 - 4 eetlepels mayonaise
 - 3 eetlepels mosterd (medium)
 - 1 eetlepel honing
 - Zout, cayennepeper
 - Ca. 8 plakjes kaas
 - Ca. 8 plakjes gekookte ham, salami en/of parmaham
 - Ca. 8 plakjes tomaat (vast)
1. De mayonaise met mosterd en honing mixen, doorroeren en op smaak brengen met zout en cayennepeper.
 2. Het pitabroodje in kwarten snijden en deze in bovenste en onderste helften verdelen.
 3. Aan de binnenkanten van het pitabroodje mosterd-mayonaisesaus aanbrengen.
 4. De onderste helften met kaas en ham/salami beleggen en de bovenste helften erop leggen.
 5. Verwarm de contactgrill op stand 5 voor.
 6. De broodjes op de licht ingevette contactgrill bakken, totdat de kaas smelt.
 - Positie van de grillplaten: contactgrill
 7. Leg de plakjes tomaat pas na het bakken op het pitabroodje.

Aubergine-rolletjes

- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- Wat olijfolie
- 2 blikjes tomaat (in stukjes)
- 2 eetlepels tomatenpuree
- Zout, peper, gedroogde Italiaanse kruiden
- 2 kleine aubergines
- 1 bol mozzarella
- 50 g Parmezaanse kaas (vers geraspt)

Tomatensaus

1. Snijd de ui en de knoflook fijn en braad ze in olijfolie kort aan.
2. Ingeblikte tomaten en tomatenpuree toevoegen en met zout, peper en Italiaanse kruiden op smaak brengen.
3. Alles ca. 1 uur laten sudderen, in het begin in een gesloten pan, de pan later openen.

Aubergine-rolletjes

4. Ondertussen aubergines in de lengterichting in dunne plakjes en de mozzarella in reepjes snijden.
5. Verwarm de contactgrill op stand 3 voor.
6. De plakken aubergine op een licht ingevette contactgrill grillen.
 - Positie van de grillplaten: contactgrill
 - Grilltijd: ca. 3 - 4 minuten
7. Na het afkoelen van ieder mozzarella-reepje en aubergineschijf een rolletje maken.

Bakken

8. Verwarm de oven voor op 175 °C.
9. Giet de tomatensaus in een ovenschaal.
10. Schik de aubergine-rolletjes daarop en bestrooi ze met de geraspte Parmezaanse kaas.
11. Alles ca. 30 minuten in de oven bakken, totdat de kaas gesmolten is.

Garnalenspiesjes met citroen-knoflook-marinade

- Reuzengarnalen (diepvries, 450 gr uitgelekt gewicht)
- Zout en peper
- Olijfolie
- 1 onbehandelde biologische citroen
- 4 teentjes knoflook
- 2 takjes citroentijm
- Houten spiesjes

Marineren

1. Ontdooi de garnalen, met koud water afspoelen en laten uitdruppelen, met zout en peper op smaak brengen.
2. In een goed gesloten kom een marinade van olijfolie, kleingehakte citroen, kleingehakte teentjes knoflook en citroentijm toebereden.
3. Doe de garnalen in de marinade en laat ze gedurende ca. 12 uur in de koelkast marineren.

Grillen

4. Haal de garnalen uit de marinade, laat ze uitlekken en rijg ze aan de houten spiesjes. Naar wens nog een beetje extra kruiden.
5. Verwarm de contactgrill op stand 4 voor.
6. De spiesjes op de open contactgrill aan alle kanten grillen.
 - Positie van de grillplaten: barbecue
 - Grilltijd: ca. 5 - 8 minuten

Brasem in aluminiumfolie

- Zout en peper
- 2 takjes tijm
- 1 teentje knoflook
- Olijfolie
- 1 brasem
- 1 schijfje citroen
- 1 kleine ui (in fijne schijfjes gesneden)
- 2 tomaten (in schijfjes gesneden)
- Scheurbestendige aluminiumfolie

1. Zout, peper, tijm en een fijngehakt teentje knoflook met een beetje olie mengen.
2. De brasem van binnen en buiten wassen, droogdeppen en aan elke kant twee keer diagonaal doorsnijden.
3. De brasem van binnen en buiten met de kruidenmix insmeren.
4. Het schijfje citroen in de buikholte plaatsen.
5. De aluminiumfolie met olijfolie bestrijken, er tomaat en schijfjes ui over verdeelen en de brasem erop leggen.
6. Sluit de folie strak om de brasem.
7. Verwarm de contactgrill op stand 4 voor.
8. Leg het aluminiumfoliepakketje voorzichtig op de onderste grillplaat.
 - Positie van de grillplaten: contactgrill
 - Grilltijd: ca. 14 - 20 minuten

12. Technische gegevens

Model:	SKG 1700 B3
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	Max. 1700 W

Gebruikte symbolen

	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Veiligheidsaarde
	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)

Technische wijzigingen voorbehouden.

13. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 302972 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 302972



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres geen serviceadres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	60
2. Ενδειγμένη χρήση.....	61
3. Υποδείξεις ασφαλείας	61
4. Σύνολο παράδοσης.....	64
5. Θέση σε λειτουργία.....	64
6. Χειρισμός.....	65
6.1 Προθέρμανση	65
6.2 Παρασκευή	66
6.3 Θέση των πλακών γκριλ	66
6.4 Απενεργοποίηση	67
7. Καθαρισμός.....	67
8. Φύλαξη.....	68
9. Απόρριψη	68
10. Επίλυση προβλημάτων	68
11. Συνταγές	69
12. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	72
13. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	72

1. Επισκόπηση

- 1 Λαβή
- 2 Καπάκι
- 3 Πλάκες γκριλ
- 4 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
- 5 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου στη βάση της συσκευής
- 6 Εκροή λαδιού/λίπους της κάτω πλάκας γκριλ
- 7 Λαβή
- 8 Μάνταλα ασφάλισης για πλάκες γκριλ
- 9 Εκροή λαδιού/λίπους της επάνω πλάκας γκριλ
- 10 Βάση στήριξης (πτυσσόμενη)
- 11 Ρυθμιστής θερμοστάτη της επάνω πλάκας γκριλ
- 12 Ενδεικτική λυχνία της επάνω πλάκας γκριλ
- 13 Ρυθμιστής θερμοστάτη της κάτω πλάκας γκριλ
- 14 Ενδεικτική λυχνία της κάτω πλάκας γκριλ
- 15 Ενδεικτική λυχνία δικτύου
- 16 Δοχείο συλλογής λίπους

Εικόνα A: τοποθέτηση δοχείου συλλογής λίπους / **Εικόνα B:** γκριλ επαφής / **Εικόνα C:** μπάρμπεκιου / **Εικόνα D:** γκριλ κουζίνας / **Εικόνα E:** διάταξη περιέλιξης καλωδίου

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!



Συγχαρητήρια για το καινούργιο σας γκριλ επαφής.

Για τον ασφαλή χειρισμό και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων της συσκευής:

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της συσκευής.

Ευχόμαστε να απολαύσετε το νέο σας γκριλ επαφής!

Σύμβολα στη συσκευή

	Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί, ώστε να μην αγγίξετε την καυτή επιφάνεια.
	Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Το γκριλ επαφής προορίζεται για γκριλ, ψήσιμο του τοστ και το επιφανειακό ψήσιμο φαγητών (π. χ. κρέας, ψάρι, λαχανικά κ.λπ.) εντός της οικίας.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση στο νοικοκυριό. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία σε εξωτερικό χώρο.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:




ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: περιστατικά και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Ο καθαρισμός και η συντήρηση εκ μέρους του χρήστη να μην διεξάγονται από παιδιά χωρίς εποπτεία, εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται.
- ⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
-  ⊙ Οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες λόγω της λειτουργίας. Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία να την αγγίζετε μόνο στα στοιχεία χειρισμού.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση ξυλάνθρακα ή παρόμοιων καύσιμων υλών με τη συσκευή αυτή.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων θέρμανσης με υγρό πανί.
- ⊙ Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 67).



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και να τη ρίξουν από την επιφάνεια εργασίας.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας

- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μην χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας

- ⊙ Εισάγετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της συσκευής έχει ολοκληρωθεί πλήρως.
- ⊙ Συνδέστε το φις τροφοδοσίας μόνο σε πρίζα σούκο που έχει εγκατασταθεί κανονικά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίσει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, βγάλτε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Για να βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις, ποτέ από το καλώδιο.
- ⊙ Βγάζετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, ...
 - ... σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη,
 - ... όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή,
 - ... πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και
 - ... σε περίπτωση καταιγίδας.
- ⊙ Για την αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στη συσκευή.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής κοντά σε εύφλεκτα υγρά και υλικά ή σε εκρήξιμο περιβάλλον. Κρατάτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τους τοίχους. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής ή μια ενδεχόμενη πυρκαγιά, απαγορεύεται η κάλυψη της συσκευής. Σε καμία περίπτωση μην καλύπτετε τις πλάκες γκριλ με αλουμινόχαρτο, σκεύη αλουμινίου ή άλλα θερμοάντοχα υλικά.
- ⊙ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας απαγορεύεται το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να αγγίζει τις μεταλλικές επιφάνειες.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα

- ⊙ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας οι μεταλλικές επιφάνειες αποκτούν υψηλές θερμοκρασίες. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αγγίζετε τη συσκευή μόνο στις λαβές και στα στοιχεία χειρισμού.
- ⊙ Μετά την απενεργοποίηση η συσκευή διατηρεί ακόμα υψηλές θερμοκρασίες και απαγορεύεται η επαφή.
- ⊙ Μεταφέρετε τη συσκευή μόνο αφού έχει κρυώσει και χρησιμοποιείτε μόνο τις προβλεπόμενες λαβές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για πουλιά

- ⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διαμοιράζουν διαφορετικά τον αέρα στο σώμα και είναι πολύ μικρότερα από τον άνθρωπο. Γι' αυτό μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνο για τα πουλιά να εισπνέουν ακόμα και μικρές ποσότητες καπνού που δημιουργείται κατά τη λειτουργία της συσκευής αυτής. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν την συσκευή θα πρέπει να μεταφέρετε τα πουλιά σε κάποιο άλλο δωμάτιο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές

- ⊙ Προσέχετε η συσκευή να είναι απενεργοποιημένη προτού τη συνδέσετε σε μια πρίζα (περιστρέψτε και τους δύο ρυθμιστές θερμοστάτη ώσπου να τερματίσουν στην ένδειξη “•”).
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εξαρτήματα κουζίνας για να ανασηκώσετε τα ψητά από την πλάκα γκριλ. Χρησιμοποιήστε π. χ. μια ξύλινη σπάτουλα.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα αντιολισθητικά ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Αν χρειάζεται, τοποθετήστε μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 Γκριλ επαφής με δύο πλάκες γκριλ
- 2 Δοχεία συλλογής λίπους
- 1 Οδηγίες χρήσης

5. Θέση σε λειτουργία



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ⊙ Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοάντοχη βάση.
- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής κοντά σε εύφλεκτα υγρά και υλικά ή σε εκρήξιμο περιβάλλον. Κρατάτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τους τοίχους.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να δημιουργηθούν μικρή ποσότητα καπνού και ελαφρές οσμές. Αυτό έγκειται στη χρήση ουσιών στερέωσης στα στοιχεία θέρμανσης και δεν αποτελεί κατασκευαστικό σφάλμα. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε αν περιέχονται όλα τα εξαρτήματα και αν δεν έχουν υποστεί βλάβη.
- **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 67)

1. Ανασηκώστε το καπάκι **2** του γκριλ επαφής. Μην ανασηκώνετε άλλο το καπάκι, όταν βρίσκεται σε όρθια θέση.
2. Προτού συνδέσετε τη συσκευή σιγουρευτείτε ότι και οι δύο ρυθμιστές θερμοστάτη **11 + 13** είναι στη σήμανση “•”.
3. Τοποθετήστε το φινιρ τροφοδοσίας **4** σε μια πρίζα σούκο που συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η ενδεικτική λυχνία δικτύου **15** ανάβει όση ώρα η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο.
4. Στρέψτε τους ρυθμιστές θερμοκρασίας **11 + 13** στο επίπεδο θερμοκρασίας **5**. Η συσκευή τώρα θερμαίνει τις πλάκες γκριλ **3** και οι ενδεικτικές λυχνίες **12** και **14** ανάβουν.
5. Μετά από περίπου 15 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή, στρέφοντας και τους δύο ρυθμιστές θερμοστάτη **11 + 13** στην σήμανση “•”.
6. Αφαιρέστε το φινιρ τροφοδοσίας **4**.
7. Καθαρίστε τη συσκευή ξανά (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 67).

6. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας οι μεταλλικές επιφάνειες αποκτούν υψηλές θερμοκρασίες. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αγγίζετε τη συσκευή μόνο στις λαβές και στα στοιχεία χειρισμού.

6.1 Προθέρμανση

1. Ανασηκώστε το καπάκι **2** του γκριλ επαφής. Μην ανασηκώνετε άλλο το καπάκι, όταν βρίσκεται σε όρθια θέση.
2. Λαδώστε ενδεχομένως τις πλάκες γκριλ **3** με λίγο φυτικό λάδι ή φυτικό λίπος (π.χ. φοινικέλαιο).
3. **Εικόνα A:** τοποθετήστε ένα δοχείο συλλογής λίπους **16** κάτω από το εκροή λαδιού/λίπους της κάτω πλάκας γκριλ **6**.
4. Κατεβάστε το καπάκι **2** για να κλείσετε το γκριλ επαφής.
5. Προτού συνδέσετε τη συσκευή σιγουρευτείτε ότι και οι δύο ρυθμιστές θερμοστάτη **11 + 13** είναι στη σήμανση “•”.
6. Τοποθετήστε το φινιρ τροφοδοσίας **4** σε μια πρίζα σούκο που συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου.
7. Στρέψτε τους ρυθμιστές θερμοστάτη **11 + 13** στο επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας 1, 2, 3, 4 ή 5.
 - Επίπεδο 1: ξεπάγωμα
 - Επίπεδο 2: θέρμανση
 - Επίπεδα 3 και 4: μεσαία επίπεδα ψησίματος
 - Επίπεδο 5: υψηλότερο επίπεδο ψησίματοςΗ συσκευή τώρα θερμαίνει τις πλάκες γκριλ **3** και οι ενδεικτικές λυχνίες **12** και **14** ανάβουν.

8. Οι ενδεικτικές λυχνίες **12** και **14** σβήνουν, όταν η σχετική πλάκα γκριλ **3** φτάσει στο επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας.

6.2 Παρασκευή

Επίπεδο θερμοκρασίας

Στο καπάκι **2** υπάρχει μια σύνοψη για τα προτεινόμενα επίπεδα θερμοκρασίας για διάφορα τρόφιμα. Στους επόμενους πίνακες θα βρείτε τις σημασίες των συμβόλων τροφίμων (με τα αντίστοιχα επίπεδα θερμοκρασίας).

Σύμβολο	Σημασία	Επίπεδο θερμοκρασίας
	Ξεπάγωμα	1
	Θέρμανση	2
	Λαχανικά	3
	Γαρίδες	3
	Ψάρι	4
	Χάμπουργκερ, σάντουιτς	5
	Κρέας (π. χ. φιλέτο, παιδάκια)	5
	Λουκάνικα	5
	Πουλερικά (π. χ. κοτόπουλο, γαλοπούλα)	5

Διάρκεια της παρασκευής

Η διάρκεια της παρασκευής εξαρτάται από την ποσότητα, το πάχος και το είδος του τροφίμου και από τον επιθυμητό βαθμό ψήσιματος.

6.3 Θέση των πλακών γκριλ

Ανάλογα με τον επιθυμητό τρόπο παρασκευής μπορείτε να τοποθετήσετε τις πλάκες γκριλ **3** με 3 διαφορετικούς τρόπους.

Γκριλ επαφής (Εικόνα B)

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: προσέξτε ότι ανοίγοντας το καπάκι **2** ενδεχομένως να στάξει λάδι ή λίπος από το καπάκι πάνω στην επιφάνεια εργασίας.

Αυτή η θέση επαφής των πλακών γκριλ **3** επιτρέπει το γρήγορο ψήσιμο κρέατος στις δύο πλευρές, π.χ. φιλέτο, κιλότο, μπριζόλες, λουκάνικα, ή λαχανικών.

1. Θερμάνετε τις πλάκες γκριλ **3** από πριν (βλέπε “Προθέρμανση” σελίδα 65).
2. Ανασηκώστε το καπάκι **2** του γκριλ επαφής. Μην ανασηκώνετε άλλο το καπάκι, όταν βρίσκεται σε όρθια θέση.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα γκριλ **3**.
4. Κλείστε το καπάκι **2** και πιέστε το απαλά πάνω στα τρόφιμα, ώστε και οι δύο πλάκες γκριλ **3** να έχουν επαφή με τα τρόφιμα.

Μπάρμπεκιου (Εικόνα C)

Η ανοιχτή θέση των πλακών γκριλ είναι κατάλληλη, ...

- ... για αργό ψήσιμο χοντρών κομματιών,
- ... για την σύγχρονη παρασκευή φαγητών με διαφορετικά επίπεδα θερμοκρασίας και
- ... για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων.

1. Ανοίξτε την πτυσσόμενη βάση στήριξης **10**.
2. Ανοίξτε το καπάκι **2**, ανασηκώστε το και συνεχίστε το άνοιγμα μέχρι να βρεθεί σε οριζόντια θέση.

3. Θερμάνετε τις πλάκες γκριλ **3** από πριν (βλέπε “Προθέρμανση” σελίδα 65), ωστόσο ανοιχτές.
4. Τοποθετήστε για τη θέση μπάρμπεκιου και το δεύτερο δοχείο συλλογής λίπους **16** κάτω από το εκροή λαδιού/λίπους **9** της επάνω πλάκας γκριλ **3**.
5. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στις δύο πλάκες γκριλ **3**.

Γκριλ κουζίνας (Εικόνα D)

Η λειτουργία γκριλ κουζίνας ενδείκνυται ιδιαίτερα για φαγητά ογκρατέν.

1. Θερμάνετε τις πλάκες γκριλ **3** από πριν (βλέπε “Προθέρμανση” σελίδα 65).
2. Ανασηκώστε το καπάκι **2** του γκριλ επαφής. Μην ανασηκώνετε άλλο το καπάκι, όταν βρίσκεται σε όρθια θέση.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα γκριλ **3**.
4. Σηκώστε το καπάκι **2** προς τα επάνω και τραβήξτε το κάτω προς τα εμπρός, μέχρι να βρεθεί παράλληλα πάνω από την κάτω πλάκα γκριλ **3**.

6.4 Απενεργοποίηση

1. Στρέψτε και τους **δύο** ρυθμιστές θερμοστάτη **11 + 13** στο επίπεδο “•”.
2. Αφαιρέστε το φιν τροφοδοσίας **4**.
3. Ανασηκώστε τα ψητά με ένα κατάλληλο εξάρτημα κουζίνας από την πλάκα γκριλ **3**. Χρησιμοποιήστε π. χ. μια σπάτουλα από ξύλο ή θερμοάντοχο πλαστικό, σε καμία περίπτωση όμως από μέταλλο.

7. Καθαρισμός

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας **4** από την πρίζα, πριν καθαρίσετε το γκριλ επαφής.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φιν τροφοδοσίας **4** σε νερό ή άλλα υγρά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Πριν από τον καθαρισμό αφήστε να κρυώσουν όλα τα μέρη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση και αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

Εξωτερικές επιφάνειες

- Καθαρίζετε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα μαλακό, υγρό πανί και απαλό σαπουνόνερο.

Δοχεία συλλογής λίπους

Μπορείτε να καθαρίζετε τα δοχεία συλλογής λίπους **16** στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι.

Πλάκες γκριλ

Για τον καθαρισμό αφαιρέστε τις πλάκες γκριλ **3** από τη συσκευή που έχει κρυώσει.

1. Σπρώξτε τα μάνταλα ασφάλισης **8** προς το πλάι και αφαιρέστε τις πλάκες γκριλ **3** από τα στηρίγματα.
2. Μπορείτε να καθαρίζετε τις πλάκες γκριλ **3** στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι. Στεγνώστε τις τελείως πριν από την τοποθέτηση.

3. Τοποθετήστε τις πλάκες γκριλ **3** στη συσκευή και πιέστε τις προς τα μάνταλα ασφάλισης **8**, μέχρι να ασφαλίσουν οι πλάκες γκριλ.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: τα καμμένα υπολείμματα φαγητού ή λίπους αφαιρούνται συχνά πιο εύκολα, αν τοποθετήσετε από βραδύς ένα βρεμμένο πανί πάνω στα σημεία όπου υπάρχουν τα κολλημένα υπολείμματα, ώστε να μαλακώσουν.

8. Φύλαξη



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- Φυλάξτε το γκριλ επαφής μακριά από παιδιά.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη και αφήνετε να στεγνώσουν καλά προτού να αποθηκεύσετε το γκριλ επαφής.
- Εικόνα Ε:** τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **4** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **5** της συσκευής που βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μπορείτε να φυλάτε τη συσκευή σε κάθετη όρθια θέση.
- Επιλέξτε ένα μέρος όπου η συσκευή δε θα υποβάλλεται ούτε σε υψηλή θερμοκρασία ούτε και σε υγρασία.

9. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και



όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.

Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

10. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία	<ul style="list-style-type: none">Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;Ελέγξτε τη σύνδεση.Οι ρυθμιστές θερμοστάτη 11 και 13 είναι στην σήμανση “•”;

11. Συνταγές

Βοδινό στέικ κόντρα φιλέτο

- 2 βοδινά στέικ κόντρα φιλέτο
 - αλάτι
 - πιπέρι, φρεσκοαλεσμένο
 - 1 κλωναράκι δεντρολίβανο (αφαιρέστε τα φύλλα)
 - ελαιόλαδο
1. Βγάλτε τα στέικ περίπου 1 ώρα πριν την παρασκευή από το ψυγείο, ώστε να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου.
 2. Προθερμαίνετε το γκριλ επαφής στο επίπεδο 5.
 3. Αλείψετε τα στέικ και στις δύο πλευρές με λίγο ελαιόλαδο, ενώ στη συνέχεια αλατοπιπερώνετε και πασπαλίζετε με δεντρολίβανο.
 4. Τοποθετήστε τα στέικ στο προθερμασμένο γκριλ επαφής.
 - Θέση των πλακών γκριλ: γκριλ επαφής
 - Χρόνος ψησίματος: περ. 4 - 7 λεπτά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: ο χρόνος ψησίματος διαφέρει ανάλογα με το πάχος και το μέγεθος των στέικ και τον επιθυμητό τρόπο παρασκευής (rare, medium, well-done).

5. Αφαιρέστε τα στέικ από το γκριλ επαφής και αφήστε τα να ξεκουραστούν για λίγο σκεπασμένα.

Μπέργκερ με τυρί και μπέικον

- 250 g βοδινός κιμάς
- αλάτι
- πιπέρι, φρεσκοαλεσμένο
- 2 ψωμάκια για χάμπουργκερ
- 2 φέτες τυρί (π.χ. Chester)
- 4 φέτες μπέικον
- 2 φύλλα μαρούλι
- 4 φέτες ντομάτας
- μερικές φέτες αγγουράκια τουρσί
- κέτσαπ
- σάλτσα μπάρμπεκιου

1. Καρυκεύετε τον βοδινό κιμά, ζυμώνετε καλά και πλάθετε 2 επίπεδα στρογγυλά χάμπουργκερ.
2. Προθερμαίνετε το γκριλ επαφής στο επίπεδο 5.
3. Ψήνετε τις φέτες μπέικον στο προθερμασμένο γκριλ επαφής έως ότου γίνουν τραγανές.
 - Θέση των πλακών γκριλ: γκριλ κουζίνας
4. Αφαιρέστε τις φέτες μπέικον από το γκριλ επαφής και αφήστε τις στην άκρη.
5. Τοποθετήστε τα χάμπουργκερ στο ελαφρώς λαδωμένο γκριλ επαφής.
 - Θέση των πλακών γκριλ: γκριλ επαφής
 - Χρόνος ψησίματος: περ. 5 - 8 λεπτά, ανάλογα με το πάχος και το μέγεθος των χάμπουργκερ.
6. Αφαιρέστε τα χάμπουργκερ από το γκριλ επαφής και αφήστε τα στην άκρη.
7. Μειώστε τη θερμοκρασία της κάτω πλάκας γκριλ στο επίπεδο 3.
8. Τοποθετήστε τα ψωμάκια για χάμπουργκερ, που έχετε προηγουμένως κόψει στη μέση, πάνω στο γκριλ επαφής. Στα κάτω μέρη τοποθετήστε και μια φέτα τυρί.
 - Θέση των πλακών γκριλ: γκριλ κουζίνας
 - Χρόνος ψησίματος: περ. 2 - 3 λεπτά, μέχρι να λιώσει το τυρί.
9. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας προσθέστε στα μπέργκερ μπέικον, κέτσαπ, σάλτσα μπάρμπεκιου, φέτες από αγγουράκια τουρσί και ντομάτα και στη συνέχεια καπακώστε με το πάνω μέρος του ψωμιού.

Γρήγορα πανίни με πέστο

- 1 τσιαπάτα
 - πράσινο πέστο
 - 2 - 4 ντομάτες (σε λεπτές φέτες)
 - 2 μπαλάκια μοτσαρέλα (σε λεπτές φέτες)
 - ανάλογα με την προτίμησή σας: αλάτι
1. Κόβετε την τσιαπάτα σε λεπτές φέτες και αλείφετε με μια λεπτή στρώση πέστο.
 2. Πάνω στις φέτες της τσιαπάτα τοποθετήστε τις φέτες μοτσαρέλα και ντομάτας.
 3. Ανάλογα με την προτίμησή σας προσθέστε αλάτι.
 4. Προθερμαίνετε το γκριλ επαφής στο επίπεδο 5.
 5. Ψήνετε τα πανίни σε ελαφρώς λαδωμένο γκριλ επαφής μέχρι να λειώσει η μοτσαρέλα.
 - Θέση των πλακών γκριλ: γκριλ κουζίνας

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: παραλλάσσετε τη βασική αυτή συνταγή π.χ. με ζαμπόν και ρόκα ή με τόνο και κρεμμύδι.

Σάντουιτς-λαγάνα με τυρί και ζαμπόν

- 1 λαγάνα
 - 4 κ.σ. μαγιονέζα
 - 3 κ.σ. μουστάρδα (μέτρια)
 - 1 κ.σ. μέλι
 - αλάτι, πιπέρι καγιέν
 - περ. 8 φέτες τυρί
 - περ. 8 φέτες βραστό ζαμπόν, σαλάμι ή/και ζαμπόν Πάρμας
 - περ. 8 φέτες ντομάτας (σκληρές)
1. Ανακατεύετε τη μαγιονέζα με τη μουστάρδα και το μέλι και προσθέτετε αλάτι και πιπέρι καγιέν δοκιμάζοντας.
 2. Κόβετε τη λαγάνα στα τέσσερα και χωρίζετε τα κομμάτια στη μέση οριζόντια.

3. Αλείφετε τα εσωτερικά μέρη της λαγάνας με το μείγμα μουστάρδας-μαγιονέζας.
4. Στα κάτω μέρη τοποθετείτε το τυρί με το ζαμπόν/σαλάμι και καπακώνετε με τα πάνω μέρη της λαγάνας.
5. Προθερμαίνετε το γκριλ επαφής στο επίπεδο 5.
6. Ψήνετε τα σάντουιτς στο ελαφρώς λαδωμένο γκριλ επαφής μέχρι να λειώσει το τυρί.
 - Θέση των πλακών γκριλ: γκριλ επαφής
7. Τοποθετήστε τις φέτες ντομάτας στις λαγάνες αφού πρώτα έχουν ψηθεί οι λαγάνες.

Ρολάκια μελιτζάνας

- 1 μικρό κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- λίγο ελαιόλαδο
- 2 κουτιά ντομάτας (ψιλοκομμένη)
- 2 κ.σ. ντοματοπελτές
- αλάτι, πιπέρι, αποξηραμένα ιταλικά μυρωδικά
- 2 μικρές μελιτζάνες
- 1 μπαλάκι μοτσαρέλα
- 50 g παρμεζάνα (φρεσκοτριμμένη)

Σάλτσα ντομάτας

1. Κόβετε σε λεπτούς κύβους τα κρεμμύδια και το σκόρδο και σοτάρετε σε ελαιόλαδο.
2. Προσθέστε τα κουτιά ντομάτας, τον ντοματοπελτέ και καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι και τα ιταλικά μυρωδικά.
3. Αφήστε να σιγοβράσουν για περίπου 1 ώρα, αρχικά με κλειστό καπάκι και στη συνέχεια χωρίς καπάκι.

Ρολάκια μελιτζάνας

4. Εντωμεταξύ κόβετε τις μελιτζάνες κατά μήκος σε λεπτές φέτες και τη μοτσαρέλα σε ράβδους.
5. Προθερμαίνετε το γκριλ επαφής στο επίπεδο 3.

6. Ψήνετε τις φέτες μελιτζάνας στο ελαφρώς λαδωμένο γκριλ επαφής.
 - Θέση των πλακών γκριλ: γκριλ επαφής
 - Χρόνος ψησίματος: περ. 3 - 4 λεπτά
7. Αφού κρυώσουν, τυλίγετε σε ρολό μια ράβδο μοσαρέλας με μια φέτα μελιτζάνας.

Ογκρατέν

8. Προθερμάνετε τον φούρνο της κουζίνας στους 175 °C.
9. Γεμίζετε την σάλτσα ντομάτας σε ένα πυρέξ.
10. Τοποθετήστε τα ρολάκια μελιτζάνας στο πυρέξ και πασπαλίστε με την τριμμένη παρμεζάνα.
11. Ψήνετε στον φούρνο για περ. 30 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί.

Γαρίδες σουβλάκι με μαρινάδα από λεμόνι και σκόρδο

- Μεγάλες γαρίδες με ουρά (κατεψυγμένες, περ. 450 g καθαρό βάρος)
- αλάτι, πιπέρι
- ελαιόλαδο
- 1 ακατέργαστο βιολογικό λεμόνι
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 2 κλωναράκια λεμονοθύμαρο
- ξυλάκια για σουβλάκι

Μαρινάρισμα

1. Αφήνετε να ξεπαγώσουν οι γαρίδες, ξεπλένετε με κρύο νερό και αποστραγγίζετε. Στη συνέχεια αλατοπιπερώνετε.
2. Σε ένα δοχείο, που σφραγίζει καλά, ετοιμάζετε τη μαρινάδα από ελαιόλαδο, ψιλοκομμένο λεμόνι, ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο και λεμονοθύμαρο.
3. Προσθέστε τις γαρίδες στη μαρινάδα και αφήστε να μαριναριστούν για περ. 12 ώρες στο ψυγείο.

Ψήσιμο

4. Αφαιρέστε τις ουρές των γαρίδων από τη μαρινάδα, αφήστε τις να στραγγίξουν λίγο και περάστε τις σε ξύλινα κα-

λαμάκια. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας καρυκεύετε ακόμα λίγο.

5. Προθερμάνετε το γκριλ επαφής στο επίπεδο 4.
6. Ψήνετε τα σουβλάκια σε ανοιχτό γκριλ επαφής απ' όλες τις πλευρές.
 - Θέση των πλακών γκριλ: μπάρμπεκιου
 - Χρόνος ψησίματος: περ. 5 - 8 λεπτά

Τσιπούρα σε αλουμινόχαρτο







- αλάτι, πιπέρι
- 2 κλωναράκια θυμάρι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ελαιόλαδο
- 1 τσιπούρα
- 1 φέτα λεμόνι
- 1 μικρό κρεμμύδι (σε λεπτές φέτες)
- 2 ντομάτες (σε φέτες)
- ανθεκτικό αλουμινόχαρτο

1. Ανακατεύετε το αλάτι, το πιπέρι, τα φυλλαράκια θυμαριού και μια ψιλοκομμένη σκελίδα σκόρδο με λίγο λάδι.
2. Πλένετε την τσιπούρα εσωτερικά και εξωτερικά, στεγνώστε την με ένα χαρτί και χαράξτε την διαγώνια σε κάθε πλευρά.
3. Αλείβετε καλά το μείγμα καρυκευμάτων στο εσωτερικό και το εξωτερικό της τσιπούρας.
4. Εισάγετε τη φέτα λεμόνι εσωτερικά στο άνοιγμα του στομαχιού.
5. Αλείψετε το αλουμινόχαρτο με ελαιόλαδο, μοιράζετε τις φέτες ντομάτας και κρεμμυδιού και από πάνω τοποθετείτε την τσιπούρα.
6. Κλείνετε καλά το αλουμινόχαρτο γύρω από την τσιπούρα.
7. Προθερμάνετε το γκριλ επαφής στο επίπεδο 4.
8. Τοποθετήστε προσεκτικά το πακέτο από αλουμινόχαρτο στην κάτω πλάκα γκριλ.
 - Θέση των πλακών γκριλ: γκριλ επαφής
 - Χρόνος ψησίματος: περ. 14 - 20 λεπτά

12. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SKG 1700 B3
Τάση δικτύου:	230 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς:	Μέγ. 1700 W

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Προστατευτική γείωση
	Έλεγχος Ασφαλείας. Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Ανακυκλώσιμα υλικά: χαρτόνι (πλην κυματοειδούς χαρτονιού)

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

13. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός των τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν – κατά την κρίση μας – δωρεάν. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί. Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 302972** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού

(κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.

- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να λάβετε το παρόν εγχειρίδιο, καθώς και πολλά περαιτέρω εγχειρίδια, βίντεο και λογισμικό.



Κέντρο σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 302972



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	74
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	75
3. Sicherheitshinweise	75
4. Lieferumfang	78
5. Inbetriebnahme	78
6. Bedienung	79
6.1 Aufheizen	79
6.2 Zubereitung	80
6.3 Stellung der Grillplatten	80
6.4 Ausschalten	81
7. Reinigen	81
8. Aufbewahrung	82
9. Entsorgen	82
10. Problemlösung	83
11. Rezepte	83
12. Technische Daten	86
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	86

1. Übersicht

- 1 Griff
- 2 Deckel
- 3 Grillplatten
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Kabelaufwicklung am Gerätefuß
- 6 Öl-/Fettablauf der unteren Grillplatte
- 7 Griff
- 8 Befestigungsklemmen der Grillplatten
- 9 Öl-/Fettablauf der oberen Grillplatte
- 10 Standfuß (ausklappbar)
- 11 Thermostatregler der oberen Grillplatte
- 12 Kontrollleuchte der oberen Grillplatte
- 13 Thermostatregler der unteren Grillplatte
- 14 Kontrollleuchte der unteren Grillplatte
- 15 Netzkontrollleuchte
- 16 Fettauffangschale

Bild A: Fettauffangschale platzieren / Bild B: Kontaktgrill / Bild C: Barbecue /
Bild D: Grillofen / Bild E: Kabelaufwicklung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!



Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kontaktgrill.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.
- Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
- Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kontaktgrill!

Symbole am Gerät

	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.
	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Kontaktgrill ist zum Grillen, Toasten und Überbacken von Speisen (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.) im Haus vorgesehen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien ausgelegt.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung 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.
-  ⊙ Die Außenflächen des Gerätes werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- ⊙ Die Heizspiralen dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 81).



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf

dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.



GEFAHR von Brand

- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein. Um eine Überhitzung des Gerätes oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Gerät nicht abgedeckt werden. Die Grillplatten dürfen auf keinen Fall mit Alufolie, Aluminiumschalen oder anderen hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.

- ⊙ Die Anschlussleitung darf die Metalloberflächen während des Betriebes nicht berühren.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen

- ⊙ Die Metalloberflächen werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß und darf nicht berührt werden.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand und verwenden Sie hierzu nur die vorgesehenen Griffe.



GEFAHR für Vögel

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzuatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen (beide Thermostatreger bis zum Anschlag auf "•" drehen).
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um das Grillgut von der Grillplatte zu heben. Verwenden Sie z. B. Holzspatel.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen

Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Kontaktgrill mit zwei Grillplatten
- 2 Fettauffangschalen
- 1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein.

HINWEIS: Während des ersten Betriebs kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln an den Heizelementen und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung! (siehe "Reinigen" auf Seite 81)

1. Klappen Sie den Deckel 2 des Kontaktgrills nach oben auf. Achten Sie darauf, den Deckel nicht mehr anzuheben, wenn er senkrecht steht.
2. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass beide Thermostatregler 11 + 13 auf der Markierung "•" stehen.
3. Stecken Sie den Netzstecker 4 in eine Schutzkontakt-Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Netzkontrollleuchte 15 leuchtet, solange das Gerät mit dem Netz verbunden ist.
4. Drehen Sie die Thermostatregler 11 + 13 auf die Temperaturstufe 5. Das Gerät heizt die Grillplatten 3 nun auf und die Kontrollleuchten 12 und 14 leuchten.
5. Schalten Sie das Gerät nach ca. 15 Minuten aus, indem Sie die beiden Thermostatregler 11 + 13 auf die Markierung "•" drehen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker 4.
7. Reinigen Sie das Gerät erneut (siehe "Reinigen" auf Seite 81).

6. Bedienung



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Die Metalloberflächen werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.
-

6.1 Aufheizen

1. Klappen Sie den Deckel 2 des Kontaktgrills nach oben auf. Achten Sie darauf, den Deckel nicht mehr anzuheben, wenn er senkrecht steht.
2. Fetten Sie die Grillplatten 3 ggf. mit wenig Pflanzenöl oder Pflanzenfett (z. B. Kokos- oder Palmfett) ein.
3. Bild A: Stellen Sie eine Fettauffangschale 16 unter den Öl-/Fettablauf der unteren Grillplatte 6.
4. Klappen Sie den Deckel 2 nach unten, um den Kontaktgrill zu schließen.
5. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass beide Thermostatregler 11 + 13 auf der Markierung "•" stehen.
6. Stecken Sie den Netzstecker 4 in eine Schutzkontakt-Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
7. Drehen Sie die Thermostatregler 11 + 13 auf die gewünschte Temperaturstufe 1, 2, 3, 4 oder 5.
 - Stufe 1: Auftauen
 - Stufe 2: Aufwärmen
 - Stufen 3 und 4: mittlere Grillstufen
 - Stufe 5: höchste Grillstufe
 Das Gerät heizt die Grillplatten 3 nun auf und die Kontrollleuchten 12 und 14 leuchten.
8. Die Kontrollleuchten 12 und 14 erlöschen, wenn die entsprechende Grillplatte 3 die gewählte Temperaturstufe erreicht hat.

6.2 Zubereitung

Temperaturstufe

Auf dem Deckel 2 befindet sich eine Übersicht über die empfohlenen Temperaturstufen für verschiedene Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die Bedeutungen der Lebensmittel-Symbole (mit den entsprechenden Temperaturstufen).

Sym-bol	Bedeutung	Temperatur-stufe
	Auftauen	1
	Aufwärmen	2
	Gemüse	3
	Garnelen	3
	Fisch	4
	Hamburger, Sandwich	5
	Fleisch (z. B. Steaks, Rippchen)	5
	Würstchen	5
	Geflügel (z. B. Hähnchen, Pute)	5

Dauer der Zubereitung

Die Dauer der Zubereitung richtet sich nach der Menge, der Dicke und der Art des Lebensmittels und nach dem gewünschten Gargrad.

6.3 Stellung der Grillplatten

Je nach Zubereitungswunsch können Sie die Grillplatten 3 auf 3 verschiedene Arten ausrichten.

Kontaktgrill (Bild B)

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass durch das Öffnen des Deckels 2 eventuell vorhandenes Öl oder Fett vom Deckel auf die Arbeitsfläche tropfen kann.

Diese Kontaktstellung der Grillplatten 3 erlaubt ein beidseitiges, schnelles Anbraten von Fleischstücken, z. B. Filetsteak, Rumpsteak, Koteletts, Würstchen oder von Gemüse.

1. Heizen Sie die Grillplatten 3 vor (siehe "Aufheizen" auf Seite 79).
2. Klappen Sie den Deckel 2 des Kontaktgrills nach oben auf. Achten Sie darauf, den Deckel nicht mehr anzuheben, wenn er senkrecht steht.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte 3.
4. Schließen Sie den Deckel 2 und drücken ihn sanft auf das Grillgut hinunter, sodass beide Grillplatten 3 Kontakt zum Grillgut bekommen.

Barbecue (Bild C)

Die offene Stellung der Grillplatten ist geeignet, ...

- ... für ein langsames Grillen von dickerem Grillgut,
- ... um Grillgut mit unterschiedlichen Temperaturstufen gleichzeitig zuzubereiten und
- ... um größere Mengen Grillgut zuzubereiten.

1. Klappen Sie den Standfuß 10 aus.
2. Klappen Sie den Deckel 2 nach oben auf, heben diesen an und öffnen ihn weiter, bis er waagrecht liegt.

3. Heizen Sie die Grillplatten 3 vor (siehe "Aufheizen" auf Seite 79), allerdings im geöffneten Zustand.
4. Stellen Sie für die Barbecue-Stellung auch die zweite Fettauffangschale 16 unter den Öl-/Fettablauf 9 der oberen Grillplatte 3.
5. Legen Sie das Grillgut auf die beiden Grillplatten 3.

Grillofen (Bild D)

Die Ofenfunktion eignet sich besonders gut zum Überbacken von Grillgut.

1. Heizen Sie die Grillplatten 3 vor (siehe "Aufheizen" auf Seite 79).
2. Klappen Sie den Deckel 2 des Kontaktgrills nach oben auf. Achten Sie darauf, den Deckel nicht mehr anzuheben, wenn er senkrecht steht.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte 3.
4. Heben Sie den Deckel 2 nach oben hoch und ziehen ihn nach vorne herunter, bis er parallel über der unteren Grillplatte 3 liegt.

6.4 Ausschalten

1. Stellen Sie beide Thermostatregler 11 + 13 auf die Stufe "•".
2. Ziehen Sie den Netzstecker 4.
3. Heben Sie das Grillgut mit einem geeigneten Küchenutensil von der Grillplatte 3. Verwenden Sie z. B. Spatel aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, aber keinesfalls aus Metall.

7. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 4 aus der Steckdose, bevor Sie den Kontaktgrill reinigen.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker 4 dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

Außenflächen

- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch mit einer milden Seifenlösung.

Fettauffangschalen

Die Fettauffangschalen 16 können Sie in der Spülmaschine oder von Hand reinigen.

Grillplatten

Entnehmen Sie die Grillplatten 3 zur Reinigung aus dem abgekühlten Gerät.

1. Drücken Sie die Befestigungsklemmen 8 zur Seite und nehmen Sie die Grillplatten 3 aus den Halterungen.
2. Die Grillplatten 3 können Sie in der Spülmaschine oder von Hand reinigen. Trocknen Sie diese vor dem Einsetzen vollständig ab.

3. Setzen Sie die Grillplatten 3 in das Gerät ein und drücken Sie diese gegen die Befestigungsklemmen 8, bis die Grillplatten einrasten.
-

HINWEIS: Angebrannte Speise- oder Fettreste lassen sich oft leichter entfernen, wenn Sie über Nacht ein feuchtes Spültuch auf die festgebackenen Rückstände legen, um diese aufzuweichen.

8. Aufbewahrung



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie den Kontaktgrill außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigen Sie alle Teile und lassen Sie diese gut trocknen, bevor Sie den Kontaktgrill wegräumen.
- Bild E: Wickeln Sie die Anschlussleitung 4 um die Kabelaufwicklung 5 des senkrecht stehenden Gerätes.
- Das Gerät kann senkrecht stehend aufbewahrt werden.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

9. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfall-



tonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

10. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Stromversorgung sichergestellt?• Überprüfen Sie den Anschluss.• Stehen die Thermostatregler 11 und 13 auf der Markierung "•"?

11. Rezepte

Hüftsteaks vom Rind

- 2 Rinderhüftsteaks
 - Salz
 - Pfeffer, frisch gemahlen
 - 1 Zweig Rosmarin (Blätter abgezupft)
 - Olivenöl
1. Die Steaks ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.
 2. Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen.
 3. Die Steaks von beiden Seiten mit etwas Olivenöl einreiben, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin bestreuen.
 4. Die Steaks in den aufgeheizten Kontaktgrill geben.
 - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
 - Grillzeit: ca. 4 - 7 Minuten

HINWEIS: Die Grillzeit variiert je nach Dicke und Größe der Steaks und je nach Zubereitungswunsch (Rare, Medium, Well-done).

5. Die Steaks aus dem Kontaktgrill nehmen und abgedeckt noch etwas ruhen lassen.

Burger mit Cheese und Bacon

- 250 g Rinderhack
 - Salz
 - Pfeffer, frisch gemahlen
 - 2 Hamburger-Brötchen
 - 2 Scheiben Käse (z.B. Chester)
 - 4 Scheiben Bacon
 - 2 Blätter Salat
 - 4 Scheiben Tomate
 - einige Scheiben Gewürzgurke
 - Ketchup
 - Barbecue-Sauce
1. Das Rinderhack würzen, sehr gut durchkneten und 2 flache, runde Hamburger formen.
 2. Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen.
 3. Die Baconscheiben im aufgeheizten Kontaktgrill knusprig braten.
 - Stellung der Grillplatten: Grillofen
 4. Die Baconscheiben aus dem Kontaktgrill nehmen und beiseite stellen.
 5. Die Hamburger in den leicht gefetteten Kontaktgrill geben.
 - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
 - Grillzeit: ca. 5 - 8 Minuten, je nach Dicke und Größe der Hamburger.
 6. Die Hamburger aus dem Kontaktgrill nehmen und beiseite stellen.
 7. Die Temperatur der unteren Grillplatte auf Stufe 3 zurückstellen.
 8. Die aufgeschnittenen Hamburger-Brötchen auf den Kontaktgrill legen, die Unterhälften mit den Hamburgern und je einer Scheibe Käse belegen.
 - Stellung der Grillplatten: Grillofen
 - Grillzeit: ca. 2 - 3 Minuten, bis der Käse schmilzt.

9. Nach Geschmack die Burger mit Bacon, Ketchup, Barbecue-Sauce, Gewürzgurken- und Tomatenscheiben belegen, die Brötchen-Oberhälften darauf legen.

Schnelle Panini mit Pesto

- 1 Ciabatta
 - grünes Pesto
 - 2 - 4 Tomaten (in dünnen Scheiben)
 - 2 Kugeln Mozzarella (in dünnen Scheiben)
 - Nach Geschmack: Salz
1. Ciabatta in Scheiben schneiden und diese dünn mit Pesto bestreichen.
 2. Die Ciabatta-Scheiben mit Mozzarella und Tomatenscheiben belegen.
 3. Nach Geschmack mit etwas Salz würzen.
 4. Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen.
 5. Die Paninis im leicht gefetteten Kontaktgrill backen, bis der Mozzarella schmilzt.
 - Stellung der Grillplatten: Grillofen

HINWEIS: Variieren Sie dieses Grundrezept zum Beispiel mit Schinken und Rucola oder mit Thunfisch und Zwiebeln.

Fladenbrot-Sandwich mit Käse und Schinken

- 1 Fladenbrot
 - 4 EL Mayonnaise
 - 3 EL Senf (mittelscharf)
 - 1 EL Honig
 - Salz, Cayennepeffer
 - ca. 8 Scheiben Käse
 - ca. 8 Scheiben gekochten Schinken, Salami und/oder Parmaschinken
 - ca. 8 Scheiben Tomaten (fest)
1. Die Mayonnaise mit Senf und Honig verrühren und mit Salz und Cayennepeffer abschmecken.

2. Das Fladenbrot in Viertel schneiden und diese in Ober- und Unterhälften teilen.
3. Die Innenflächen des Fladenbrotes mit der Senf-Mayonnaise bestreichen.
4. Die Unterhälften mit Käse und Schinken/Salami belegen und die Oberhälften darauf legen.
5. Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen.
6. Die Sandwiches im leicht gefetteten Kontaktgrill backen, bis der Käse schmilzt.
 - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
7. Erst nach dem Backen die Tomatenscheiben in die Fladenbrote legen.

Auberginen-Röllchen

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Olivenöl
- 2 Dosen Tomaten (in Stücken)
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, getrocknete italienische Kräuter
- 2 kleine Auberginen
- 1 Kugel Mozzarella
- 50 g Parmesan (frisch gerieben)

Tomatensoße

1. Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln und in Olivenöl andünsten.
2. Dosen-Tomaten und Tomatenmark hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern würzen.
3. Alles etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen, zunächst im geschlossenen Topf, später den Topf öffnen.

Auberginenröllchen

4. Inzwischen Auberginen längs in dünne Scheiben und den Mozzarella in Stifte schneiden.
5. Kontaktgrill auf Stufe 3 vorheizen.
6. Die Auberginescheiben im leicht gefetteten Kontaktgrill grillen.
 - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
 - Grillzeit: ca. 3 - 4 Minuten

7. Nach dem Abkühlen jeweils aus einem Mozzarellastift und einer Aubergine-scheibe ein Röllchen wickeln.

Überbacken

8. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
9. Die Tomatensoße in eine Auflaufform füllen.
10. Die Auberginen-Röllchen darauf verteilen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.
11. Alles im Backofen ca. 30 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Garnelen-Spieße mit Zitronen-Knoblauch-Marinade

- Riesengarnelenschwänze (tiefgekühlt, ca. 450 g Abtropfgewicht)
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Zitronenthymian
- Holzspieße

Marinieren

1. Die Garnelenschwänze auftauen lassen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einem gut verschließbaren Behälter eine Marinade aus Olivenöl, kleingeschnittener Zitrone, kleingeschnittenen Knoblauchzehen und dem Zitronenthymian zubereiten.
3. Die Garnelenschwänze in die Marinade geben und ca. 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Grillen

4. Die Garnelenschwänze aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und auf Holzspieße stecken. Nach Geschmack noch etwas nachwürzen.
5. Kontaktgrill auf Stufe 4 vorheizen.
6. Die Spieße auf dem offenen Kontaktgrill von allen Seiten grillen.
 - Stellung der Grillplatten: Barbecue
 - Grillzeit: ca. 5 - 8 Minuten







Dorade in Alufolie

- Salz, Pfeffer
 - 2 Zweige Thymian
 - 1 Knoblauchzehe
 - Olivenöl
 - 1 Dorade
 - 1 Scheibe Zitrone
 - 1 kleine Zwiebel (in feinen Scheiben)
 - 2 Tomaten (in Scheiben)
 - reißfeste Alufolie
1. Salz, Pfeffer, Thymianblättchen und feingehackte Knoblauchzehe mit etwas Öl vermischen.
 2. Die Dorade innen und außen waschen, trocken tupfen und auf jeder Seite zweimal schräg einschneiden.
 3. Die Dorade innen und außen mit der Gewürzmischung gründlich einreiben.
 4. Die Zitronenscheibe in die Bauchhöhle stecken.
 5. Die Alufolie mit Olivenöl bestreichen, Tomaten- und Zwiebelscheiben darauf verteilen und die Dorade darauf legen.
 6. Die Alufolie dicht um die Dorade verschließen.
 7. Kontaktgrill auf Stufe 4 vorheizen.
 8. Das Alufolienpäckchen vorsichtig auf die untere Grillplatte legen.
 - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
 - Grillzeit: ca. 14 - 20 Minuten

12. Technische Daten

Modell:	SKG 1700 B3
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	Max. 1700 W

Verwendete Symbole

	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Schutzerdung
	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)

Technische Änderungen vorbehalten.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. 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 unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer IAN: 302972 und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center telefonisch oder per E-Mail.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 302972



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND