

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14295
Version: 04/2026

IAN 540309_2510





**PREMIUM DIGITAL CONTACT GRILL / DIGITALER PREMIUM-KONTAKTGRILL /
GRIL DE CONTACT NUMÉRIQUE PREMIUM SKGB 2000 A1**

(GB) (IE) (NI) (MT)

PREMIUM DIGITAL CONTACT GRILL

User manual

(DE) (AT) (BE) (CH)

DIGITALER PREMIUM-KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

(FR) (BE) (CH)

GRIL DE CONTACT NUMÉRIQUE PREMIUM

Manuel d'utilisation

(NL) (BE)

DIGITALE PREMIUM CONTACTGRILL

Gebbruikershandleiding

(IT) (CH) (MT)

PIASTRA ELETTRICA DIGITALE PREMIUM

Manuale di istruzioni

(ES)

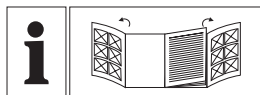
GRILL DE CONTACTO DIGITAL PREMIUM

Manual del usuario

(PT)

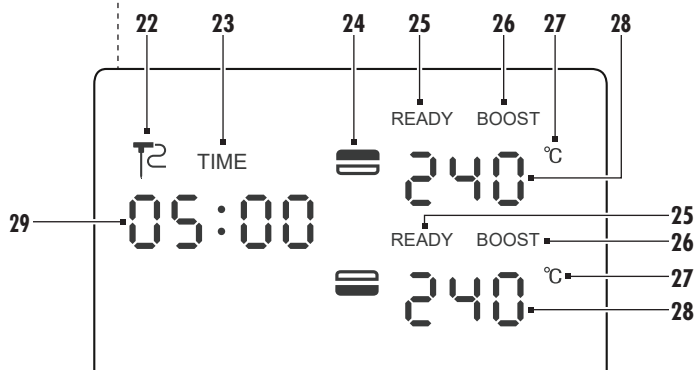
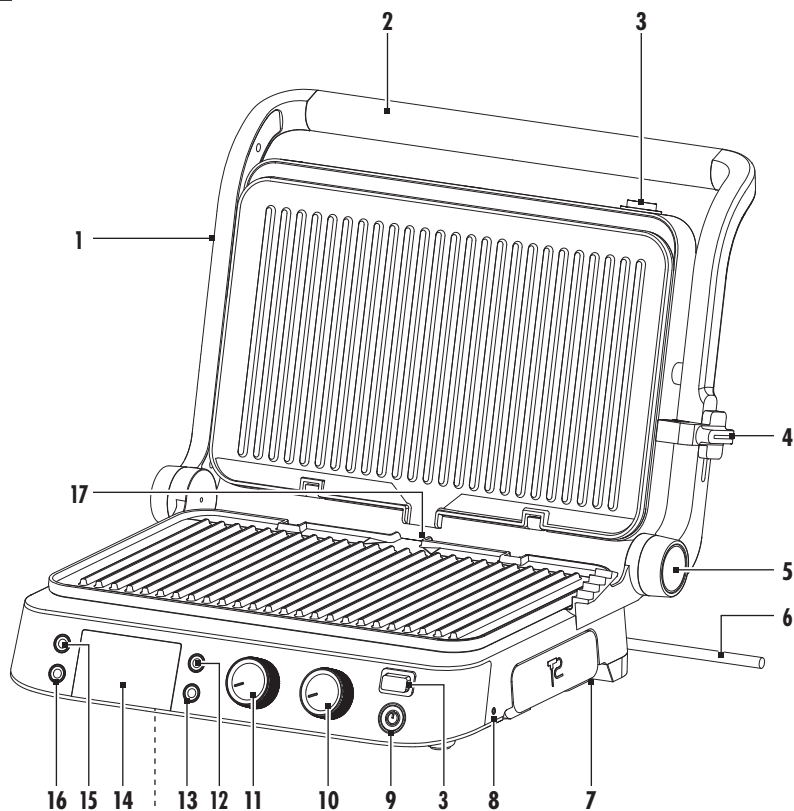
GRELHADOR DE CONTACTO DIGITAL PREMIUM

Manual de utilização

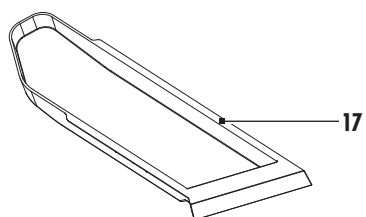


GB/IE/NL/MT	User manual	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
FR/BE/CH	Manuel d'utilisation	Page	40
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	59
IT/CH/MT	Manuale di istruzioni	Pagina	78
ES	Manual del usuario	Página	97
PT	Manual de utilização	Página	116

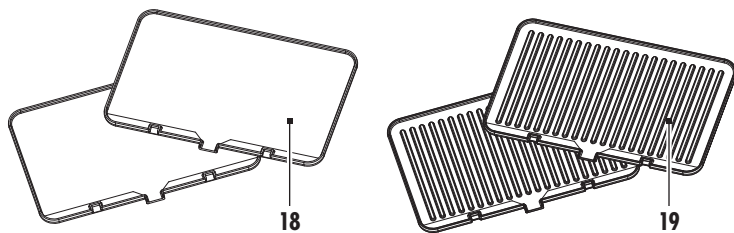
A



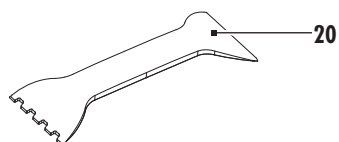
B



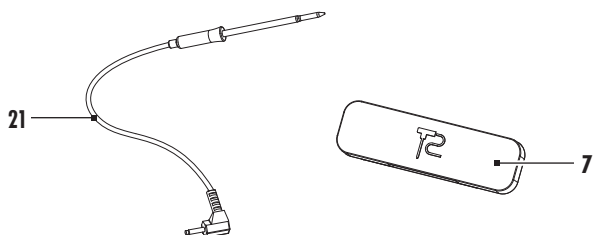
C

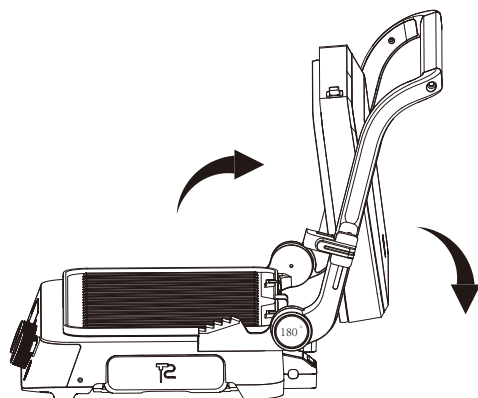
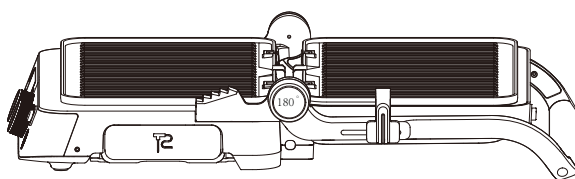
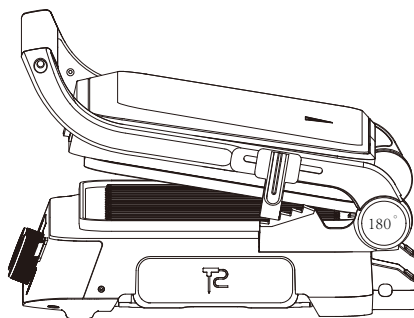


D

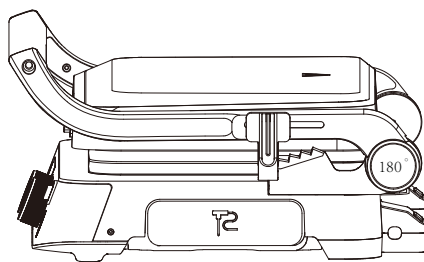


E

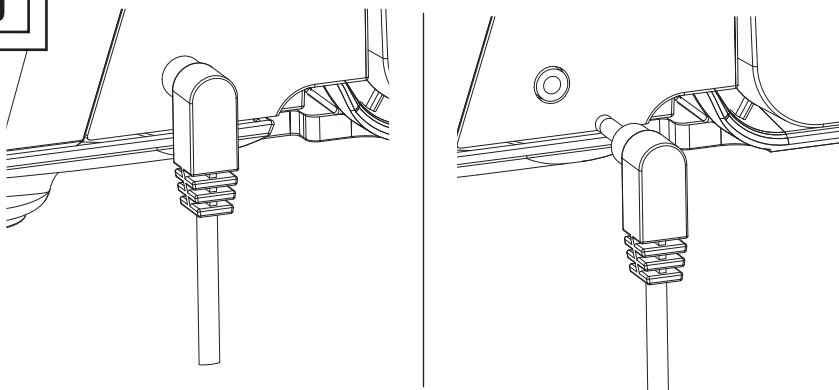


F**G****H**

I



J



List of pictograms used	Page	7
Intended use	Page	8
Scope of delivery	Page	8
Parts list	Page	8
Technical data	Page	8
General safety instructions	Page	8
First set-up of the product	Page	11
Unpacking the product and basic cleaning.	Page	11
Preparation	Page	11
Assembly	Page	11
Remove the plates	Page	11
Operation	Page	11
Setting the time	Page	11
Setting the grill temperature	Page	11
"Contact grill" position	Page	12
"Panini" position	Page	12
"Table grill" position	Page	12
BOOST function	Page	12
Setting the grill thermometer	Page	13
Emptying the drip tray	Page	13
Cooking table	Page	14

Recipes Page 15

 Perfect-Probe Ribeye Steak Page 15

 Italian Prosciutto & Mozzarella Panini Page 15

 Juicy Probe-Perfect Chicken Breast Page 15

 Open-Grill Breakfast (Dual Temp) Page 16

 Croque Monsieur (Oven Mode) Page 16

 Plancha-Seared Scallops Page 16

 Open-Grill Asparagus and Halloumi Page 17

 Salmon Fillets with Crispy Skin Page 17

 Plancha-Fried Potatoes with Rosemary Page 17

 Lamb Cutlets with Garlic & Herbs Page 18

Cleaning Page 18

Storage Page 18

Troubleshooting Page 19

Disposal Page 20

Warranty Page 20

 Warranty claim procedure Page 20

 Service Page 20

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
		Hz	Hertz (supply frequency)
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	W	Watt
			Use the product in dry indoor spaces only.
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Danger – risk of electric shock!
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Caution – hot surface!
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		Suitable for the dishwasher: ■ 18/19 Grill plate ■ 17 Drip tray ■ 20 Scraper
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use
	Eject the grilling plate from the base.		Thermometer probe.

PREMIUM DIGITAL CONTACT GRILL

Intended use

- This product is designed for grilling food. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Main unit
- 2 Grill plates (Ridged surface)
- 2 Grill plates (Smooth surface)
- 1 Thermometer holder
- 1 Thermometer
- 1 Drip tray
- 1 Scraper
- 1 User manual

Parts list

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

- 1 Main unit
 - 2 Handle
 - 3  RELEASE button (upper/lower plate hotplate)
 - 4 Safety catch
 - 5 Unlocking button 180°
 - 6 Main plug and cable
 - 7 Holder for the grill thermometer
 - 8 Socket for the grill thermometer
- 9  Start button
 - 10 Temperature control knob (lower plate)
 - 11 Temperature control knob (upper plate)
 - 12 Boost function (upper plate)
 - 13 Boost function (lower plate)
 - 14 Display
 - 15 Timer/Probe temperature +

- 16 Timer/Probe temperature –
 - 17 Oil drip tray
 - 18 Heating Plate (Smooth surface)
 - 19 Heating Plate (Ridged surface)
 - 20 Scraper
 - 21 Thermometer
 - 22 Thermometer icon
 - 23 Time icon
- 24 Upper/bottom plate icon
 - 25 Ready (upper/bottom plate)
 - 26 Boost (upper/bottom plate)
 - 27 Temperature icon (upper/bottom plate)
 - 28 Temperature display (upper/bottom plate)
 - 29 Timer/Thermometer temperature display

Technical data

Model number with VDE plug:	HG14295
Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	2000 W
Power consumption in standby mode:	0.2 W
Protection class:	I
Certification HG14295:	GS (Intertek)



General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

DANGER! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

 **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

- Never use the product without the grill plates.

Electrical safety

WARNING! Risk of electric shock!

Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

 **WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

WARNING! Risk of electric shock!

Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

⚠ WARNING! Risk of fire! In order to prevent overheating of the product or a potential fire, the product must not be covered. The grill plates must under no circumstances be covered with aluminium foil, aluminium containers or heat-resistant materials.

⚠ CAUTION! Risk of burns!

- The grill plates become very hot during operation. Only touch the temperature controls and handle during operation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.

⚠ CAUTION! HOT SURFACE! During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

- Do not operate the product without the drip tray.
- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.

- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Operate the product only with the original accessories supplied.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury! Disconnect the product from the mains supply before cleaning work and when not in use.

- The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
- Refer to chapter “Cleaning” for instructions on how to clean the product.
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

First set-up of the product

Unpacking the product and basic cleaning

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
5. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

Preparation

Assembly

1. Place the main unit **1** on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
2. Insert one plate at a time. Each smooth grill **18** or Ridges grill plate **19** can be inserted in either the top or bottom housing. Ensure the grill plates lie flat and are secured by the hook of the corresponding  release button **3**.

Remove the plates

⚠ CAUTION! Risk of burns! Before turning a grill plate **18/19** over, the product must be disconnected from the mains. Allow the grill plate to cool down completely.

Surface	Suitable food
Ridged	e.g. meat, sausage, oily food
Smooth	e.g. vegetables, pancake, fried egg

- ☐ Press the  release button **3** to eject the plate from the base. Hold the plate with both hands, slide it along the metal supports and remove it from the base. Press the other  release button **3** to remove the second plate, following the same operations.

Operation

❗ INFO: The first time the product heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation by opening a window, for example.

- ☐ Discard the first serving of grilled food.
- ☐ The product can be used in 3 positions:

Position	Fig.
Table grill	G
Panini grill	H
Contact grill	I
See following sub-chapters for more details.	

Setting the time

1. Press the **+/- 15/16** to set the grilling time between 10 sec–90 mins and select desired temperature.
2. Press the  "start" button **9**, the white lights up on the button, a beep sound emits.
3. The timer starts and the remaining grilling time is shown as a countdown on the time display **29**.
4. As soon as the timer has expired, the appliance emits 5 beeps and the "End" show on the display **29**.
5. You can always press **+/- 15/16** to activate the timer during grilling between 10 sec–90 mins.

Setting the grill temperature

1. Rotate the temperature control **10/11** to set the temperature between 60–240 °C for each grill plate (upper and lower) independently using the temperature control.
2. Press the  "start" button **9**, the white lights up on the button, a beep sound emits.
3. The temperature display **28** will show the set temperature of the hotplates.
4. As soon as the set temperature is reached, the appliance emits 3 beeps and the "READY" **25** show on the display **14**.
5. The temperature can be changed at any time during cooking.

“Contact grill” position

1. Slide the safety catch **4** to  position, open the lid.
2. Preheat the appliance by rotate both control knob **10/11** to 240 °C, display **28** shows 240 for upper and bottom.
3. Press the  “Start” button **9**, the light on the button lights up in white. The light will be up during the operation.
4. Once the desire temperature has reached, the appliance emit 3 beeps. READY **25** show on the display **14**, place the food to be grilled on the lower hotplate.
5. Close the appliance using the handle **2**.
6. Check the browning of the grilled food after a short while and after the timer has expired (see. Time setting). To do this, open the appliance lid using the handle **2**.
7. Remove the food from the plate once it has reached the desired level of doneness.
8. Turn the heat level control **10/11** for both plates to • position, the display **28** show “OFF”.
9. Disconnect the main plug **6** from socket-outlet and allow the appliance to cool down.

NOTE: The tiltable lid guarantees an optimal grilling result. The upper hotplate always lies parallel to the lower hotplate even if the food to be grilled is bulky.

“Panini” position

1. Slide the safety catch **4** to  position, open the lid.
2. Preheat the appliance by rotate both control knob **10/11** to 240 °C, display **28** shows 240 for upper and bottom.
3. Press the  “Start” button **9**, the light on the button lights up in white. The light will be up during the operation.
4. Once the desire temperature has reached, the appliance emit 3 beeps. READY **25** show on the display **28**, place the food to be grilled on the lower hotplate.
5. Slide the safety catch **4** to position I, II, III, IV or V.

Safety catch positions

Closest distance between the hotplates	=	I
Largest distance between the hotplates	=	V

6. Lower the lid, resting on the lower hotplate to the desired angle.
7. Check the browning of the grilled food from time to time or after the timer has expired (see. Time setting).
8. Remove the food from the plate once it has reached the desired level of doneness.

9. Turn the heat level control for both plates to • position, the display **14** show “OFF”.
10. Disconnect the main plug **6** from socket-outlet and allow the appliance to cool down.

“Table grill” position

1. Slide the safety catch **4** to  position, open the lid.
2. Press the unlock button **5** and fold the lid out to 180°. (Fig. F)
3. Preheat the appliance by rotate both control knob **10/11** to 240 °C, display **28** shows 240 for upper and bottom.
4. Press the  “Start” button **9**, the light on the button lights up in white. The light will be up during the operation.
5. Once the desire temperature has reached, the appliance emit 3 beeps. READY **25** show on the display **28**, place the food to be grilled on the hotplates.
6. Flip the food occasionally and remove it from the plate once it has reached the desired level of doneness.
7. Turn the heat level control for both plates to • position, the display **28** show “OFF”.
8. Disconnect the main plug **6** from socket-outlet and allow the appliance to cool down.

NOTE:

- The tiltable lid guarantees an optimal grilling result. The upper hotplate always lies parallel to the lower hotplate even if the food to be grilled is bulky.
- Once the operation section has end, the display will light up for 1 min and then turn off. You can press any button or rotate the knob to trigger the display to turn on again.

BOOST function

1. Press the boost (upper and bottom) **12/13** to trigger the function.
2. The BOOST function **12/13** only can be set during the cooking.
3. Press the BOOST button (Upper and bottom) **12/13**, the display will show 265 °C and BOOST **26** flashes on the display.
4. Once the plate reaches the required temperature, BOOST **26** stop flashing, “READY” **25** show on display **28**, the appliance emits a beep, the BOOST **26** on the display stays on for one minute.

- Put the food on the plates immediately, during this one minute, the appliance regulates the plate at the sear temperature. After that, the BOOST **26** will be disappeared from the display, the display **29** shows the temperature set by the thermostat dials and the appliance regulates the plate accordingly.

NOTE:

- This function can be used once only in every 30 minutes. If you press the Boost function within 30 minutes, the appliance will emit 3 beeps. The operation cannot be set on the control.

Setting the grill thermometer

First way – Checking the temperature of the food

- Detached the thermometer **21** from the thermometer holder **7**.
- Connect the thermometer **21** to the socket. (Fig. J)
- The timer display **29** will now change to thermometer temperature display, thermometer icon **22** lights up, current room temperature will be displayed.
- Insert the thermometer **21** inside the food that you want to be checked.
- The food temperature shows on the display **29**.

Second way – Cook the food with desired temperature

- Detached the thermometer **21** from the thermometer holder **7**.
- Connect the thermometer **21** to the socket.
- The timer display **29** will now change to thermometer temperature display, thermometer icon **22** lights up, current room temperature will be displayed.
- Push the tip of the grill thermometer as far as possible into the center of the food whose core temperature you want to monitor. Make sure that the grill thermometer does not touch any bone, because the temperature of the bone rises faster during cooking compared to that of the meat.
- Press the +/- button **15/16** to select the desired temperature between 45–99 °C, press the  start button **9**, the appliance emits 1 beep, and the operating light turn on.
- The core temperature rises gradually during the grilling process, once the temperature has been reached, the appliance will emit 5 beeps, "End" shows on display.
- Pull the grill thermometer **21** carefully out of the food and place it next to the appliance.
- Remove the food from the heating plate **18/19** to serve.

NOTE:

- You can also connect the thermometer while cooking. Once plugged in and the temperature is set, the Start button **9** will flash. Press it once to confirm; the light will stop flashing and stay lit to indicate the set temperature is being monitored.
- Whenever possible, always grill with the lid closed to shorten the cooking time and save energy.
- You can always reset the thermometer temperature by pressing +/- **15/16**.
- The grill thermometer **21** cannot be used at the same time as the timer function.
- Never place the grill thermometer **21** on the hot hotplates. The cable and the handle of the grill thermometer **21** could be irreparably damaged!
- Recommend checking the food in several points before removing from the cooking plate **18/19** to be sure you have inserted the probe in the center of the food.

Emptying the drip tray

 **NOTICE!** Risk of product damage! Do not empty the drip tray **17** during operation.

Otherwise grease and juices could continue to escape from the food and drip directly into the main unit **1**.

 **INFO:** If larger amounts of grease and juices escape from the food during grilling, the drip tray **17** must be emptied from time to time.

- Carefully pull the drip tray **17** out of the front of the main unit **1**.
- Empty the drip tray **17**.
- Wipe the outside of the drip tray **17** with a kitchen towel.
- Slide the drip tray **17** back into the main unit **1**.

Cooking table

Food	Approx. Weight (g)	Plate Type	Grill Position	Temperature (°C)	Est. Cooking Time (min)
Steak (Ribeye, 2.5 cm)	250–300 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	230 °C (+ BOOST)	4–8 min (for med-rare)
Beef Burger (Fresh, 2 cm)	150–180 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	210 °C	6–9 min
Minute Steak (Thin)	120 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	230 °C	1–2 min
Chicken Breast (Boneless)	180–220 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	200 °C	8–12 min (Probe: 74 °C)
Chicken Thighs (Boneless)	100–130 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	210 °C	10–14 min (Probe: 74 °C)
Turkey Cutlets	150 g	Smooth Plate 18	Contact Grill	190 °C	5–7 min
Pork Chop (Boneless, 2 cm)	200 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	200 °C	8–10 min (Probe: 65 °C)
Lamb Cutlets (Trimmed)	60–80 g each	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	220 °C	3–5 min (for medium)
Bratwurst / Sausages	100 g each	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	180 °C	10–15 min
Bacon Rashers	150 g	Smooth Plate 18	Table grill	200 °C	6–8 min
Salmon Fillet (Skin on)	150–180 g	Smooth Plate 18	Contact Grill	200 °C	6–8 min (Probe: 60 °C)
Cod / Haddock (Delicate)	150 g	Smooth Plate 18	Panini grill	190 °C	8–12 min
Prawns (Peeled)	250 g	Smooth Plate 18	Table grill	220 °C	2–4 min (total)
Scallops (Large)	300 g	Smooth Plate 18	Table grill	230 °C	3–4 min (total)
Croque Monsieur	350 g	Smooth Plate 18	Panini grill	190 °C	6–8 min (to melt top)
Asparagus Spears	300 g	Ridged Grill Plate 19	Table grill	200 °C	5–8 min
Bell Pepper Strips	400 g	Smooth Plate 18	Table grill	210 °C	8–12 min
Zucchini (1 cm slices)	300 g	Ridged Grill Plate 19	Table grill	210 °C	6–10 min
Halloumi (1.5 cm slices)	225 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	210 °C	3–5 min
Eggs (Fried)	120 g (2 eggs)	Smooth Plate 18	Table grill	160 °C	3–5 min

Recipes

Perfect-Probe Ribeye Steak

 40–45 min.

 x 2

Grilling Position:	Contact Grill
Plates:	Ridged Grill Plates (Top & Bottom)

Ingredients

2	Ribeye steaks (approx. 3 cm thick)
1 tbsp	Olive oil
Coarse sea salt	
Freshly ground black pepper	

Preparation

1. Remove steaks from the fridge 30 minutes before cooking. Pat them completely dry and rub with olive oil. Season generously with salt and pepper.
2. Preheat the product in Contact Grill position to 240 °C.
3. Once preheated, place the steaks on the bottom plate. Insert the integrated food probe horizontally into the thickest part of one steak.
4. Close the top lid. Set the probe's target temperature (e.g., 55 °C for medium-rare or 60 °C for medium).
5. Press the BOOST Function button for a 2-minute high-heat sear.
6. The grill will cook until the probe temperature is reached (approx. 6–10 minutes total). Remove steaks, let rest for 5 minutes, and serve.

Italian Prosciutto & Mozzarella Panini

 10–15 min.

 x 2

Grilling Position:	Panini grill
Plates:	Ridged Grill Plates (Top & Bottom)

Ingredients

4 slices	Ciabatta or Sourdough bread
2 tbsp	Pesto
100 g	Sliced prosciutto
1 ball (125 g)	Fresh mozzarella, sliced
1 handful	Fresh basil leaves
1 tbsp	Olive oil

Preparation

1. Brush the outside of the bread slices with olive oil.
2. Spread pesto on the inside of all four slices. Layer the prosciutto, mozzarella, and basil leaves on two of the slices. Top with the other two slices.
3. Preheat the appliance to 230 °C.
4. Once preheated ("Ready" is displayed), place the two sandwiches on the bottom plate.
5. Close the top lid. The grill will automatically apply pressure and time.
6. Cook for 2 minutes, or until the program finishes and the bread is golden, and the cheese is melted.

Juicy Probe-Perfect Chicken Breast

 110–120 min.

 x 2

Grilling Position:	Contact Grill
Plates:	Ridged Grill Plates (Top & Bottom)

Ingredients

2	Large boneless, skinless chicken breasts
2 tbsp	Olive oil
1 tsp	Smoked paprika
½ tsp	Garlic powder
Juice of ½ lemon	
Salt and pepper	

Preparation

1. In a bowl, combine olive oil, paprika, garlic powder, lemon juice, salt, and pepper. Add the chicken breasts and toss to coat. Marinate in the fridge for at least 90 minutes.
2. Preheat the product in Contact Grill position to 200 °C.
3. Place chicken on the bottom plate. Insert the integrated food probe horizontally into the thickest part of one breast.
4. Close the top lid. Set the probe's target temperature to 75 °C.
5. Grill until the probe alarms (approx. 8–12 minutes, depending on thickness). This ensures the chicken is perfectly cooked through but still juicy.
6. Let the chicken rest for 5 minutes before slicing.

Open-Grill Breakfast (Dual Temp)

⌚ 20–25 min.

👤 x 2

Grilling Position:	Table grill (180°)
Plates:	1 x Smooth Plate, 1 x Ridged Grill Plate

Ingredients

4 rashers	Bacon or Pancetta
4	Large Eggs
100 g	Button mushrooms, sliced
2	Tomatoes, halved
2 tbsp	Olive oil
Salt and pepper	

Preparation

1. Insert the Ridged Grill Plate on one side and the Smooth Plate on the other. Open the grill 180° into the table grill position.
2. Set the Ridged Grill Plate (for bacon/mushrooms) to 210 °C.
3. Set the Smooth Plate (for eggs/tomatoes) to 180 °C.
4. Once preheated, place the bacon and mushrooms on the hot ridged grill.
5. Place the tomato halves (cut side down) on the plancha plate.
6. After 4–5 minutes, flip the bacon. Add the olive oil to the plancha plate and crack the eggs directly onto it.
7. Cook everything for another 3–4 minutes until bacon is crisp and egg whites are set. Season eggs with salt and pepper.

Croque Monsieur (Oven Mode)

⌚ 15–20 min.

👤 x 2

Grilling Position:	Panini grill
Plates:	Flat Plancha Plate (Bottom), Ridged Grill Plate (Top)

Ingredients

4 slices	Thick-cut white bread (Brioche or Pain de Mie)
2 tbsp	Unsalted butter, softened
1 tbsp	Dijon mustard

100 g	Sliced ham
100 g	Gruyère cheese, grated
50 ml	Béchamel sauce (optional, but classic)

Preparation

1. Insert the Smooth Plate on the bottom and the Ridged Grill Plate on the top. Preheat the grill to 200 °C.
2. Lightly butter the outside of all bread slices. Spread mustard on the inside.
3. Build two sandwiches with ham and half of the grated cheese inside.
4. Place the sandwiches on the preheated bottom plancha plate.
5. Top each sandwich with a spoonful of béchamel (if using) and the remaining grated Gruyère.
6. Lock the top plate into the panini position, so it hovers 2–3 cm above the cheese without touching it.
7. Grill for 5–8 minutes until the bottom is toasted and the cheese on top is melted, bubbly, and golden brown.

Plancha-Seared Scallops

⌚ 10–15 min.

👤 x 2 (starter)

Grilling Position:	Table grill (180°)
Plates:	Flat Plancha Plate

Ingredients

12	Large Scallops, dry (pat-off)
1 tbsp	Olive oil
2 tbsp	Unsalted butter
1 clove	Garlic, minced
1 tbsp	Fresh parsley, chopped
Salt and white pepper	

Preparation

1. Pat the scallops completely dry with a paper towel. Season lightly with salt and white pepper.
2. Insert one Smooth Plate. Open the grill 180° into the table grill position (you only need to heat one side).
3. Preheat the plancha plate to MAX.
4. Add the olive oil. Once shimmering, place the scallops on the plancha, not touching.
5. Cook undisturbed for 90 seconds. Flip them.

6. Immediately add the butter and garlic to the plate. As the butter melts, tilt the plate slightly (if possible) or use a spoon to baste the scallops with the garlic butter.
7. Cook for another 60–90 seconds. Turn off the heat, sprinkle with parsley, and serve immediately.

Open-Grill Asparagus and Halloumi

 15–20 min.

 x 3–4 (side)

Grilling Position:	Table grill (180°)
Plates:	Ridged Grill Plates (Both)

Ingredients

1 bunch (300 g)	Asparagus, ends trimmed
225 g	Halloumi cheese, cut into 1 cm thick slices
2 tbsp	Olive oil
Zest of 1 lemon	
Freshly ground black pepper	

Preparation

1. In a bowl, toss the asparagus with olive oil and black pepper.
2. Insert both Ridged Grill Plates. Open the grill 180° into the table grill position.
3. Preheat both plates to 220 °C.
4. Arrange the halloumi slices and asparagus spears on the hot grill plates.
5. Grill the halloumi for 2–3 minutes per side, until dark grill marks appear.
6. Grill the asparagus for 5–7 minutes, rolling occasionally, until tender-crisp and charred.
7. Remove everything to a platter and sprinkle with the fresh lemon zest before serving.

Salmon Fillets with Crispy Skin

 20–25 min.

 x 3–4 (side)

Grilling Position:	Contact Grill
Plates:	Flat Plancha Plates (Top & Bottom)

Ingredients

2	Salmon fillets (approx. 150 g each), skin on
1 tbsp	Olive oil

Salt and pepper	
2 slices	Lemon

Preparation

1. Pat the salmon skin very dry with a paper towel. Season both sides with salt and pepper.
2. Insert the Smooth Plate (top and bottom). Preheat the grill in Contact Grill position to 220 °C.
3. Brush the salmon skin with olive oil. Place the fillets skin-side down on the preheated bottom plate. Place a lemon slice next to each.
4. Gently lower the top plate to rest on the salmon.
5. Grill for 6–8 minutes. The direct contact from the top and bottom plancha plates will cook the fish through while making the skin exceptionally crispy.
6. Serve immediately with the grilled lemon.

Plancha-Fried Potatoes with Rosemary

 25–30 min.

 x 4 (side)

Grilling Position:	Table grill (180°)
Plates:	Flat Plancha Plate

Ingredients

500 g	Small new potatoes, par-boiled
3 tbsp	Olive oil
2 cloves	Garlic, lightly crushed
1 tbsp	Fresh rosemary, finely chopped
Coarse sea salt	

Preparation

1. Boil the new potatoes for 10–12 minutes until just tender. Drain and slice them in half.
2. Insert one Smooth Plate. Open the grill 180° into the table grill position.
3. Preheat the plancha plate to 210 °C.
4. Add the olive oil, followed by the par-boiled potatoes (cut side down) and the crushed garlic cloves.
5. Cook for 8–10 minutes, undisturbed, until a golden-brown crust forms.
6. Flip the potatoes, add the chopped rosemary, and cook for another 5–7 minutes until crispy.
7. Remove the garlic cloves. Sprinkle generously with coarse sea salt and serve hot.

Lamb Cutlets with Garlic & Herbs

 140–150 min.  x 2–3

Grilling Position:	Contact Grill
Plates:	Ridged Grill Plates (Top & Bottom)

Ingredients

8	Lamb cutlets (French trimmed)
3 tbsp	Olive oil
2 cloves	Garlic, minced
1 tbsp	Fresh rosemary, chopped
1 tbsp	Fresh thyme, chopped
Salt and pepper	

Preparation

1. In a dish, combine the olive oil, garlic, rosemary, and thyme. Add the lamb cutlets and turn to coat. Marinate in the fridge for at least 2 hours.
2. Insert the Ridged Grill Plates. Preheat the product in Contact Grill position to 230 °C.
3. Remove cutlets from marinade and season with salt and pepper.
4. Arrange the lamb cutlets on the preheated bottom plate.
5. Close the top lid.
6. Grill for 3–4 minutes total for medium-rare (pink). Cook for 5–6 minutes if you prefer them medium-well.
7. Serve immediately.

Cleaning

 **WARNING! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the mains plug **6** from the mains outlet.

 **CAUTION! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool down first.

-  **NOTICE! Risk of product damage!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product.
 - Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

NOTE: Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

- ☐ Use the scraper **20** to scrape food residues off the grill plates **18/19**.
- ☐ Use the straight side of the scraper **20** for the smooth surface of the grill plates.
- ☐ Use the serrated side of the scraper **20** for the ridged surface of the grill plates.

Part	Cleaning method
Main unit 1	☐ Wipe the main unit 1 with a damp cloth. ☐ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the main unit 1 off afterwards with a damp cloth without detergent. ☐ Dry the main unit 1 thoroughly. ☐ Do not let any water or other liquids enter the main unit 1 interior.
Grill plate 18/19 Scraper 20	☐ Rinse these parts with water and a mild detergent. ■ You can also clean these parts in a dishwasher.
Drip tray 17 Thermometer 21	■ Thermometer 21 and Holder for the grill thermometer 7. ■ Wipe the outside of the probe and the holder of thermometer with with a damp cloth. ■ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the main unit off afterwards with a damp cloth without detergent. ■ The probe can't be washed in the dishwasher or immersed in water.

Storage

-  **CAUTION! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.
- ☐ Clean the product before storage.
 - ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
 - ☐ Store the product in a dry location out of the reach of children.

Troubleshooting

Error message on the display screen		Description	Problem Description	Solution
Err1	Err 1	Upper heating plate 18/19 not working.	The temperature sensor of the upper heating plate 18/19 is disconnected.	Return to service centre.
Err2	Err 2	Overheating of the upper heating plate 18/19 .	The upper heating plate 18/19 of the temperature has exceeded the limit due to prolonged use by the user.	Return to service centre.
Err3	Err 3	Lower heating plate 18/19 not working.	The temperature sensor of the lower heating plate 18/19 is disconnected.	Return to service centre.
Err4	Err 4	Overheating of the lower heating plate 18/19 .	The lower heating plate 18/19 of the temperature has exceeded the limit due to prolonged use by the user.	Return to service centre.
Err5	Err 5	The thermometer 21 not function.	The thermometer 21 is partially inserted.	Check that the thermometer 21 is properly inserted.
Err and the upper temperature display 28 show "no".	Err 	The upper heating plate 18/19 does not function.	The electronic control system has detected that the upper heating plate 18/19 is not heating up.	1. Unplug the main plug from the outlet. 2. Check the heating plate 18/19 insert correctly 3. If the problem still exist, Return to service centre.
Err and the bottom temperature display 28 show "no".	Err 	The lower heating plate 18/19 does not function.	The electronic control system has detected that the lower heating plate 18/19 is not heating up.	1. Unplug the main plug from the outlet. 2. check the heating plate 18/19 insert correctly 3. If the problem still exist, Return to service centre.

Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.

Product:



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty

period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 540309_2510) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

Service

- (GB)** Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk
- (IE)** Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie
- (NI)** Service Northern Ireland
E-Mail: owim@lidl.ie
- (MT)** Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	23
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	24
Lieferumfang	Seite	24
Teileliste	Seite	24
Technische Daten	Seite	24
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	24
Erste Inbetriebnahme des Produkts	Seite	27
Auspacken des Produkts und Grundreinigung	Seite	27
Zubereitung	Seite	27
Zusammenbau	Seite	27
Entnehmen der Platten	Seite	27
Bedienung	Seite	27
Einstellen des Timers	Seite	28
Einstellen der Grilltemperatur	Seite	28
Position „Kontaktgrill“	Seite	28
Position „Panini“	Seite	28
Position „Tischgrill“	Seite	28
BOOST-Funktion	Seite	29
Einstellen des Grillthermometers	Seite	29
Leeren der Auffangschale	Seite	30
Gartabelle	Seite	31

Rezepte	Seite	32
Perfektes Ribeye-Steak	Seite	32
Italienisches Prosciutto-Mozzarella-Panini	Seite	32
Saftige, perfekt gegarte Hähnchenbrust	Seite	33
Frühstück vom offenen Grill (zwei Temperaturstufen)	Seite	33
Croque Monsieur (Ofenmodus)	Seite	33
Auf der Plancha gebratene Jakobsmuscheln	Seite	34
Offen gegrillter Spargel und Halloumi	Seite	34
Lachsfilets mit knuspriger Haut	Seite	34
Auf der Plancha gebratene Kartoffeln mit Rosmarin	Seite	35
Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern	Seite	35
Reinigen	Seite	36
Lagerung	Seite	36
Fehlerbehebung	Seite	37
Entsorgung	Seite	38
Garantie	Seite	38
Abwicklung im Garantiefall	Seite	39
Service	Seite	39

Liste der verwendeten Piktogramme

	GEFAHR! – Weist auf eine Gefahr mit hohem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
	WARNUNG! – Weist auf eine Gefahr mitmäßigem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann (z. B. Stromschlaggefahr)	W	Watt
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Gefahr – Stromschlaggefahr!
	HINWEIS! – Warnt vor möglichen Sach-/Produktschäden bei Nichtvermeidung (z. B. Kurzschlussgefahr)		Achtung – heiße Oberfläche!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ liefert zusätzliche nützliche Informationen.		Dieses Gerät ist in Schutzklasse I eingestuft und muss an eine Schutzerdung angeschlossen werden.
	Lebensmittelecht: Dieses Produkt hat keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Spülmaschinengeeignet: ■ 18/19 Grillplatte ■ 17 Auffangschale ■ 20 Schaber
CE	Das CE Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung
	Grillplatte von der Basis lösen.	T₂	Temperaturfühler.

DIGITALER PREMIUM-KONTAKTGRILL

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Produkt ist zum Grillen von Lebensmitteln bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haushalt vorgesehen, nicht für gewerbliche Zwecke.
- Dieses Produkt ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

- 1 Haupteinheit
- 2 Grillplatten (geriffelte Oberfläche)
- 2 Grillplatten (glatte Oberfläche)
- 1 Thermometerhalterung
- 1 Thermometer
- 1 Auffangschale
- 1 Schaber
- 1 Bedienungsanleitung

Teileliste

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

- 1

Haupteinheit

2

Griff

3

ENTRIEGELUNGS-Knopf (obere/untere Kochplatte)

4

Sicherheitsverschluss

5

Entriegelungsknopf 180°

6

Hauptstecker und Kabel

7

Halterung für das Grillthermometer

8

Anschluss für das Grillthermometer
- 9

Start-Taste

10

Temperaturregler (untere Platte)

11

Temperaturregler (obere Platte)

12

Boost-Funktion (obere Platte)

13

Boost-Funktion (untere Platte)

14

Display

15

Timer/Fühlertemperatur +

16

Timer/Fühlertemperatur –

- 17

Ölauffangschale

18

Heizplatte (glatte Oberfläche)

19

Heizplatte (geriffelte Oberfläche)

20

Schaber

21

Thermometer

22

Symbol für Thermometer

23

Symbol für Zeit

24

Symbol für obere/untere Platte
- 25

Bereit (obere/untere Platte)

26

Boost (obere/untere Platte)

27

Temperatursymbol (obere/untere Platte)

28

Temperaturanzeige (obere/untere Platte)

29

Timer/Thermometer Temperaturanzeige

Technische Daten

Modellnummer	
mit VDE-Stecker:	HG14295
Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W
Stromverbrauch im Standby-Modus:	0,2 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG14295:	GS (Intertek)



Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE UNTERLAGEN MIT!

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Menschen mit Behinderungen

⚠ GEFAHR! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ⚠ WARNUNG!** Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich in Übereinstimmung mit dieser Anleitung. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.
- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne die Grillplatten.

Elektrische Sicherheit

⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.

Im Falle einer Störung dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts an die Stromversorgung, ob die Spannungs- und Stromwerte mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Lassen Sie es nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Betrieb

⚠️ WARNUNG! Brandgefahr! Um eine Überhitzung des Produkts oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Produkt nicht abgedeckt werden. Die Grillplatten dürfen unter keinen Umständen mit Aluminiumfolie, Aluminiumbehältern oder hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.

⚠️ VORSICHT! Verbrennungsgefahr !

- Die Grillplatten werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Temperaturregler und den Griff nur während des Betriebs.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE! Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie das Produkt weder während noch unmittelbar nach dem Gebrauch.

- Betreiben Sie das Produkt nicht ohne Auffangschale.
- Das Produkt darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Platten (Gas-, Elektro-, Kohleherd etc.) Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, wenn es noch heiß ist.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von den Platten eingeklemmt wird oder den Rand der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, muss dieses für einen Stromfluss von mindestens 10 A ausgelegt sein.
- Die Kabel müssen so verlegt werden, dass man nicht über sie stolpern oder sie anderweitig beschädigen kann.
- Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Reinigung und Lagerung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
- Der Stecker muss vor der Reinigung des Geräts entfernt und der Einlass des Geräts vor der erneuten Verwendung getrocknet werden.
 - Im Abschnitt „Reinigung“ finden Sie Anweisungen zur Reinigung des Geräts.
 - Bewahren Sie das Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf, wenn es heiß ist.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
 - Schützen Sie das Gerät, sein Netzkabel und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.

- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten auf.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.

Erste Inbetriebnahme des Produkts

Auspacken des Produkts und Grundreinigung

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie jegliche Plastikverpackungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle aufgeführten Teile enthalten sind (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob das Produkt und alle Teile in gutem Zustand sind. Wenn Sie Schäden oder Mängel feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern befolgen Sie die im Kapitel „Garantie“ beschriebenen Schritte.
4. Während der Produktion werden die Teile mit einem schützenden Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt beim ersten Mal ohne Lebensmittel, damit eventuelle Rückstände verdampfen können.
5. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Zubereitung

Zusammenbau

1. Betreiben Sie die Haupteinheit **1** auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
2. Setzen Sie jeweils nur eine Platte ein. Jede glatte Grillplatte **18** oder jede Grillplatte mit Rillen **19** kann entweder in das obere oder untere Gehäuse eingesetzt werden. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten flach aufliegen und durch den Haken des entsprechenden   Entriegelungsknopfs **3** gesichert sind.

Entnehmen der Platten

⚠ VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Bevor die Grillplatte **18/19** umgedreht wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Lassen Sie die Grillplatte vollständig abkühlen.

Oberfläche	Geeignete Lebensmittel
Mit Rillen	z. B. Fleisch, Wurst, fettige Lebensmittel
Glatt	z. B. Gemüse, Pancakes, Spiegelei

- ☐ Drücken Sie den   Entriegelungsknopf **3** um die Platte aus der Basis herauszunehmen. Halten Sie die Platte mit beiden Händen fest, schieben Sie sie entlang der Metallstützen und nehmen Sie sie von der Basis ab. Drücken Sie den anderen   Entriegelungsknopf **3**, um die zweite Platte zu entfernen, und führen Sie dabei die gleichen Schritte aus.

Bedienung

- ① INFO:** Beim ersten Aufheizen des Produkts kann es aufgrund von produktionsbedingten Rückständen zu einer geringen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig harmlos. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, indem Sie beispielsweise ein Fenster öffnen.

- ☐ Werfen Sie die erste Portion gegrilltes Essen weg.
- ☐ Das Produkt kann in 3 Positionen verwendet werden:

Position	Abb.
Tischgrill	G
Panini-Grill	H
Kontaktgrill	I

Weitere Einzelheiten finden Sie in den folgenden Unterkapiteln.

Einstellen des Timers

1. Drücken Sie die Tasten **+/- 15/16**, um die Grillzeit zwischen 10 Sekunden und 90 Minuten einzustellen und die gewünschte Temperatur auszuwählen.
2. Drücken Sie die  „Start“-Taste **9**; die weiße Taste leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton ab.
3. Der Timer startet und die verbleibende Grillzeit wird als Countdown auf der Zeitanzeige **29** angezeigt.
4. Sobald die Zeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display **29** erscheint die Meldung „End“.
5. Sie können jederzeit die Tasten **+/- 15/16** drücken, um den Timer während des Grillvorgangs zwischen 10 Sekunden und 90 Minuten zu aktivieren.

Einstellen der Grilltemperatur

1. Drehen Sie den Temperaturregler **10/11**, um die Temperatur für jede Grillplatte (oben und unten) unabhängig voneinander auf zwischen 60 und 240 °C einzustellen.
2. Drücken Sie die  „Start“-Taste **9**; die weiße Taste leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton ab.
3. Die Temperaturanzeige **28** zeigt die eingestellte Temperatur der Kochplatten an.
4. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab und auf dem Display **14** erscheint die Meldung „READY“ **25**.
5. Die Temperatur kann während des Garvorgangs jederzeit geändert werden.

Position „Kontaktgrill“

1. Schieben Sie den Sicherheitsverschluss **4** auf  und öffnen Sie den Deckel.
2. Heizen Sie das Gerät vor, indem Sie beide Regler **10/11** auf 240 °C stellen. Auf dem Display **28** wird dann 240 für oben und unten angezeigt.
3. Drücken Sie die  „Start“-Taste **9**; das Licht auf der Taste leuchtet weiß. Das Licht bleibt während des Betriebs an.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab. Auf dem Display **14** wird die Meldung READY **25** angezeigt; legen Sie das Grillgut auf die untere Kochplatte.
5. Schließen Sie das Gerät mit dem Griff **2**.
6. Überprüfen Sie nach kurzer Zeit und nach Ablauf des Timers (siehe Zeiteinstellung) den Bräunungsgrad des Grillguts. Öffnen Sie dazu den Deckel des Geräts mithilfe des Griffs **2**.

7. Nehmen Sie das Essen von der Platte, sobald es den gewünschten Gargrad erreicht hat.
8. Drehen Sie den Heizstufenregler **10/11** für beide Platten auf die Position **•**; auf dem Display **28** erscheint „OFF“.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Der neigbare Deckel garantiert ein optimales Grillergebnis. Die obere Heizplatte liegt immer parallel zur unteren Heizplatte, auch wenn das Grillgut voluminös ist.

Position „Panini“

1. Schieben Sie den Sicherheitsverschluss **4** auf  und öffnen Sie den Deckel.
2. Heizen Sie das Gerät vor, indem Sie beide Regler **10/11** auf 240 °C stellen. Auf dem Display **28** wird dann 240 für oben und unten angezeigt.
3. Drücken Sie die  „Start“-Taste **9**; das Licht auf der Taste leuchtet weiß. Das Licht bleibt während des Betriebs an.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab. Auf dem Display **28** wird die Meldung READY **25** angezeigt; legen Sie das Grillgut auf die untere Kochplatte.
5. Schieben Sie den Sicherheitsverschluss **4** auf I, II, III, IV oder V.

Sicherheitsverschlusspositionen

Kürzester Abstand zwischen den Kochplatten	= I
Größter Abstand zwischen den Kochplatten	= V

6. Senken Sie den Deckel ab und legen Sie ihn im gewünschten Winkel auf die untere Kochplatte.
7. Überprüfen Sie hin und wieder oder nach Ablauf des Timers (siehe Zeiteinstellung) den Bräunungsgrad des Grillguts.
8. Nehmen Sie das Essen von der Platte, sobald es den gewünschten Gargrad erreicht hat.
9. Drehen Sie den Heizstufenregler für beide Platten auf die Position **•**; auf dem Display **14** erscheint „OFF“.
10. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Position „Tischgrill“

1. Schieben Sie den Sicherheitsverschluss **4** auf  und öffnen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **5** und klappen Sie den Deckel auf 180° auf. (Abb. F)

3. Heizen Sie das Gerät vor, indem Sie beide Regler **10/11** auf 240 °C stellen. Auf dem Display **28** wird dann 240 für oben und unten angezeigt.
4. Drücken Sie die  „Start“-Taste **9**; das Licht auf der Taste leuchtet weiß. Das Licht bleibt während des Betriebs an.
5. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab. Auf dem Display **28** wird die Meldung **READY 25** angezeigt; legen Sie das Grillgut auf die Kochplatten.
6. Wenden Sie das Essen gelegentlich und nehmen Sie es von der Platte, sobald es den gewünschten Gargrad erreicht hat.
7. Drehen Sie den Heizstufenregler für beide Platten auf die Position ; auf dem Display **28** erscheint „OFF“.
8. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS:

- Der neigbare Deckel garantiert ein optimales Grillergebnis. Die obere Heizplatte liegt immer parallel zur unteren Heizplatte, auch wenn das Grillgut voluminös ist.
- Sobald der Garvorgang beendet ist, leuchtet das Display 1 Minute lang auf und schaltet sich dann aus. Sie können eine beliebige Taste drücken oder den Drehknopf drehen, um das Display wieder einzuschalten.

BOOST-Funktion

1. Drücken Sie die Boost-Tasten (oben und unten) **12/13**, um die Funktion zu aktivieren.
2. Die BOOST-Funktion **12/13** kann nur während des Garvorgangs eingestellt werden.
3. Drücken Sie die BOOST-Tasten (oben und unten) **12/13**; auf dem Display wird 265 °C angezeigt und **BOOST 26** blinkt auf dem Display.
4. Sobald die Platte die gewünschte Temperatur erreicht hat, hört **BOOST 26** auf zu blinken. Auf dem Display **28** wird die Meldung „READY“ **25** angezeigt, das Gerät gibt einen Signalton ab und die Anzeige „BOOST“ **26** ist eine Minute lang auf dem Display zu sehen.
5. Legen Sie das Essen sofort auf die Platten, während dieser einen Minute reguliert das Gerät die Temperatur der Platten auf die gewünschte Bräunungsstufe. Danach verschwindet die Anzeige „BOOST“ **26** vom Display **29**. Das Display zeigt die vom Thermostat eingestellte Temperatur an und das Gerät reguliert die Platte entsprechend.

HINWEIS:

- Diese Funktion kann nur einmal alle 30 Minuten verwendet werden. Wenn Sie die Boost-Funktion innerhalb von 30 Minuten drücken, gibt das Gerät 3 Pieptöne ab. Der Vorgang kann nicht auf der Steuerung eingestellt werden.

Einstellen des Grillthermometers

Erste Möglichkeit – Überprüfen der Temperatur der Lebensmittel

1. Nehmen Sie das Thermometer **21** von der Thermometerhalterung **7** ab.
2. Schließen Sie das Thermometer **21** am Anschluss an. (Abb. J)
3. Die Timer-Anzeige **29** wechselt nun zur Thermometer-Temperaturanzeige, das Thermometer-Symbol **22** leuchtet auf und die aktuelle Umgebungstemperatur wird angezeigt.
4. Stecken Sie das Thermometer **21** in die Lebensmittel, die Sie überprüfen möchten.
5. Die Temperatur der Lebensmittel wird auf dem Display **29** angezeigt.

Zweite Möglichkeit – Garen Sie die Lebensmittel mit der gewünschten Temperatur

1. Nehmen Sie das Thermometer **21** von der Thermometerhalterung **7** ab.
2. Schließen Sie das Thermometer **21** am Anschluss an.
3. Die Timer-Anzeige **29** wechselt nun zur Thermometer-Temperaturanzeige, das Thermometer-Symbol **22** leuchtet auf und die aktuelle Umgebungstemperatur wird angezeigt.
4. Stecken Sie die Spitze des Grillthermometers so weit wie möglich in die Mitte des Lebensmittels, dessen Kerntemperatur Sie überwachen möchten. Achten Sie darauf, dass das Grillthermometer keinen Knochen berührt, da die Temperatur des Knochens während des Garens schneller ansteigt als die des Fleisches.
5. Drücken Sie die Taste +/- **15/16**, um die gewünschte Temperatur zwischen 45 und 99 °C auszuwählen. Drücken Sie die  Start-Taste **9**; das Gerät gibt einen Signalton ab und die Betriebsanzeige schaltet sich ein.
6. Die Kerntemperatur steigt während des Grillvorgangs allmählich an. Sobald die Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint „End“.
7. Ziehen Sie das Grillthermometer **21** vorsichtig aus dem Grillgut heraus und legen Sie es neben das Gerät.
8. Nehmen Sie die Speisen von der Heizplatte **18/19**, um sie zu servieren.

HINWEIS:

- Sie können das Thermometer auch während des Garvorgangs anschließen. Sobald es angeschlossen und die Temperatur eingestellt ist, blinkt die Start-Taste **9**. Drücken Sie einmal zur Bestätigung; die Anzeige hört auf zu blinken und leuchtet dauerhaft, um anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur überwacht wird.
- Grillen Sie nach Möglichkeit immer mit geschlossenem Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.
- Sie können die Temperatur des Thermometers jederzeit zurücksetzen, indem Sie +/- **15/16** drücken.
- Das Grillthermometer **21** kann nicht gleichzeitig mit der Timer-Funktion verwendet werden.
- Legen Sie das Grillthermometer **21** niemals auf die heißen Kochplatten. Das Kabel und der Griff des Grillthermometers **21** könnten irreparabel beschädigt werden!
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel an mehreren Stellen zu überprüfen, bevor Sie sie von der Kochplatte **18/19** nehmen, um sicherzustellen, dass Sie die Sonde in die Mitte der Speisen eingeführt haben.

Leeren der Auffangschale

 **HINWEIS!** Gefahr von Produktschäden! Leeren Sie die Auffangschale **17** nicht während des Betriebs. Andernfalls könnten Fett und Säfte weiterhin aus den Lebensmitteln austreten und direkt in das Hauptgerät **1** tropfen.

 **INFO:** Wenn beim Grillen größere Mengen Fett und Bratensaft aus dem Grillgut austreten, muss die Auffangschale **17** von Zeit zu Zeit geleert werden.

1. Ziehen Sie die Auffangschale **17** vorsichtig aus der Vorderseite des Hauptgeräts **1** heraus.
2. Leeren der Auffangschale **17**.
3. Wischen Sie die Außenseite der Tropfschale **17** mit einem Küchentuch ab.
4. Schieben Sie die Auffangschale **17** zurück in das Hauptgerät **1**.

Gartabelle

Lebensmittel	Ungef. Gewicht (g)	Kochplatten-Typ	Grill-Position	Temperatur (°C)	Geschätzte Garzeit (Min.)
Steak (Ribeye, 2,5 cm)	250–300 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	230 °C (+ BOOST)	4–8 Min. (für halb gar)
Rindfleisch-Burger (Frisch, 2 cm)	150–180 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	210 °C	6–9 Min.
Minutensteak (Dünn)	120 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	230 °C	1–2 Min.
Hühnerbrust (ohne Knochen)	180–220 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	200 °C	8–12 Min. (Fühler: 74 °C)
Hähnchenschenkel (ohne Knochen)	100–130 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	210 °C	10–14 Min. (Fühler: 74 °C)
Putenkoteletts	150 g	Glatte Platte 18	Kontaktgrill	190 °C	5–7 Min.
Schweinekotelett (ohne Knochen, 2 cm)	200 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	200 °C	8–10 Min. (Fühler: 65 °C)
Lammkoteletts (geschnitten)	jeweils 60–80 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	220 °C	3–5 Min. (für medium)
Bratwurst / Würstchen	jeweils 100 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	180 °C	10–15 Min.
Speckstreifen	150 g	Glatte Platte 18	Tischgrill	200 °C	6–8 Min.
Lachsfilet (mit Haut)	150–180 g	Glatte Platte 18	Kontaktgrill	200 °C	6–8 Min. (Fühler: 60 °C)
Kabeljau / Schellfisch (zart)	150 g	Glatte Platte 18	Panini-Grill	190 °C	8–12 Min.
Garnelen (geschält)	250 g	Glatte Platte 18	Tischgrill	220 °C	2–4 Min. (gesamt)
Jakobsmuscheln (groß)	300 g	Glatte Platte 18	Tischgrill	230 °C	3–4 Min. (gesamt)
Croque Monsieur	350 g	Glatte Platte 18	Panini-Grill	190 °C	6–8 Min. (zum Schmelzen der Oberseite)
Spargelstangen	300 g	Geriffelte Grillplatte 19	Tischgrill	200 °C	5–8 Min.
Paprikastreifen	400 g	Glatte Platte 18	Tischgrill	210 °C	8–12 Min.
Zucchini (1 cm dicke Scheiben)	300 g	Geriffelte Grillplatte 19	Tischgrill	210 °C	6–10 Min.

Lebensmittel	Ungef. Gewicht (g)	Kochplatten-Typ	Grill-Position	Temperatur (°C)	Geschätzte Garzeit (Min.)
Halloumi (1,5 cm dicke Scheiben)	225 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	210 °C	3–5 Min.
Eier (gebraten)	120 g (2 Eier)	Glatte Platte 18	Tischgrill	160 °C	3–5 Min.

Rezepte

Perfektes Ribeye-Steak

 40–45 Min.

 x 2

Grillposition:	Kontaktgrill
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Oben & Unten)

Zutaten

2	Ribeye-Steaks (ca. 3 cm dick)
1 EL	Olivöl
Grobes Meersalz	
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

Zubereitung

- Nehmen Sie die Steaks 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank. Tupfen Sie sie vollständig trocken und reiben Sie sie mit Olivöl ein. Würzen Sie sie großzügig mit Salz und Pfeffer.
- Das Produkt in der Position „Kontaktgrill“ auf 240 °C vorheizen.
- Nach dem Vorheizen die Steaks auf die untere Platte legen. Stecken Sie den integrierten Fleischfühler horizontal in den dicksten Teil eines Steaks.
- Schließen Sie den oberen Deckel. Stellen Sie die Zieltemperatur des Fühlers ein (z. B. 55 °C für halb gar oder 60 °C für medium).
- Drücken Sie die BOOST-Funktionstaste für ein 2-minütiges Anbraten bei hoher Hitze.
- Der Grill gart, bis die Fühlertemperatur erreicht ist (insgesamt ca. 6–10 Minuten). Steaks herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

Italienisches Prosciutto-Mozzarella-Panini

 10–15 Min.

 x 2

Grillposition:	Panini-Grill
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Oben & Unten)

Zutaten

4 Scheiben	Ciabatta oder Sauerteigbrot
2 EL	Pesto
100 g	Prosciutto in Schreibe
1 Kugel (125 g)	Frischer Mozzarella, geschnitten
1 Handvoll	Frische Basilikumblätter
1 EL	Olivöl

Zubereitung

- Bestreichen Sie die Außenseiten der Brotscheiben mit Olivöl.
- Verstreichen Sie das Pesto auf der Innenseite aller vier Scheiben. Legen Sie den Prosciutto, den Mozzarella und die Basilikumblätter auf zwei der Scheiben. Belegen Sie sie mit den anderen beiden Scheiben.
- Heizen Sie das Gerät auf 230 °C vor.
- Sobald das Gerät vorgeheizt ist (die Anzeige „Ready“ erscheint), legen Sie die beiden Sandwiches auf die untere Platte.
- Schließen Sie den oberen Deckel. Der Grill wendet automatisch Druck und Zeit an.
- 2 Minuten garen, bis das Programm beendet ist, das Brot goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist.

Saftige, perfekt gegarte Hähnchenbrust

 110–120 Min.

 x 2

Grillposition:	Kontaktgrill
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Oben & Unten)

Zutaten

2	Große Hähnchenbrustfilets ohne Knochen und ohne Haut
2 EL	Olivenöl
1 TL	Geräucherte Paprika
½ TL	Knoblauchpulver
Saft einer halben Zitrone	
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

1. In einer Schüssel Olivenöl, Paprika, Knoblauchpulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Die Hähnchenbrust hinzufügen und gut vermengen. Mindestens 90 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Das Produkt in der Position „Kontaktgrill“ auf 200 °C vorheizen.
3. Legen Sie das Hähnchen auf die untere Platte. Stecken Sie den integrierten Lebensmittelfühler horizontal in den dicksten Teil einer Brust.
4. Schließen Sie den oberen Deckel. Stellen Sie die Zieltemperatur des Fühlers auf 75 °C ein.
5. Grillen, bis der Fühler einen Alarm abgibt (ca. 8–12 Minuten, je nach Dicke). Dadurch wird sichergestellt, dass das Hähnchen perfekt durchgebraten, aber dennoch saftig ist.
6. Lassen Sie das Hähnchen vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.

Frühstück vom offenen Grill (zwei Temperaturstufen)

 20–25 Min.

 x 2

Grillposition:	Tischgrill (180 °)
Platten:	1 x Glatte Platte, 1 x Geriffelte Grillplatte

Zutaten

4 Scheiben	Speck oder Pancetta
4	Große Eier
100 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
2	Tomaten, halbiert
2 EL	Olivenöl
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

1. Setzen Sie die geriffelte Grillplatte auf der einen Seite und die glatte Platte auf der anderen Seite ein. Öffnen Sie den Grill um 180 ° in die Tischgrillposition.
2. Stellen Sie die geriffelte Grillplatte (für Speck/Pilze) auf 210 °C ein.
3. Stellen Sie die Glatteplatte (für Eier/Tomaten) auf 180 °C ein.
4. Nach dem Vorheizen den Speck und die Pilze auf den heißen Grill legen.
5. Die Tomatenhälften (mit der Schnittfläche nach unten) auf die Plancha-Platte legen.
6. Nach 4–5 Minuten den Speck wenden. Das Olivenöl auf die Plancha-Platte geben und die Eier direkt darauf aufschlagen.
7. Alles weitere 3–4 Minuten kochen, bis der Speck knusprig und das Eiweiß fest ist. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Croque Monsieur (Ofenmodus)

 15–20 Min.

 x 2

Grillposition:	Panini-Grill
Platten:	Flache Plancha-Platte (unten), geriffelte Grillplatte (oben)

Zutaten

4 Scheiben	Dick geschnittenes Weißbrot (Brioche oder Pain de Mie)
2 EL	Ungesalzene Butter, weich
1 EL	Dijon-Senf
100 g	Schinkenscheiben
100 g	Gruyère-Käse, gerieben
50 ml	Bechamelsauce (optional, aber klassisch)

Zubereitung

1. Setzen Sie die glatte Platte unten und die geriffelte Grillplatte oben ein. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
2. Alle Bratscheiben außen leicht mit Butter bestreichen. Senf auf der Innenseite verstreichen.
3. Bereiten Sie zwei Sandwiches mit Schinken und der Hälfte des geriebenen Käses vor.
4. Legen Sie die Sandwiches auf die vorgeheizte untere Plancha-Platte.
5. Jedes Sandwich mit einem Löffel Béchamelsauce (falls verwendet) und dem restlichen geriebenen Gruyère bestreichen.
6. Die obere Platte in der Panini-Position arretieren, sodass sie 2–3 cm über dem Käse schwebt, ohne ihn zu berühren.
7. 5–8 Minuten grillen, bis der Boden geröstet ist und der Käse oben geschmolzen, blasig und goldbraun ist.

Auf der Plancha gebratene Jakobsmuscheln

 10–15 Min.

 x 2 (Vorspeise)

Grillposition:	Tischgrill (180°)
Platten:	Flache Plancha-Platte

Zutaten

12	Große Jakobsmuscheln, getrocknet (abgetupft)
1 EL	Olivöl
2 EL	Ungesalzene Butter
1 Zehe	Knoblauch, gehackt
1 EL	Frisch Petersilie, gehackt
Salz und weißer Pfeffer	

Zubereitung

1. Tupfen Sie die Jakobsmuscheln mit einem Papiertuch vollständig trocken. Mit etwas Salz und weißem Pfeffer würzen.
2. Setzen Sie eine glatte Platte ein. Öffnen Sie den Grill um 180° in die Tischgrillposition (Sie müssen nur eine Seite erhitzen).
3. Die Plancha-Platte auf MAX vorheizen.
4. Fügen Sie das Olivöl hinzu. Sobald sie schimmern, legen Sie die Jakobsmuscheln auf die Plancha, ohne dass sie sich berühren.
5. 90 Sekunden lang ungestört garen lassen. Drehen Sie sie um.

6. Geben Sie sofort die Butter und den Knoblauch auf die Platte. Wenn die Butter schmilzt, die Platte leicht neigen (wenn möglich) oder die Jakobsmuscheln mit einem Löffel mit der Knoblauchbutter begießen.
7. Weitere 60–90 Sekunden garen lassen. Die Hitze ausschalten, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Offen gegrillter Spargel und Halloumi

 15–20 Min.

 x 3–4 (Beilage)

Grillposition:	Tischgrill (180°)
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Beide)

Zutaten

1 Bund (300 g)	Spargel, Enden abgeschnitten
225 g	Halloumi-Käse, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
2 EL	Olivöl
Abrieb von 1 Zitrone	
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

Zubereitung

1. In einer Schüssel den Spargel mit Olivöl und schwarzem Pfeffer vermengen.
2. Beide geriffelten Grillplatten einsetzen. Öffnen Sie den Grill um 180° in die Tischgrillposition.
3. Beide Platten auf 220 °C vorheizen.
4. Die Halloumi-Scheiben und Spargelstangen auf den heißen Grillplatten anrichten.
5. Grillen Sie den Halloumi 2–3 Minuten pro Seite, bis dunkle Grillstreifen zu sehen sind.
6. Grillen Sie den Spargel 5–7 Minuten lang, wobei Sie ihn gelegentlich wenden, bis er knackig-zart und leicht angebraten ist.
7. Alles auf eine Platte geben und vor dem Servieren mit der frischen Zitronenschale bestreuen.

Lachsfilets mit knuspriger Haut

 20–25 Min.

 x 3–4 (Beilage)

Grillposition:	Kontaktgrill
Platten:	Flache Plancha-Platte (Oben & Unten)

Zutaten

2	Lachsfilets (je ca. 150 g), mit Haut
1 EL	Olivenöl
Salz und Pfeffer	
2 Scheiben	Zitrone

Zubereitung

1. Tupfen Sie die Lachshaut mit einem Papiertuch gut trocken. Würzen Sie beide Seiten mit Salz und Pfeffer.
2. Setzen Sie die glatte Platte (oben und unten) ein. Den Grill in der Position „Kontaktgrill“ auf 220 °C vorheizen.
3. Die Lachshaut mit Olivenöl bestreichen. Die Filets mit der Hautseite nach unten auf die vorgeheizte untere Platte legen. Legen Sie neben jedes Stück eine Zitronenscheibe.
4. Senken Sie die obere Platte vorsichtig auf den Lachs ab.
5. Für 6–8 Minuten grillen. Durch den direkten Kontakt mit den oberen und unteren Plancha-Platten wird der Fisch durchgegart, während die Haut besonders knusprig wird.
6. Sofort mit der gegrillten Zitrone servieren.

Auf der Plancha gebratene Kartoffeln mit Rosmarin

 25–30 Min.

 x 4 (Beilage)

Grillposition:	Tischgrill (180°)
Platten:	Flache Plancha-Platte

Zutaten

500 g	Kleine neue Kartoffeln, vorgekocht
3 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch, leicht zerdrückt
1 EL	Frischer Rosmarin, fein gehackt
Grobes Meersalz	

Zubereitung

1. Die neuen Kartoffeln 10–12 Minuten kochen, bis sie gerade weich sind. Abtropfen lassen und halbieren.
2. Setzen Sie eine glatte Platte ein. Öffnen Sie den Grill um 180° in die Tischgrillposition.
3. Die Plancha-Platte auf 210 °C vorheizen.
4. Das Olivenöl hinzufügen, dann die halbgekochten Kartoffeln (mit der Schnittfläche nach unten) und die zerdrückten Knoblauchzehen hinzufügen.
5. 8–10 Minuten lang ungestört kochen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet.

6. Die Kartoffeln wenden, den gehackten Rosmarin hinzufügen und weitere 5–7 Minuten knusprig braten.
7. Entfernen Sie die Knoblauchzehen. Großzügig mit grobem Meersalz bestreuen und heiß servieren.

Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern

 140–150 Min.

 x 2–3

Grillposition:	Kontaktgrill
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Oben & Unten)

Zutaten

8	Lammkoteletts (französisch geschnitten)
3 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch, gehackt
1 EL	Frischer Rosmarin, gehackt
1 EL	Frischer Thymian, gehackt
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

1. In einer Schüssel Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian vermischen. Die Lammkoteletts hinzufügen und wenden, damit sie rundum mit der Marinade bedeckt sind. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die geriffelten Grillplatten einsetzen. Das Produkt in der Position „Kontaktgrill“ auf 230 °C vorheizen.
3. Die Koteletts aus der Marinade nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Lammkoteletts auf der vorgeheizten unteren Platte anordnen.
5. Schließen Sie den oberen Deckel.
6. Insgesamt 3–4 Minuten grillen, um eine halb gare/medium-rare (rosa) Garstufe zu erreichen. Wenn Sie sie medium-well bevorzugen, garen Sie sie 5–6 Minuten lang.
7. Sofort servieren.

Reinigen

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung:
Ziehen Sie immer den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

⚠️ VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das
Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch. Lassen Sie das
Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ HINWEIS! Gefahr von Produktschäden! Tauchen Sie
die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser
oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt
niemals unter fließendes Wasser.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere
Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven
Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt direkt nach dem Abkühlen.
Sind die Speisereste erst einmal getrocknet, lassen sie sich nicht
mehr so leicht entfernen.

- ☐ Verwenden Sie den Schaber **20**, um Speisereste von den
Grillplatten **18/19** abzukratzen.
- ☐ Verwenden Sie die gerade Seite des Schabers **20** für die
glatte Oberfläche der Grillplatten.
- ☐ Verwenden Sie die gezackte Seite des Schabers **20** für die
geriffelte Oberfläche der Grillplatten.

Teil	Reinigungsmethode
Hauptgerät 1	☐ Reinigen Sie das Hauptgerät 1 mit einem feuchten Tuch. ☐ Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Hauptgerät 1 anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ☐ Trocknen Sie das Hauptgerät 1 gründlich ab. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Hauptgeräts 1 gelangen.
Grillplatte 18/19 Schaber 20	☐ Spülen Sie die Teile mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

Teil	Reinigungsmethode
Auffangschale 17 Thermometer 21	■ Thermometer 21 und Halter für das Grillthermometer 7. ■ Wischen Sie die Außenseite des Fühlers und den Halter des Thermometers mit einem feuchten Tuch ab. ■ Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Hauptgerät anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ■ Der Fühler darf nicht in der Spülmaschine gereinigt oder in Wasser getaucht werden.

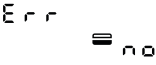
Lagerung

⚠️ VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Verstauen Sie das
Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch. Lassen Sie das
Produkt zunächst abkühlen.

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- ☐ Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf,
wenn es nicht benutzt wird.
- ☐ Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und
außerhalb der Reichweite von Kindern.

Fehlerbehebung

Fehlermeldung auf dem Bildschirm		Beschreibung	Problembeschreibung	Lösung
Err1	Err 1	Obere Heizplatte 18/19 funktioniert nicht.	Der Temperatursensor der oberen Heizplatte 18/19 ist nicht angeschlossen.	Rücksendung an das Servicecenter.
Err2	Err 2	Überhitzung der oberen Heizplatte 18/19 .	Die obere Heizplatte 18/19 hat aufgrund längerer Nutzung die Temperaturgrenze überschritten.	Rücksendung an das Servicecenter.
Err3	Err 3	Untere Heizplatte 18/19 funktioniert nicht.	Der Temperatursensor der unteren Heizplatte 18/19 ist nicht angeschlossen.	Rücksendung an das Servicecenter.
Err4	Err 4	Überhitzung der unteren Heizplatte 18/19 .	Die untere Heizplatte 18/19 hat aufgrund längerer Nutzung die Temperaturgrenze überschritten.	Rücksendung an das Servicecenter.
Err5	Err 5	Das Thermometer 21 funktioniert nicht.	Das Thermometer 21 ist nicht vollständig eingeführt.	Überprüfen Sie, ob das Thermometer 21 richtig eingeführt ist.
Err und die obere Temperaturanzeige 28 zeigt „no“ an.	Err 	Die obere Heizplatte 18/19 funktioniert nicht.	Das elektronische Steuerungssystem hat festgestellt, dass sich die obere Heizplatte 18/19 nicht erwärmt.	1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Prüfen Sie, ob die Heizplatte 18/19 korrekt eingesetzt ist. 3. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Servicecenter.

Fehlermeldung auf dem Bildschirm		Beschreibung	Problembeschreibung	Lösung
Err und die untere Temperaturanzeige 28 zeigt „no“ an.		Die untere Heizplatte 18/19 funktioniert nicht.	Das elektronische Steuerungssystem hat festgestellt, dass sich die untere Heizplatte 18/19 nicht erwärmt.	1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Prüfen Sie, ob die Heizplatte 18/19 korrekt eingesetzt ist. 3. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Servicecenter.

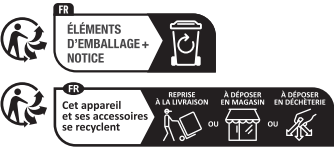
Entsorgung

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



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausaltmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder

Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

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

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 540309_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbono) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

(DE)

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

(AT)

Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

(BE)

Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH)

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes utilisés	Page	42
Utilisation prévue	Page	43
Contenu de l'emballage	Page	43
Liste des pièces	Page	43
Données techniques	Page	43
Instructions de sécurité générales	Page	43
Première installation de l'appareil	Page	46
Déballage de l'appareil et nettoyage de base	Page	46
Préparation	Page	46
Assemblage	Page	46
Retrait des plaques	Page	46
Fonctionnement	Page	46
Réglage de l'heure	Page	47
Réglage de la température du gril	Page	47
Position « Contact grill »	Page	47
Position « Panini »	Page	47
Position « Grill de table »	Page	48
Fonction BOOST	Page	48
Réglage du thermomètre du grill	Page	48
Vidange du bac à récupération	Page	49
Tableau de cuisson	Page	50

Recettes	Page	51
Entrecôte cuite à la perfection	Page	51
Panini italien au prosciutto et à la mozzarella	Page	51
Blanc de poulet juteux à la sonde	Page	52
Petit-déjeuner au grill ouvert (double température)	Page	52
Croque Monsieur (mode four)	Page	52
Noix de Saint-Jacques poêlées à la plancha	Page	53
Asperges et halloumi grillés	Page	53
Filets de saumon à la peau croustillante	Page	54
Pommes de terre sautées à la plancha et au romarin	Page	54
Côtelettes d'agneau à l'ail et aux herbes	Page	54
Nettoyage	Page	55
Stockage	Page	55
Dépannage	Page	56
Mise au rebut	Page	57
Garantie	Page	57
Faire valoir sa garantie	Page	58
Service après-vente	Page	58

Liste des pictogrammes utilisés

	DANGER ! — Indique un danger avec un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou de graves blessures (par ex. risque d'étouffement)		Courant alternatif/tension alternative
		Hz	Hertz (fréquence de l'alimentation)
	AVERTISSEMENT ! — Indique un danger avec un degré de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou de graves blessures (par ex. risque de choc électrique)	W	Watt
			Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! — Indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées (par ex. risque de brûlure)		Danger — Risque de choc électrique !
	REMARQUE ! — Indique un danger, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des dommages potentiels aux biens/à l'appareil (par ex. risque de court-circuit)		Attention - Surfaces chaudes !
	INFO : Ce symbole associé au mot « Info » fournit des informations utiles supplémentaires.		Ce produit fait partie de la classe de protection I et doit être relié à la terre.
	Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.		Convient au lave-vaisselle : ■ 18/19 plaque de cuisson ■ 17 Bac à récupération ■ 20 Racloir
CE	La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à ce produit		Informations de sécurité Mode d'emploi
	Éjectez la plaque de cuisson de la base.	T2	Sonde du thermomètre

GRIL DE CONTACT NUMÉRIQUE PREMIUM

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour la griller des aliments. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé, et non à un usage commercial.
- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Unité principale
- 2 Plaques de cuisson (surface rainurée)
- 2 Plaques de cuisson (surface lisse)
- 1 Support du thermomètre
- 1 Thermomètre
- 1 Bac à récupération
- 1 Racloir
- 1 Manuel d'utilisation

Liste des pièces

Avant de lire, dépliez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctions du produit.

- 1 Unité principale
- 2 Poignée
- 3  Bouton de DÉVERROUILLAGE (plaque chauffante supérieure/inférieure)
- 4 Loquet de sécurité
- 5 Bouton de déverrouillage 180°
- 6 Fiche et cordon
- 7 Support pour le thermomètre du grill
- 8 Prise pour le thermomètre du grill
- 9  Bouton de démarrage
- 10 Bouton de réglage de la température (plaque inférieure)
- 11 Bouton de réglage de la température (plaque supérieure)
- 12 Fonction Boost (plaque supérieure)

- 13 Fonction Boost (plaque inférieure)
- 14 Écran
- 15 Minuteur/sonde de température +
- 16 Minuteur/sonde de température –
- 17 Bac à récupération d'huile
- 18 Plaque de cuisson (surface lisse)
- 19 Plaque de cuisson (surface rainurée)
- 20 Racloir
- 21 Thermomètre
- 22 Icône du thermomètre
- 23 Icône de la durée
- 24 Icône plaque supérieure/inférieure
- 25 Prêt (plaque supérieure/inférieure)
- 26 Boost (plaque supérieure/inférieure)
- 27 Icône de la température (plaque supérieure/inférieure)
- 28 Affichage de la température (plaque supérieure/inférieure)
- 29 Affichage minuteur/température du thermomètre

Données techniques

Numéro de modèle avec fiche VDE :	HG14295
Tension d'entrée :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation électrique :	2000 W
Consommation électrique en mode veille :	0,2 W
Classe de protection :	I
Certification HG14295 :	GS (Intertek)



Instructions de sécurité générales

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LE MODE D'EMPLOI ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CET APPAREIL À UN TIERS, VEUILLEZ LUI JOINDRE L'ENSEMBLE DES DOCUMENTS !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

DANGER ! DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

-  **AVERTISSEMENT !** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez jamais le produit sans les plaques du gril.

Sécurité électrique

-  **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.
-  **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais le produit sous de l'eau courante.
-  **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'utilisez jamais un produit endommagé. Débranchez le produit de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- Avant de brancher le produit au réseau électrique, vérifiez la tension et l'intensité du courant correspondent aux données d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique du produit.

- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.

Fonctionnement

AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Afin d'éviter toute surchauffe du produit ou tout risque d'incendie, le produit ne doit pas être couvert. Les plaques de cuisson ne doivent en aucun cas être recouvertes de papier d'aluminium, de récipients en aluminium ou de matériaux résistants à la chaleur.

MISE EN GARDE ! Risque de brûlures !

- Les plaques de cuisson deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez les boutons de réglage de la température et la poignée que pendant le fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

MISE EN GARDE ! SURFACE

BRÛLANTE ! L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le bac de récupération.

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.
- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires d'origine fournis.

Nettoyage et stockage

AVERTISSEMENT ! Risque de

blesseure ! Débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Le connecteur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil et l'entrée de l'appareil doit être séchée avant de réutiliser l'appareil.

- Reportez-vous au chapitre « Nettoyage » pour obtenir des instructions sur la manière de nettoyer le produit.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
- Ne retirez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le cordon.
- Protégez l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.
- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.

Première installation de l'appareil

Déballage de l'appareil et nettoyage de base

1. Retirez l'appareil de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage et les éléments en plastique.
2. Assurez-vous que toutes les pièces indiquées sont incluses (voir « Périmètre de livraison »).
3. Vérifiez si l'appareil et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez un dommage ou un défaut, n'utilisez pas l'appareil mais suivez la procédure décrite dans le chapitre « Garantie ».
4. Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.
5. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Préparation

Assemblage

1. Placez l'unité principale **1** sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
2. Insérez une plaque à la fois. Chaque plaque de cuisson lisse **18** ou rainurée **19** peut être insérée dans le boîtier supérieur ou inférieur. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont bien à plat et fixées par le crochet du  bouton de déverrouillage correspondant **3**.

Retrait des plaques

- ⚠ MISE EN GARDE ! Risque de brûlures !** Avant de retourner une plaque de cuisson **18/19**, le produit doit être débranché du secteur. Laissez la plaque de cuisson refroidir complètement.

Surface	alimentaire
Rainurée	par ex. viande, saucisses, aliments gras
Lisse	par ex. légumes, crêpes, œufs au plat

- Appuyez sur le  bouton de déverrouillage **3** pour éjecter la plaque de la base. Tenez la plaque à deux mains, faites-la glisser le long des supports métalliques et retirez-la de la base. Appuyez sur l'autre  bouton de déverrouillage **3** pour retirer la deuxième plaque, en suivant les mêmes opérations.

Fonctionnement

- ① **INFO** : Lors du premier chauffage du produit, une petite quantité de fumée et d'odeur peut être générée en raison des résidus liés à la production. Ceci est normal et totalement inoffensif. Assurez-vous que la ventilation est suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

- Jetez la première portion d'aliments grillés.

- ☐ Le produit peut être utilisé dans 3 positions :

Position	Fig.
Grill de table	G
Grill à panini	H
Grill de contact	I
Pour plus de détails, consultez les sous-chapitres suivants.	

Réglage de l'heure

1. Appuyez sur les touches **+/- 15/16** pour régler la durée de la cuisson entre 10 secondes et 90 minutes et sélectionnez la température souhaitée.
2. Appuyez sur le bouton **☺ « Démarrage » 9**, le voyant blanc s'allume et un bip retentit.
3. Le minuteur démarre et la durée de la cuisson restante s'affiche sous forme de compte à rebours sur l'écran **29**.
4. Dès que le minuteur arrive à expiration, l'appareil émet 5 bips et le message « End » (Fin) s'affiche à l'écran **29**.
5. Vous pouvez à tout moment appuyer sur **+/- 15/16** pour activer le minuteur pendant la cuisson entre 10 secondes et 90 minutes.

Réglage de la température du grill

1. Tournez le bouton de réglage de la température **10/11** pour régler la température entre 60 et 240 °C pour chaque plaque de cuisson (supérieure et inférieure) indépendamment à l'aide du bouton de réglage de la température.
2. Appuyez sur le bouton **☺ « Démarrage » 9**, le voyant blanc s'allume et un bip retentit.
3. L'affichage de la température **28** indique la température réglée des plaques chauffantes.
4. Dès que la température réglée est atteinte, l'appareil émet 3 bips et le message « READY » **25 (PRÊT)** s'affiche sur l'écran **14**.
5. La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson.

Position « Contact grill »

1. Faites glisser le loquet de sécurité **4** en position , ouvrez le couvercle.
2. Préchauffez l'appareil en tournant les deux boutons de commande **10/11** sur 240 °C, l'écran **28** affiche 240 pour le haut et le bas.
3. Appuyez sur le bouton **☺ « Démarrage » 9**, le voyant du bouton s'allume en blanc. Le voyant restera allumé pendant le fonctionnement.
4. Une fois la température souhaitée atteinte, l'appareil émet 3 bips. **READY 25** s'affiche à l'écran **14**, placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure.
5. Fermez l'appareil à l'aide de la poignée **2**.
6. Vérifiez la cuisson des aliments grillés après quelques instants et une fois le minuteur arrivé à expiration (voir Réglage de la durée). Pour ce faire, ouvrez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée **2**.
7. Retirez les aliments de la plaque une fois qu'ils ont atteint le niveau de cuisson souhaité.
8. Tournez le bouton de réglage de la température **10/11** des deux plaques sur la position **•**, l'écran **28** affiche « OFF » (Arrêt).
9. Débranchez la fiche secteur **6** de la prise et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : Le couvercle inclinable garantit un résultat de cuisson optimal. La plaque chauffante supérieure reste toujours parallèle à la plaque chauffante inférieure, même si les aliments à griller sont volumineux.

Position « Panini »

1. Faites glisser le loquet de sécurité **4** en position , ouvrez le couvercle.
2. Préchauffez l'appareil en tournant les deux boutons de commande **10/11** sur 240 °C, l'écran **28** affiche 240 pour le haut et le bas.
3. Appuyez sur le bouton **☺ « Démarrage » 9**, le voyant du bouton s'allume en blanc. Le voyant restera allumé pendant le fonctionnement.
4. Une fois la température souhaitée atteinte, l'appareil émet 3 bips. **READY 25** s'affiche à l'écran **28**, placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure.

- Faites glisser le loquet de sécurité **4** en position I, II, III, IV ou V.

Positions du loquet de sécurité

Distance minimale entre les plaques chauffantes = **I**

Distance maximale entre les plaques chauffantes = **V**

- Abaissez le couvercle en le posant sur la plaque chauffante inférieure jusqu'à l'angle souhaité.
- Vérifiez la cuisson des aliments grillés de temps en temps ou une fois le minuteur échu (voir Réglage de la durée).
- Retirez les aliments de la plaque une fois qu'ils ont atteint le niveau de cuisson souhaité.
- Tournez le bouton de réglage de la température des deux plaques sur la position **•**, l'écran **14** affiche « OFF » (Arrêt).
- Débranchez la fiche secteur **6** de la prise et laissez l'appareil refroidir.

Position « Grill de table »

- Faites glisser le loquet de sécurité **4** en position , ouvrez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage **5** et dépliez le couvercle à 180°. (Fig. F)
- Préchauffez l'appareil en tournant les deux boutons de commande **10/11** sur 240 °C, l'écran **28** affiche 240 pour le haut et le bas.
- Appuyez sur le bouton  « Démarrage » **9**, le voyant du bouton s'allume en blanc. Le voyant restera allumé pendant le fonctionnement.
- Une fois la température souhaitée atteinte, l'appareil émet 3 bips. READY (PRÊT) **25** s'affiche à l'écran **28**, placez les aliments à griller sur les plaques chauffantes.
- Retournez les aliments de temps en temps et retirez-les de la plaque une fois qu'ils ont atteint le niveau de cuisson souhaité.
- Tournez le bouton de réglage de la température des deux plaques sur la position **•**, l'écran **28** affiche « OFF » (Arrêt).
- Débranchez la fiche secteur **6** de la prise et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE :

- Le couvercle inclinable garantit un résultat de cuisson optimal. La plaque chauffante supérieure reste toujours parallèle à la plaque chauffante inférieure, même si les aliments à griller sont volumineux.

- Une fois la section opération terminée, l'écran s'allume pendant 1 minute, puis s'éteint. Vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton ou tourner le bouton à nouveau pour réactiver l'écran.

Fonction BOOST

- Appuyez sur le bouton boost (haut et bas) **12/13** pour activer la fonction.
- La fonction BOOST **12/13** ne peut être réglée que pendant la cuisson.
- Appuyez sur le bouton BOOST (supérieur et inférieur) **12/13**, l'écran affichera 265 °C et BOOST **26** clignotera à l'écran.
- Une fois que la plaque atteint la température requise, BOOST **26** cesse de clignoter, « READY » **25** s'affiche à l'écran **28**, l'appareil émet un bip, BOOST **26** reste affiché à l'écran pendant une minute.
- Placez immédiatement les aliments sur les plaques. Pendant cette minute, l'appareil régule la plaque à la température de cuisson. Ensuite, BOOST **26** disparaît de l'écran, l'écran **29** affichera la température réglée par les boutons du thermostat et l'appareil régulera la plaque en conséquence.

REMARQUE :

- Cette fonction ne peut être utilisée qu'une fois toutes les 30 minutes. Si vous appuyez sur la fonction Boost dans les 30 minutes, l'appareil émettra 3 bips. Cette opération ne peut pas être réglée sur la commande.

Réglage du thermomètre du grill

Première méthode – Vérification de la température des aliments

- Détachez le thermomètre **21** du support du thermomètre **7**.
- Branchez le thermomètre **21** à la prise. (Fig. J)
- L'affichage du minuteur **29** passe alors à l'affichage de la température du thermomètre, l'icône du thermomètre **22** s'allume et la température ambiante actuelle s'affiche.
- Insérez le thermomètre **21** dans l'aliment que vous souhaitez contrôler.
- La température de l'aliment s'affiche à l'écran **29**.

Deuxième méthode – Cuire l'aliment à la température souhaitée

- Détachez le thermomètre **21** du support du thermomètre **7**.
- Branchez le thermomètre **21** à la prise.
- L'affichage du minuteur **29** passe alors à l'affichage de la température du thermomètre, l'icône du thermomètre **22** s'allume et la température ambiante actuelle s'affiche.

4. Enfoncez la pointe du thermomètre du grill aussi loin que possible au centre de l'aliment dont vous souhaitez surveiller la température à cœur. Veillez à ce que le thermomètre pour grill ne touche aucun os, car la température de l'os augmente plus rapidement pendant la cuisson que celle de la viande.
5. Appuyez sur le bouton +/- **15/16** pour sélectionner la température souhaitée entre 45 et 99 °C, appuyez sur le  bouton démarrage **9**, l'appareil émet 1 bip et le voyant de fonctionnement s'allume.
6. La température à cœur augmente progressivement pendant la cuisson. Une fois la température atteinte, l'appareil émet 5 bips et « End » (Fin) s'affiche à l'écran.
7. Retirez délicatement le thermomètre du grill **21** de l'aliment et placez-le à côté de l'appareil.
8. Retirez l'aliment de la plaque chauffante **18/19** pour le servir.

REMARQUE :

- Vous pouvez également connecter le thermomètre pendant la cuisson. Une fois branché et la température réglée, le bouton Démarrage **9** clignote. Appuyez une fois dessus pour confirmer ; le voyant cesse de clignoter et reste allumé pour indiquer que la température réglée est surveillée.
- Dans la mesure du possible, faites toujours griller avec le couvercle fermé afin de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie.
- Vous pouvez toujours réinitialiser la température du thermomètre en appuyant sur +/- **15/16**.
- Le thermomètre du grill **21** ne peut pas être utilisé en même temps que la fonction minuteur.
- Ne placez jamais le thermomètre du grill **21** sur les plaques chauffantes. Le câble et la poignée du thermomètre du grill **21** pourraient être irrémédiablement endommagés !
- Nous vous recommandons de vérifier la cuisson à plusieurs endroits avant de retirer les aliments de la plaque de cuisson **18/19** afin de vous assurer que vous avez bien inséré la sonde au centre des aliments.

Vidange du bac à récupération

 **REMARQUE !** Risques de dommages sur le produit !
Ne videz pas le bac à récupération **17** pendant le fonctionnement.

Sinon, la graisse et le jus pourraient continuer à s'écouler des aliments et gouter directement dans l'unité principale **1**.

 **INFO :** Si de grandes quantités de graisse et de jus s'écoulent des aliments pendant la cuisson, le bac de récupération **17** doit être vidé de temps en temps.

1. Retirez délicatement le bac de récupération **17** de l'avant de l'unité principale **1**.
2. Videz le bac de récupération **17**.
3. Essuyez l'extérieur du bac de récupération **17** avec un torchon.
4. Remettez le bac de récupération **17** en place dans l'unité principale **1**.

Tableau de cuisson

Aliments	Poids approx. (g)	Type plaque	Position du grill	Température (°C)	Temps de cuisson estimé (min)
Steak (entrecôte, 2,5 cm)	250–300 g	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de contact	230 °C (+ BOOST)	4–8 min (pour une cuisson à point)
Burger au bœuf (frais, 2 cm)	150–180 g	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de contact	210 °C	6–9 min
Steak minute (fin)	120 g	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de contact	230 °C	1–2 min
Blanc de poulet (sans os)	180–220 g	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de contact	200 °C	8–12 min (Sonde : 74 °C)
Cuisses de poulet (sans os)	100–130 g	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de contact	210 °C	10–14 min (Sonde : 74 °C)
Escalopes de dinde	150 g	Plaque lisse 18	Grill de contact	190 °C	5–7 min
Côte de porc (désossée, 2 cm)	200 g	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de contact	200 °C	8–10 min (Sonde : 65 °C)
Côtelettes d'agneau (parées)	60–80 g chacune	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de contact	220 °C	3–5 min (pour une cuisson médium bien cuit)
Saucisses	100 g chacune	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de contact	180 °C	10–15 min
Tranches de bacon	150 g	Plaque lisse 18	Grill de table	200 °C	6–8 min
Filet de saumon (avec peau)	150–180 g	Plaque lisse 18	Grill de contact	200 °C	6–8 min (Sonde : 60 °C)
Cabillaud / Églefin (délicat)	150 g	Plaque lisse 18	Grill à panini	190 °C	8–12 min
Crevettes (décortiquées)	250 g	Plaque lisse 18	Grill de table	220 °C	2–4 min (total)
Noix de saint- Jacques (grandes)	300 g	Plaque lisse 18	Grill de table	230 °C	3–4 min (total)
Croque Monsieur	350 g	Plaque lisse 18	Grill à panini	190 °C	6–8 min (dessus fondu)
Pointes d'asperges	300 g	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de table	200 °C	5–8 min
Lanières de poivron	400 g	Plaque lisse 18	Grill de table	210 °C	8–12 min
Courgettes (tranches de 1 cm)	300 g	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de table	210 °C	6–10 min

Aliments	Poids approx. (g)	Type plaque	Position du grill	Température (°C)	Temps de cuisson estimé (min)
Halloumi (tranches de 1.5 cm)	225 g	Plaque de cuisson rainurée 19	Grill de contact	210 °C	3–5 min
Œufs (au plat)	120 g (2 œufs)	Plaque lisse 18	Grill de table	160 °C	3–5 min

Recettes

Entrecôte cuite à la perfection

 40–45 min.

 x 2

Position de cuisson :	Grill de contact
Plaques :	Plaque de cuisson rainurée (supérieure et inférieure)

Ingédients

2	Entrecôtes (env. 3 cm d'épaisseur)
1 cuillère à soupe	Huile d'olive
Sel de mer gros	
Poivre noir fraîchement moulu	

Préparation

- Sortez les steaks du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Séchez-les complètement et frottez-les avec de l'huile d'olive. Assaisonnez généreusement avec du sel et du poivre.
- Préchauffez l'appareil en position « Contact Grill » (Grill de contact) à 240 °C.
- Une fois préchauffé, placez les steaks sur la plaque inférieure. Insérez la sonde alimentaire intégrée horizontalement dans la partie la plus épaisse d'un steak.
- Fermez le couvercle supérieur. Réglez la température cible de la sonde (par exemple, 55 °C pour une cuisson à point ou 60 °C pour une cuisson moyenne).
- Appuyez sur le bouton de la fonction BOOST pour avoir une cuisson à haute température pendant 2 minutes.
- Le grill cuit jusqu'à ce que la température de la sonde soit atteinte (environ 6 à 10 minutes au total). Retirez les steaks, laissez reposer pendant 5 minutes et servez.

Panini italien au prosciutto et à la mozzarella

 10–15 min.

 x 2

Position de cuisson :	Grill à panini
Plaques :	Plaque de cuisson rainurée (supérieure et inférieure)

Ingédients

4 tranches	Ciabatta ou pain au levain
2 cuillères à soupe	Pesto
100 g	Prosciutto tranché
1 boule (125 g)	Mozzarella fraîche, tranchée
1 poignée	Feuilles de basilic fraîches
1 cuillère à soupe	Huile d'olive

Préparation

- Badigeonnez l'extérieur des tranches de pain avec de l'huile d'olive.
- Étalez le pesto à l'intérieur des quatre tranches. Disposez le prosciutto, la mozzarella et les feuilles de basilic sur deux des tranches. Recouvrez avec les deux autres tranches.
- Préchauffez l'appareil à 230 °C.
- Une fois préchauffé (le message « Ready » (Prêt) s'affiche), placez les deux sandwichs sur la plaque inférieure.
- Fermez le couvercle supérieur. Le grill appliquera automatiquement la pression et le temps de cuisson.
- Faites cuire pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le programme soit terminé, que le pain soit doré et que le fromage soit fondu.

Blanc de poulet juteux à la sonde

 110–120 min.

 x 2

Position de cuisson :	Grill de contact
Plaques :	Plaque de cuisson rainurée (supérieure et inférieure)

Ingrédients

2	Grands blancs de poulet sans os et sans peau
2 cuillères à soupe	Huile d'olive
1 cuillère à café	Paprika fumé
½ cuillère à café	Poudre d'ail
Jus d'un demi citron	
Sel et poivre	

Préparation

1. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le paprika, l'ail en poudre, le jus de citron, le sel et le poivre. Ajoutez les blancs de poulet et mélangez pour bien les enrober. Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 90 minutes.
2. Préchauffez l'appareil en position « Grill de contact » à 200 °C.
3. Placez le poulet sur la plaque inférieure. Insérez la sonde alimentaire intégrée horizontalement dans la partie la plus épaisse d'un blanc de poulet.
4. Fermez le couvercle supérieur. Réglez la température cible de la sonde à 75 °C.
5. Faites griller jusqu'à ce que la sonde émette une alarme (environ 8 à 12 minutes, selon l'épaisseur). Cela garantit que le poulet est parfaitement cuit tout en restant juteux.
6. Laissez reposer le poulet pendant 5 minutes avant de le trancher.

Petit-déjeuner au grill ouvert (double température)

 20–25 min.

 x 2

Position de cuisson :	Grill de table (180°)
Plaques :	1 x Plaque lisse 1 x Plaque de cuisson rainurée

Ingrédients

4 tranches	Bacon ou Pancetta
4	Gros œufs
100 g	Champignons de Paris, coupés en tranches
2	Tomates cerises, coupées en 2
2 cuillères à soupe	Huile d'olive
Sel et poivre	

Préparation

1. Insérez la plaque à rainures d'un côté et la plaque lisse de l'autre. Ouvrez le grill à 180 ° en position de grill de table.
2. Réglez la plaque à rainures (pour le bacon/les champignons) à 210 °C.
3. Réglez la plaque lisse (pour les œufs/tomates) à 180 °C.
4. Une fois préchauffé, placez le bacon et les champignons sur la plaque à rainures chaude.
5. Placez les moitiés de tomates (côté coupé vers le bas) sur la plaque plancha.
6. Après 4 à 5 minutes, retournez le bacon. Ajoutez l'huile d'olive sur la plaque plancha et cassez les œufs directement dessus.
7. Faites cuire le tout pendant 3 à 4 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et que les blancs d'œufs soient pris. Assaisonnez les œufs avec du sel et du poivre.

Croque Monsieur (mode four)

 15–20 min.

 x 2

Position de cuisson :	Grill à panini
Plaques :	Plaque Plancha plane (en bas), plaque de grill rainurée (en haut)

Ingrédients

4 tranches	Tranches épaisses de pain blanc (brioche ou pain de mie)
2 cuillères à soupe	Beurre doux, mou
1 cuillère à soupe	moutarde de Dijon
100 g	Jambon en tranches

100 g	Gruyère, râpé
50 ml	Sauve Béchamel (en option, mais classique)

Préparation

1. Insérez la plaque lisse en bas et la plaque rainurée en haut. Préchauffez le grill à 200 °C.
2. Beurrez légèrement l'extérieur de toutes les tranches de pain. Tartinez l'intérieur de moutarde.
3. Préparez deux sandwichs avec du jambon et la moitié du fromage râpé à l'intérieur.
4. Placez les sandwichs sur la plaque inférieure préchauffée.
5. Garnissez chaque sandwich d'une cuillerée de béchamel (si vous en utilisez) et du reste du gruyère râpé.
6. Verrouillez la plaque supérieure en position panini, de manière à ce qu'elle soit à 2–3 cm au-dessus du fromage sans le toucher.
7. Faites griller pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce que le dessous soit grillé et que le fromage sur le dessus soit fondu, bouillonnant et doré.

Noix de Saint-Jacques poêlées à la plancha

 10–15 min.

 x 2 (entrée)

Position de cuisson :	Grill de table (180°)
Plaques :	Plaque de plancha plate

Ingrédients

12	Grandes noix de Saint-Jacques, sèches (essuyées)
1 cuillère à soupe	Huile d'olive
2 cuillères à soupe	Beurre non salé
1 gousse	Ail, haché
1 cuillère à soupe	Feuilles de persil, hachées
Sel et poivre blanc	

Préparation

1. Séchez complètement les noix de Saint-Jacques à l'aide d'un essuie-tout. Assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre blanc.
2. Insérez la plaque lisse. Ouvrez le grill à 180° en position de grill de table (vous n'avez besoin de chauffer qu'un seul côté).
3. Préchauffez la plaque à plancha à la température maximale.

4. Ajoutez l'huile d'olive. Une fois qu'elle scintille, placez les noix de Saint-Jacques sur la plancha, sans qu'elles se touchent.
5. Laissez cuire sans les toucher pendant 90 secondes. Retournez-les.
6. Ajoutez immédiatement le beurre et l'ail sur la plaque. Lorsque le beurre fond, inclinez légèrement la plaque (si possible) ou utilisez une cuillère pour arroser les noix de Saint-Jacques de beurre à l'ail.
7. Laissez cuire encore 60 à 90 secondes. Arrêtez de chauffer, saupoudrez de persil et servez immédiatement.

Asperges et halloumi grillés

 15–20 min.

 x 3–4 (côté)

Position de cuisson :	Grill de table (180°)
Plaques :	Plaque de cuisson rainurée (les deux)

Ingrédients

1 botte (300 g)	Asperges, extrémités coupées
225 g	Fromage halloumi, coupé en tranches de 1 cm d'épaisseur
2 cuillères à soupe	Huile d'olive
Zeste d'un citron	
Poivre noir fraîchement moulu	

Préparation

1. Dans un saladier, mélangez les asperges avec l'huile d'olive et le poivre noir.
2. Insérez les deux plaques de cuisson rainurées. Ouvrez le grill à 180° en position de grill de table.
3. Préchauffer les deux plaques à 220 °C.
4. Disposez les tranches de halloumi et les asperges sur les plaques chaudes.
5. Grillez le halloumi 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que des marques de grill apparaissent.
6. Grillez les asperges 5 à 7 minutes, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et croquantes et légèrement grillées.
7. Disposez le tout sur un plat et saupoudrez de zeste de citron frais avant de servir.

Filets de saumon à la peau croustillante

 20–25 min.

 x 3–4 (côté)

Position de cuisson :	Grill de contact
Plaques :	Plaque de plancha plate (supérieur et inférieur)

Ingrédients

2	Filets de saumon (env. 150 g chacun), avec la peau
1 cuillère à soupe	Huile d'olive
Sel et poivre	
2 tranches	citron

Préparation

1. Séchez bien la peau du saumon à l'aide d'un essuie-tout. Assaisonnez les deux côtés avec du sel et du poivre.
2. Insérez les plaques lisses (supérieure et inférieure). Préchauffez le grill en position « Grill de contact » à 220 °C.
3. Badigeonnez la peau du saumon d'huile d'olive. Placez les filets côté peau vers le bas sur la plaque inférieure préchauffée. Placez une tranche de citron à côté de chaque filet.
4. Abaissez doucement la plaque supérieure pour la poser sur le saumon.
5. Faites griller pendant 6 à 8 minutes. Le contact direct des plaques supérieure et inférieure de la plancha cuit le poisson à cœur tout en rendant la peau exceptionnellement croustillante.
6. Servez immédiatement avec le citron grillé.

Pommes de terre sautées à la plancha et au romarin

 25–30 min.

 x 4 (côté)

Position de cuisson :	Grill de table (180°)
Plaques :	Plaque de plancha plate

Ingrédients

500 g	Petites pommes de terre nouvelles, précuites
3 cuillère à soupe	Huile d'olive
2 gousses	Ail, légèrement écrasé

1 cuillère à soupe	Romarin frais, finement haché
Sel de mer gros	

Préparation

1. Faites bouillir les pommes de terre nouvelles pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les et coupez-les en deux.
2. Insérez la plaque lisse. Ouvrez le grill à 180° en position de grill de table.
3. Préchauffez la plaque à plancha à 210 °C.
4. Ajoutez l'huile d'olive, puis les pommes de terre précuites (côté coupé vers le bas) et les gousses d'ail écrasées.
5. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes, sans remuer, jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme.
6. Retournez les pommes de terre, ajoutez le romarin haché et faites cuire encore 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
7. Retirez les gousses d'ail. Saupoudrez généreusement de gros sel marin et servez chaud.

Côtelettes d'agneau à l'ail et aux herbes

 140–150 min.

 x 2–3

Position de cuisson :	Grill de contact
Plaques :	Plaque de cuisson rainurée (supérieure et inférieure)

Ingrédients

8	Côtelettes d'agneau (parées à la française)
3 cuillère à soupe	Huile d'olive
2 gousses	Ail, haché
1 cuillère à soupe	Romarin frais, haché
1 cuillère à soupe	Thym frais, haché
Sel et poivre	

Préparation

1. Dans un plat, mélanger l'huile d'olive, l'ail, le romarin et le thym. Ajouter les côtelettes d'agneau et les retourner pour les enrober. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
2. Insérez les plaques de cuisson rainurées. Préchauffez l'appareil en position « Grill de contact » à 230 °C.
3. Retirez les côtelettes de la marinade et assaisonnez-les de sel et de poivre.

4. Disposez les côtelettes d'agneau sur la plaque inférieure préchauffée.
5. Fermez le couvercle supérieur.
6. Faites griller pendant 3 à 4 minutes au total pour une cuisson à point (rosée). Faites cuire pendant 5 à 6 minutes si vous préférez une cuisson médium-bien cuit.
7. Servir immédiatement.

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche secteur **6** de la prise secteur.

MISE EN GARDE ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

REMARQUE ! Risques de dommages sur le produit

! N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais le produit sous de l'eau courante.

- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides entrer à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, ni de brosses dures.

REMARQUE : Nettoyez l'appareil dès qu'il a refroidi. Une fois que les résidus alimentaires ont séché, ils ne sont pas faciles à éliminer.

- ☐ Utilisez le racloir **20** pour raclez les résidus alimentaires sur les plaques de cuisson **18/19**.
- ☐ Utilisez le côté droit du racloir **20** pour la surface lisse des plaques de cuisson.
- ☐ Utilisez le côté dentelé du racloir **20** pour la surface rainurée des plaques de cuisson.

Pièce	Méthode de nettoyage
Unité principale 1	☐ Essuyez l'unité principale 1 avec un chiffon humide. ☐ Si nécessaire, ajoutez un détergent doux sur le chiffon. Essuyez ensuite l'unité principale 1 avec un chiffon humide sans détergent. ☐ Séchez soigneusement l'unité principale 1. ☐ Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'unité principale 1.
Plaque de cuisson 18/19 Racloir 20	☐ Rincez ces pièces à l'eau et avec un détergent doux. ■ Vous pouvez également les nettoyer au lave-vaisselle.
Bac à récupération 17 Thermomètre 21	■ Thermomètre 21 et support pour le thermomètre du grill 7. ■ Essuyez l'extérieur de la sonde et le support du thermomètre avec un chiffon humide. ■ Si nécessaire, ajoutez un détergent doux sur le chiffon. Essuyez ensuite l'unité principale avec un chiffon humide sans détergent. ■ La sonde ne peut pas être lavée au lave-vaisselle ni immergée dans l'eau.

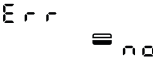
Stockage

 **MISE EN GARDE ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

- ☐ Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- ☐ Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- ☐ Rangez cet appareil dans un endroit sec hors de portée des enfants.

Dépannage

Message d'erreur sur l'écran		Description	Description du problème	Solution
Err1	Err 1	La plaque chauffante supérieure 18/19 ne fonctionne pas.	Le capteur de température de la plaque chauffante supérieure 18/19 est déconnecté.	Renvoyez l'appareil au centre de service.
Err2	Err 2	Surchauffe de la plaque chauffante supérieure 18/19 .	La température de la plaque chauffante supérieure 18/19 a dépassé la limite en raison d'une utilisation prolongée par l'utilisateur.	Renvoyez l'appareil au centre de service.
Err3	Err 3	La plaque chauffante inférieure 18/19 ne fonctionne pas.	Le capteur de température de la plaque chauffante inférieure 18/19 est déconnecté.	Renvoyez l'appareil au centre de service.
Err4	Err 4	Surchauffe de la plaque chauffante inférieure 18/19 .	La température de la plaque chauffante inférieure 18/19 a dépassé la limite en raison d'une utilisation prolongée par l'utilisateur.	Renvoyez l'appareil au centre de service.
Err5	Err 5	Le thermomètre 21 ne fonctionne pas.	Le thermomètre 21 est partiellement inséré.	Vérifiez que le thermomètre 21 est correctement inséré.
Err et l'écran de la température supérieure 28 affichent « no ».	Err no	La plaque chauffante supérieure 18/19 ne fonctionne pas.	Le système de commande électronique a détecté que la plaque chauffante supérieure 18/19 ne chauffe pas.	1. Débranchez la fiche secteur de la prise. 2. Vérifiez que la plaque chauffante 18/19 est correctement insérée. 3. Si le problème persiste, renvoyez l'appareil au centre de service.

Message d'erreur sur l'écran		Description	Description du problème	Solution
Err et l'affichage de la température inférieure 28 indiquent « no ».		La plaque chauffante inférieure 18/19 ne fonctionne pas.	Le système de commande électronique a détecté que la plaque chauffante inférieure 18/19 ne chauffe pas.	1. Débranchez la fiche secteur de la prise. 2. Vérifiez que la plaque chauffante 18/19 est correctement insérée. 3. Si le problème persiste, renvoyez l'appareil au centre de service.

Mise au rebut

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



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

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d’emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l’Infotri illustrée, dans l’intérêt d’un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n’est valable qu’en France.



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



Afin de contribuer à la protection de l’environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d’ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S’il est propre à l’usage habituellement attendu d’un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La

période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

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

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

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 540309_2510) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Lijst met gebruikte pictogrammen	Pagina	61
Beoogd gebruik	Pagina	62
Omvang van de levering	Pagina	62
Onderdelenlijst	Pagina	62
Technische gegevens	Pagina	62
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina	62
Initiële installatie van het product	Pagina	65
Het product uitpakken en basisreiniging	Pagina	65
Voorbereiding	Pagina	65
Montage	Pagina	65
De platen verwijderen	Pagina	65
Bediening	Pagina	65
De tijd instellen	Pagina	66
De grilltemperatuur instellen	Pagina	66
Stand "Contactgrill"	Pagina	66
Stand "Panini"	Pagina	66
Stand "Tafelgrill"	Pagina	67
BOOST-functie	Pagina	67
De grillthermometer instellen	Pagina	67
De lekbak legen	Pagina	68
Bereidingstabel	Pagina	69

Recepten	Pagina	70
Ribeye steak, perfect met de sonde	Pagina	70
Italiaanse prosciutto- & mozzarellapanini	Pagina	70
Sappige kipfilet, perfect met de sonde	Pagina	71
Open-grill ontbijt (dubbele temperatuur)	Pagina	71
Croque monsieur (ovenstand)	Pagina	71
Plancha-gebakken sint-jakobsschelpen	Pagina	72
Open-grill asperges en halloumi	Pagina	72
Zalmfilets met knapperige huid	Pagina	72
Plancha-gebakken aardappelen met rozemarijn	Pagina	73
Lamskoteletten met knoflook en kruiden	Pagina	73
Reiniging	Pagina	73
Opslag	Pagina	74
Probleemoplossing	Pagina	75
Afvoer	Pagina	76
Garantie	Pagina	76
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	77
Service	Pagina	77

Lijst met gebruikte pictogrammen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico, dat zal leiden tot de dood of ernstig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op verstikking)		Wisselstroom/-spanning
		Hz	Hertz (voedingsfrequentie)
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een matig risico, dat kan leiden tot de dood of ernstig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op elektrische schokken)	W	Watt
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico, dat kan leiden tot licht of matig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op brandwonden)		Gevaar – risico op elektrische schokken!
	LET OP! – Waarschuwingen voor mogelijke schade aan eigendommen/het product wanneer niet vermeden (bijv. risico op kortsluiting)		Voorzichtig – heet oppervlak!
	INFO: Dit symbool met het signaalwoord "Info" biedt extra nuttige informatie.		Dit product is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet worden aangesloten op een beschermende aarding.
	Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.		Geschikt voor in de vaatwasser: ■ 18/19 Grillplaat ■ 17 Lekbak ■ 20 Schraper
CE	De CE-markering geeft aan dat dit product voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.		Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzingen
	Verwijder de grillplaat uit de basis.	T₂	Temperatuursonde.

DIGITALE PREMIUM CONTACTGRILL

Beoogd gebruik

- Dit product is ontworpen voor het grillen van voedsel. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed and breakfasts.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

Omvang van de levering

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

- 1 Hoofdeenheid
- 2 Grillplaten (geribbeld oppervlak)
- 2 Grillplaten (glad oppervlak)
- 1 Thermometerhouder
- 1 Thermometer
- 1 Lekbak
- 1 Schrapper
- 1 Gebruikershandleiding

Onderdelenlijst

Bekijk de pagina met de illustraties en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

- | | | | |
|---|---|----|---------------------------------------|
| 1 | Hoofdeenheid | 9 | ⏻ Startknop |
| 2 | Handgreep | 10 | Temperatuurregelknop (onderste plaat) |
| 3 | 🔒 ONTGRENDELING knop (bovenste/onderste grillplaat) | 11 | Temperatuurregelknop (bovenste plaat) |
| 4 | Veiligheidsvergrendeling | 12 | Boostfunctie (bovenste plaat) |
| 5 | Ontgrendelingsknop 180° | 13 | Boostfunctie (onderste plaat) |
| 6 | Stekker en snoer | 14 | Display |
| 7 | Houder voor de grillthermometer | 15 | Timer/sondetemperatuur + |
| 8 | Aansluiting voor de grillthermometer | | |

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 16 | Timer/sondetemperatuur – | 24 | Bovenste/onderste plaat-pictogram |
| 17 | Olieopvangbak | 25 | Gereed (bovenste/onderste plaat) |
| 18 | Verwarmingsplaat (glad oppervlak) | 26 | Boost (bovenste/onderste plaat) |
| 19 | Verwarmingsplaat (geribbeld oppervlak) | 27 | Temperatuur-pictogram (bovenste/onderste plaat) |
| 20 | Schraper | 28 | Temperatuurweergave (bovenste/onderste plaat) |
| 21 | Thermometer | 29 | Timer/thermometer temperatuurweergave |
| 22 | Thermometer-pictogram | | |
| 23 | Tijd-pictogram | | |

Technische gegevens

Modelnummer met VDE-stekker:	HG14295
Ingangsspanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Stroomverbruik:	2000 W
Stroomverbruik in stand-bymodus:	0,2 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering HG14295:	GS (Intertek)



Algemene veiligheidsinstructies

VOORDAT U HET PRODUCT IN GEBRUIK NEEMT, MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES! ALS U DIT PRODUCT AAN EEN DERDE GEEFT, DOE DAN TEVENS ALLE DOCUMENTEN ERBIJ!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ GEVAAR! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen volgens deze instructies. Pas het product op geen enkele manier aan.

- Gebruik het product nooit zonder de grillplaten.

Elektrische veiligheid

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok! Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok! Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het apparaat nooit onder stromend water.

- ⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Gebruik nooit een beschadigd product. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.
- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
 - Controleer of de spanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.
- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

Bediening

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar! Om oververhitting van het product of mogelijk brandgevaar te voorkomen, mag het product niet worden afgedekt. De grillplaten mogen onder geen enkele omstandigheid worden afgedekt met aluminiumfolie, aluminium bakjes of hittebestendige materialen.

⚠ VOORZICHTIG! Risico op brandwonden!

- De grillplaten worden tijdens gebruik zeer heet. Raak tijdens gebruik uitsluitend de temperatuurregelaars en de handgreep aan.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het product in werking is.

⚠ VOORZICHTIG! HEET OPPERVLAKE! Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk eraan niet aan.

- Gebruik het product niet zonder de lekbak.
- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is

- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgeknelld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde originele accessoires.

Reiniging en opslag

⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsel!

Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt en alvorens het te reinigen.

- De stekker moet worden verwijderd voordat het apparaat wordt gereinigd en de aansluiting op het apparaat moet worden gedroogd voordat het apparaat opnieuw in gebruik wordt genomen.
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.

- Berg het product niet op in een kast of in de verpakking wanneer het nog warm is.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Bescherm het product, het netsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, gedruppeld en gespetter.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Bescherm het product tegen hitte. Plaats het product niet in directe nabijheid van open vuur of warmtebronnen zoals kookfornuizen of kachels.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed and breakfasts.

Initiële installatie van het product

Het product uitpakken en basisreiniging

1. Haal het product uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal en plastic folie.
2. Controleer of alle vermelde onderdelen geleverd zijn (zie "Inhoud van de verpakking").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in een goede staat zijn. Als er schade of een defect wordt waargenomen, gebruik het product niet en volg de procedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
5. Maak alle onderdelen van het product voor ingebruikname schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Voorbereiding

Montage

1. Plaats de hoofdeenheid **1** op een vlak, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
2. Plaats telkens één plaat. Elke gladde grillplaat **18** of geribbelde grillplaat **19** kan zowel in de bovenste als in de onderste behuizing worden geplaatst. Zorg ervoor dat de grillplaten vlak liggen en worden vergrendeld door de haak van de overeenkomstige  ontgrendelingsknop **3**.

De platen verwijderen

⚠️ VOORZICHTIG! Risico op brandwonden! Voordat een grillplaat **18/19** wordt omgedraaid, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Laat de grillplaat volledig afkoelen.

Oppervlak	Geschikt voedsel
Geribbeld	bijv. vlees, worst, vetrijke voedingsmiddelen
Glad	bijv. groenten, pannenkoek, gebakken ei

- ☐ Druk op de  ontgrendelingsknop **3** om de plaat uit de basis te verwijderen. Houd de plaat met beide handen vast, schuif deze langs de metalen geleiders en verwijder deze uit de basis. Druk op de andere  ontgrendelingsknop **3** om de tweede plaat te verwijderen en volg daarbij dezelfde stappen.

Bediening

- ① INFO:** Wanneer het product voor de eerste keer wordt opgewarmd, kan er door productieresten een kleine hoeveelheid rook en geur vrijkomen. Dit is normaal en volledig onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie, bijvoorbeeld door een raam open te zetten.
- ☐ Gooi de eerste portie gegrild voedsel weg.
- ☐ Het product kan in 3 standen worden gebruikt:

Stand	Afb.
Tafelgrill	G
Paninigrill	H
Contactgrill	I

Zie de volgende subhoofdstukken voor meer details.

De tijd instellen

1. Druk op de +/- **15/16** om de grilltijd tussen 10 seconden en 90 minuten in te stellen en de gewenste temperatuur te selecteren.
2. Druk op de ☺ 'start'-knop **9**; het lampje in de knop licht wit op en er klinkt een pieptoon.
3. De timer start en de resterende grilltijd wordt als een aftelling weergegeven op het tijdsdisplay **29**.
4. Zodra de timer is afgelopen, geeft het apparaat 5 pieptonen en verschijnt 'End' op het display **29**.
5. U kunt tijdens het grillen op elk moment op +/- **15/16** drukken om de timer te activeren of aan te passen binnen een bereik van 10 seconden tot 90 minuten.

De grilltemperatuur instellen

1. Draai aan de temperatuurregelknop **10/11** om voor elke grillplaat (bovenste en onderste) afzonderlijk een temperatuur tussen 60 en 240 °C in te stellen.
2. Druk op de ☺ 'start'-knop **9**; het lampje in de knop licht wit op en er klinkt een pieptoon.
3. De temperatuurregelaar **28** toont de ingestelde temperatuur van de verwarmingsplaten.
4. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft het apparaat 3 pieptonen en verschijnt 'READY' **25** op het display **14**.
5. De temperatuur kan tijdens het koken op elk moment worden aangepast.

Stand "Contactgrill"

1. Schuif de veiligheidsvergrendeling **4** naar de -stand en open het deksel.
2. Verwarm het apparaat voor door beide temperatuurregelknoppen **10/11** op 240 °C te draaien; het display **28** toont 240 voor zowel de bovenste als de onderste plaat.
3. Druk op de ☺ 'Start'-knop **9**; Het lampje blijft tijdens het gebruik branden. Het lampje blijft tijdens het gebruik branden.
4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, geeft het apparaat 3 pieptonen. READY **25** verschijnt op het display **14**; plaats het te grillen voedsel op de onderste verwarmingsplaat.
5. Sluit het apparaat met behulp van de handgreep **2**.

6. Controleer de bruining van het gegrilde voedsel na korte tijd en nadat de timer is afgelopen (zie hoofdstuk Tijdsinstelling). Open hiervoor het deksel van het apparaat met de handgreep **2**.
7. Verwijder het voedsel van de plaat zodra het de gewenste gaarheid heeft bereikt.
8. Draai de temperatuurregelknoppen **10/11** van beide platen naar de stand **•**; het display **28** toont "OFF".
9. Haal de netstekker **6** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

OPMERKING: Het kantelbare deksel garandeert een optimaal grillresultaat. De bovenste verwarmingsplaat ligt altijd parallel aan de onderste verwarmingsplaat, zelfs wanneer het te grillen voedsel dik of volumineus is.

Stand "Panini"

1. Schuif de veiligheidsvergrendeling **4** naar de stand  en open het deksel.
2. Verwarm het apparaat voor door beide temperatuurregelknoppen **10/11** op 240 °C te draaien; het display **28** toont 240 voor zowel de bovenste als de onderste plaat.
3. Druk op de ☺ 'Start'-knop **9**; Het lampje blijft tijdens het gebruik branden. Het lampje blijft tijdens het gebruik branden.
4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, geeft het apparaat 3 pieptonen. READY **25** verschijnt op het display **28**; plaats het te grillen voedsel op de onderste verwarmingsplaat.
5. Schuif de veiligheidsvergrendeling **4** naar de stand I, II, III, IV of V.

Posities van de veiligheidsvergrendeling

Kleinste afstand tussen de verwarmingsplaten	=	I
--	---	----------

Grootste afstand tussen de verwarmingsplaten	=	V
--	---	----------

6. Laat het deksel zakken en laat het in de gewenste hoek op de onderste verwarmingsplaat rusten.
7. Controleer de bruining van het gegrilde voedsel regelmatig of nadat de timer is afgelopen (zie Tijdsinstelling).
8. Verwijder het voedsel van de plaat zodra het de gewenste gaarheid heeft bereikt.
9. Draai de temperatuurregelknoppen van beide platen naar de stand **•**; het display **14** toont "OFF".
10. Haal de netstekker **6** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Stand "Tafelgrill"

1. Schuif de veiligheidsvergrendeling **4** naar de stand  en open het deksel.
2. Druk op de ontgrendelingsknop **5** en klap het deksel 180° open. (Afb. F)
3. Verwarm het apparaat voor door beide temperatuurregelknoppen **10/11** op 240 °C te draaien; het display **28** toont 240 voor zowel de bovenste als de onderste plaat.
4. Druk op de  'Start'-knop **9**; Het lampje blijft tijdens het gebruik branden. Het lampje blijft tijdens het gebruik branden.
5. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, geeft het apparaat 3 pieptonen. READY **25** verschijnt op het display **28**; plaats het te grillen voedsel op de verwarmingsplaten.
6. Keer het voedsel af en toe om en verwijder het van de plaat zodra het de gewenste gaarheid heeft bereikt.
7. Draai de temperatuurregelknoppen van beide platen naar de stand  ; het display **28** toont "OFF".
8. Haal de netstekker **6** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

OPMERKING:

- Het kantelbare deksel garandeert een optimaal grillresultaat. De bovenste verwarmingsplaat ligt altijd parallel aan de onderste verwarmingsplaat, zelfs wanneer het te grillen voedsel dik of volumineus is.
- Zodra de bediening is beëindigd, blijft het display nog 1 minuut verlicht en schakelt daarna automatisch uit. U kunt op een willekeurige knop drukken of aan een regelknop draaien om het display opnieuw in te schakelen.

BOOST-functie

1. Druk op de BOOST-knop (bovenste en onderste plaat) **12/13** om de functie te activeren.
2. De BOOST-functie **12/13** kan uitsluitend tijdens het bakproces worden ingesteld.
3. Druk op de BOOST-knop (bovenste en onderste) **12/13**; het display toont 265 °C en BOOST **26** knippert op het display.
4. Zodra de plaat de vereiste temperatuur heeft bereikt, stopt BOOST **26** met knipperen, verschijnt 'READY' **25** op het display **28** en geeft het apparaat een pieptoon. BOOST **26** blijft nog één minuut op het display weergegeven.

5. Plaats het voedsel onmiddellijk op de platen; gedurende deze minuut regelt het apparaat de platen op de aanbraadtemperatuur. Daarna verdwijnt BOOST **26** van het display en toont het display **29** de door de thermostaatknoppen ingestelde temperatuur; het apparaat regelt de platen vervolgens overeenkomstig.

OPMERKING:

- Deze functie kan slechts één keer per 30 minuten worden gebruikt. Als u de BOOST-functie binnen 30 minuten opnieuw probeert te activeren, geeft het apparaat 3 pieptonen. De functie kan dan niet via de bediening worden ingesteld.

De grillthermometer instellen

Eerste methode – Controleren van de temperatuur van het voedsel

1. Neem de thermometer **21** uit de thermometerhouder **7**.
2. Sluit de thermometer **21** aan op de aansluiting. (Afb. J)
3. Het timerdisplay **29** schakelt nu over naar de thermometer temperatuurweergave; het thermometer-pictogram **22** licht op en de huidige omgevingstemperatuur wordt weergegeven.
4. Steek de thermometer **21** in het voedsel waarvan u de temperatuur wilt meten.
5. De voedseltemperatuur wordt weergegeven op het display **29**.

Tweede methode – Het voedsel bereiden op de gewenste temperatuur

1. Neem de thermometer **21** uit de thermometerhouder **7**.
2. Sluit de thermometer **21** aan op de aansluiting.
3. Het timerdisplay **29** schakelt nu over naar de thermometer temperatuurweergave; het thermometer-pictogram **22** licht op en de huidige omgevingstemperatuur wordt weergegeven.
4. Duw de punt van de grillthermometer zo ver mogelijk in het midden van het voedsel waarvan u de kerntemperatuur wilt controleren. Zorg ervoor dat de grillthermometer geen bot raakt, omdat de temperatuur van bot tijdens het garen sneller stijgt dan die van het vlees.
5. Druk op de +/--knoppen **15/16** om de gewenste temperatuur tussen 45 en 99 °C in te stellen en druk op de  Start-knop **9**; het apparaat geeft 1 pieptoon en het werkingslampje gaat branden.

6. De kerntemperatuur stijgt geleidelijk tijdens het grillproces. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft het apparaat 5 pieptonen en verschijnt "End" op het display.
7. Trek de grillthermometer **21** voorzichtig uit het voedsel en leg deze naast het apparaat.
8. Verwijder het voedsel van de verwarmingsplaat **18/19** om te serveren.

OPMERKING:

- U kunt de thermometer ook tijdens het bakproces aansluiten. Zodra deze is aangesloten en de temperatuur is ingesteld, knippert de Start-knop **9**. Druk eenmaal op de knop om te bevestigen; het lampje stopt met knipperen en blijft branden om aan te geven dat de ingestelde temperatuur wordt gecontroleerd.
- Grill, indien mogelijk, altijd met het deksel gesloten om de bereidingstijd te verkorten en energie te besparen.
- U kunt de ingestelde thermometertemperatuur altijd opnieuw instellen met +/- **15/16**.
- De grillthermometer **21** kan niet gelijktijdig met de timerfunctie worden gebruikt.
- Plaats de grillthermometer **21** nooit op de hete verwarmingsplaten. De kabel en de handgreep van de grillthermometer **21** kunnen hierdoor onherstelbaar beschadigd raken.
- Het wordt aanbevolen het voedsel op meerdere punten te controleren voordat u het van de verwarmingsplaat **18/19** verwijdt, om er zeker van te zijn dat de sonde in het midden van het voedsel is geplaatst.

De lekbak legen

⚠ LET OP! Risico op beschadiging van het product! Leeg de lekbak **17** niet tijdens gebruik.

Anders kunnen vet en sappen uit het voedsel blijven wegglekken en rechtstreeks in de hoofdeenheid **1** terechtkomen.

i INFO: Als tijdens het grillen grotere hoeveelheden vet en sappen uit het voedsel vrijkomen, moet de lekbak **17** regelmatig worden geleegd.

1. Trek de lekbak **17** voorzichtig aan de voorzijde uit de hoofdeenheid **1**.
2. Leeg de lekbak **17**.
3. Veeg de buitenzijde van de lekbak **17** schoon met keukenpapier.
4. Schuif de lekbak **17** terug in de hoofdeenheid **1**.

Bereidingstabel

Voedsel	Geschat gewicht (g)	Type plaat	Grillstand	Temperatuur (°C)	Geschatte bereidingstijd (min)
Steak (Ribeye, 2,5 cm)	250–300 g	Geribbelde grillplaat 19	Contactgrill	230 °C (+ BOOST)	4–8 min (voor medium-rare)
Runderburger (Vers, 2 cm)	150–180 g	Geribbelde grillplaat 19	Contactgrill	210 °C	6–9 min
Minute steak (dun)	120 g	Geribbelde grillplaat 19	Contactgrill	230 °C	1–2 min
Kipfilet (zonder bot)	180–220 g	Geribbelde grillplaat 19	Contactgrill	200 °C	8–12 min (Sonde: 74 °C)
Kippendijen (zonder bot)	100–130 g	Geribbelde grillplaat 19	Contactgrill	210 °C	10–14 min (Sonde: 74 °C)
Kalkoenfilet	150 g	Gladde plaat 18	Contactgrill	190 °C	5–7 min
Varkenskotelet (zonder bot, 2 cm)	200 g	Geribbelde grillplaat 19	Contactgrill	200 °C	8–10 min (Sonde: 65 °C)
Lamskoteletten (bijgesneden)	60–80 g per stuk	Geribbelde grillplaat 19	Contactgrill	220 °C	3–5 min (voor medium)
Braadworst / worstjes	100 per stuk	Geribbelde grillplaat 19	Contactgrill	180 °C	10–15 min
Baconreepjes	150 g	Gladde plaat 18	Tafelgrill	200 °C	6–8 min
Zalmfilet (met huid)	150–180 g	Gladde plaat 18	Contactgrill	200 °C	6–8 min (Sonde: 60 °C)
Kabeljauw / schelvis (delicaat)	150 g	Gladde plaat 18	Paninigrill	190 °C	8–12 min
Garnalen (gepeld)	250 g	Gladde plaat 18	Tafelgrill	220 °C	2–4 min (totaal)
Sint-jakobsschelpen (groot)	300 g	Gladde plaat 18	Tafelgrill	230 °C	3–4 min (totaal)
Croque monsieur	350 g	Gladde plaat 18	Paninigrill	190 °C	6–8 min (om de bovenkant te laten smelten)
Asperges (stengels)	300 g	Geribbelde grillplaat 19	Tafelgrill	200 °C	5–8 min
Paprikareepjes	400 g	Gladde plaat 18	Tafelgrill	210 °C	8–12 min
Courgette (plakken van 1 cm)	300 g	Geribbelde grillplaat 19	Tafelgrill	210 °C	6–10 min

Voedsel	Geschat gewicht (g)	Type plaat	Grillstand	Temperatuur (°C)	Geschatte bereidingstijd (min)
Halloumi (plakken van 1,5 cm)	225 g	Geribbelde grillplaat 19	Contactgrill	210 °C	3–5 min
Eieren (gebakken)	120 g (2 eieren)	Gladde plaat 18	Tafelgrill	160 °C	3–5 min

Recepten

Ribeye steak, perfect met de sonde

 40–45 min.

 x 2

Grillstand:	Contactgrill
Platen:	Geribbelde grillplaten (bovenste en onderste)

Ingrediënten

2	Ribeye steaks (ca. 3 cm dik)
1 el	Olijfolie
Grof zeezout	
Vergemalen zwarte peper	

Bereiding

- Haal de steaks 30 minuten vóór het bereiden uit de koelkast. Dep ze volledig droog en wrijf ze in met olijfolie. Breng royaal op smaak met zout en peper.
- Verwarm het product voor in de stand Contactgrill tot 240 °C.
- Leg de steaks na het voorverwarmen op de onderste plaat. Steek de geïntegreerde voedselsonde horizontaal in het dikste deel van één steak.
- Sluit het bovenste deksel. Stel de gewenste kerntemperatuur van de sonde in (bijv. 55 °C voor medium-rare of 60 °C voor medium).
- Druk op de BOOST-functieknop voor een aanbraadfase van 2 minuten op hoge temperatuur.
- De grill gaat tot de ingestelde sondetemperatuur is bereikt (ca. 6–10 minuten in totaal). Haal de steaks van de grill, laat ze 5 minuten rusten en serveer.

Italiaanse prosciutto- & mozzarellapanini

 10–15 min.

 x 2

Grillstand:	Paninigill
Platen:	Geribbelde grillplaten (bovenste en onderste)

Ingrediënten

4 sneetjes	Ciabatta- of zuurdesembrood
2 el	Pesto
100 g	Prosciutto (in plakjes)
1 bol (125 g)	Verse mozzarella, in plakjes
1 handvol	Verse basilicumblaadjes
1 el	Olijfolie

Bereiding

- Bestrijk de buitenkant van de sneetjes brood met olijfolie.
- Besmeer de binnenkant van alle vier de sneetjes met pesto. Beleg twee sneetjes met prosciutto, mozzarella en basilicumblaadjes. Leg de andere twee sneetjes erbovenop.
- Verwarm het apparaat voor tot 230 °C.
- Zodra het apparaat is voorverwarmd ("Ready" wordt weergegeven), plaats de twee sandwiches op de onderste plaat.
- Sluit het bovenste deksel. De grill past automatisch de druk en tijd toe.
- Grill 2 minuten, of tot het programma is beëindigd en het brood goudbruin is en de kaas is gesmolten.

Sappige kipfilet, perfect met de sonde

 110–120 min.

 x 2

Grillstand:	Contactgrill
Platen:	Geribbelde grillplaten (bovenste en onderste)

Ingrediënten

2	Grote kipfilets (zonder bot en zonder vel)
2 el	Olijfolie
1 tl	Gerookte paprika
½ tl	Knoflookpoeder
Sap van ½ citroen	
Zout en peper	

Bereiding

1. Meng in een kom de olijfolie, het paprikapoeder, het knoflookpoeder, het citroensap, het zout en de peper. Voeg de kipfilets toe en meng tot ze volledig bedekt zijn. Laat minimaal 90 minuten marineren in de koelkast.
2. Verwarm het product voor in de stand Contactgrill tot 200 °C.
3. Leg de kip op de onderste plaat. Steek de geïntegreerde voedselsonde horizontaal in het dikste deel van één kipfilet.
4. Sluit het bovenste deksel. Stel de doeltemperatuur van de sonde in op 75 °C.
5. Grill tot de sonde een alarmsignaal geeft (ca. 8–12 minuten, afhankelijk van de dikte). Dit zorgt ervoor dat de kip volledig gaar is, maar toch sappig blijft.
6. Laat de kip vóór het aansnijden 5 minuten rusten.

Open-grill ontbijt (dubbele temperatuur)

 20–25 min.

 x 2

Grillstand:	Tafelgrill (180°)
Platen:	1 × Gladde plaat 1 × Geribbelde grillplaat

Ingrediënten

4 plakjes	Bacon of pancetta
4	Grote eieren
100 g	Champignons, in plakjes
2	Tomaten, gehalveerd

2 el	Olijfolie
Zout en peper	

Bereiding

1. Plaats de geribbelde grillplaat aan de ene zijde en de gladde plaat aan de andere zijde. Open de grill 180° in de stand tafelgrill.
2. Stel de geribbelde grillplaat (voor bacon/paddenstoelen) in op 210 °C.
3. Stel de gladde plaat (voor eieren/tomaten) in op 180 °C.
4. Leg na het voorverwarmen de bacon en paddenstoelen op de hete geribbelde grillplaat.
5. Plaats de gehalveerde tomaten met de snijkant naar beneden op de gladde plaat.
6. Keer de bacon na 4–5 minuten om. Voeg de olijfolie toe aan de gladde plaat en breek de eieren direct erop.
7. Bak alles nog 3–4 minuten tot de bacon knapperig is en het eiwit is gestold. Breng de eieren op smaak met zout en peper.

Croque monsieur (ovenstand)

 15–20 min.

 x 2

Grillstand:	Paninigrill
Platen:	Gladde planchaplaat (onder), geribbelde grillplaat (boven)

Ingrediënten

4 sneetjes	Dik gesneden witbrood (brioche of pain de mie)
2 el	Ongezouten boter, zacht
1 el	Dijon mosterd
100 g	Plakjes ham
100 g	Gruyère, geraspt
50 ml	Béchamelsaus (optioneel, maar klassiek)

Bereiding

1. Plaats de gladde plaat onder en de geribbelde grillplaat boven. Verwarm de grill voor tot 200 °C.
2. Bestrijk de buitenkant van alle sneetjes brood lichtjes met boter. Besmeer de binnenkant met mosterd.
3. Maak twee sandwiches met ham en de helft van de geraspte Gruyère aan de binnenzijde.
4. Leg de sandwiches op de voorverwarmde onderste planchaplaat.

- Beleg elke sandwich met een lepel béchamelsaus (indien gebruikt) en de resterende geraspte Gruyère.
- Zet de bovenste plaat vast in de paninistand, zodat deze 2–3 cm boven de kaas zweeft zonder deze te raken.
- Grill 5–8 minuten tot de onderkant geroosterd is en de kaas bovenop is gesmolten, bubbelt en goudbruin is.

Plancha-gebakken sint-jakobsschelpen

 10–15 min

 x 2 (voorgerecht)

Grillstand:	Tafelgrill (180°)
Platen:	Gladde planchaplaat

Ingrediënten

12	Grote sint-jakobsschelpen, droog (deppen)
1 el	Olijfolie
2 el	Ongezouten boter
1 teenkje	Knoflook, fijngenhakt
1 el	Verse peterselie, fijngenhakt
Zout en witte peper	

Bereiding

- Dep de sint-jakobsschelpen volledig droog met keukenpapier. Breng lichtjes op smaak met zout en witte peper.
- Plaats één gladde plaat. Open de grill 180° in de stand tafelgrill (u hoeft slechts één zijde te verwarmen).
- Verwarm de planchaplaat voor op MAX.
- Voeg de olijfolie toe. Zodra de olie begint te glanzen, leg de sint-jakobsschelpen op de plancha, zonder dat ze elkaar raken.
- Laat ze 90 seconden ongestoord bakken. Keer ze om.
- Voeg direct de boter en knoflook toe aan de plaat. Terwijl de boter smelt, kantel de plaat lichtjes (indien mogelijk) of gebruik een lepel om de sint-jakobsschelpen te bedruipen met de knoflookboter.
- Bak nog 60–90 seconden. Schakel de verwarming uit, bestrooi met peterselie en serveer direct.

Open-grill asperges en halloumi

 15–20 min.

 x 3–4 (bijgerecht)

Grillstand:	Tafelgrill (180°)
Platen:	Geribbelde grillplaten (beide)

Ingrediënten

1 bos (300 g)	Asperges, uiteinden afgesneden
225 g	Halloumi, in plakken van 1 cm
2 el	Olijfolie
Rasp van 1 citroen	
Vergemalen zwarte peper	

Bereiding

- Meng in een kom de asperges met olijfolie en zwarte peper.
- Plaats beide geribbelde grillplaten. Open de grill 180° in de stand tafelgrill.
- Verwarm beide platen voor tot 220 °C.
- Leg de plakken halloumi en de asperges op de hete grillplaten.
- Grill de halloumi 2–3 minuten per zijde, tot er donkere grillstrepen ontstaan.
- Grill de asperges 5–7 minuten en rol ze af en toe, tot ze beetgaar en licht geschroeid zijn.
- Leg alles op een schaal en bestrooi met de verse citroenrasp vlak voor het serveren.

Zalmfilets met knapperige huid

 20–25 min.

 x 3–4 (bijgerecht)

Grillstand:	Contactgrill
Platen:	Gladde planchaplatten (bovenste en onderste)

Ingrediënten

2	Zalmfilets (ca. 150 g per stuk), met huid
1 el	Olijfolie
Zout en peper	
2 sneetjes	citroen

Bereiding

1. Dep de huid van de zalm zeer goed droog met keukenpapier. Breng beide zijden op smaak met zout en peper.
2. Plaats de gladde platen (bovenste en onderste). Verwarm de grill voor in de stand Contactgrill tot 220 °C.
3. Bestrijk de zalmhuid met olijfolie. Leg de filets met de huidzijde naar beneden op de voorverwarmede onderste plaat. Leg naast elke filet een schijfje citroen.
4. Laat de bovenste plaat voorzichtig op de zalm rusten.
5. Grill 6–8 minuten. Door het directe contact van de bovenste en onderste planchaplatten gaart de vis volledig en wordt de huid uitzonderlijk knapperig.
6. Serveer direct met de gegrilde citroen.

Plancha-gebakken aardappelen met rozemarijn

 25–30 min.

 x 4 (bijgerecht)

Grillstand:	Tafelgrill (180°)
Platen:	Gladde planchaplaats

Ingrediënten

500 g	Kleine krielaardappelen, voorgekookt
3 el	Olijfolie
2 teentjes	Knoflook, lichtjes geplet
1 el	Verse rozemarijn, fijngehakt
Grof zeezout	

Bereiding

1. Kook de krielaardappelen 10–12 minuten tot ze net gaar zijn. Giet af en snijd ze doormidden.
2. Plaats één gladde plaat. Open de grill 180° in de stand tafelgrill.
3. Verwarm de planchaplaats voor tot 210 °C.
4. Voeg de olijfolie toe, gevolgd door de voorgekookte aardappelen (met de snijkant naar beneden) en de geplette knoflookteentjes.
5. Bak 8–10 minuten ongestoord tot zich een goudbruine korst vormt.
6. Keer de aardappelen, voeg de fijngehakte rozemarijn toe en bak nog 5–7 minuten tot ze knapperig zijn.
7. Verwijder de knoflookteentjes. Bestrooi royaal met grof zeezout en serveer heet.

Lamskoteletten met knoflook en kruiden

 140–150 min.

 x 2–3

Grillstand:	Contactgrill
Platen:	Geribbelde grillplaten (bovenste en onderste)

Ingrediënten

8	Lamskoteletten (bijgesneden)
3 el	Olijfolie
2 teentjes	Knoflook, fijngehakt
1 el	Verse rozemarijn, fijngehakt
1 el	Verse tijm, fijngehakt
Zout en peper	

Bereiding

1. Meng in een schaal de olijfolie, knoflook, rozemarijn en tijm. Voeg de lamskoteletten toe en keer ze om zodat ze volledig bedekt zijn. Laat minimaal 2 uur marineren in de koelkast.
2. Plaats de geribbelde grillplaten. Verwarm het product voor in de stand Contactgrill tot 230 °C.
3. Haal de koteletten uit de marinade en breng op smaak met zout en peper.
4. Leg de lamskoteletten op de voorverwarmede onderste plaat.
5. Sluit het bovenste deksel.
6. Grill in totaal 3–4 minuten voor medium-rare (rosé). Grill 5–6 minuten indien u de voorkeur geeft aan medium tot doorbakken.
7. Dien onmiddellijk op.

Reiniging

 **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Voor reiniging: Trek de stekker **6** altijd uit het stopcontact.

 **VOORZICHTIG! Risico op brandwonden!** Reinig het product niet onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.

 **OPMERKING! Risico op schade aan het product!** Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het apparaat nooit onder stromend water.

- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product binnendringt.
- Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.

OPMERKING: Reinig het product onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Wanneer de etensresten zijn opgedroogd, zijn ze moeilijker te verwijderen.

- ☐ Gebruik de schraper **20** om etensresten van de grillplaten **18/19** te schrapen.
- ☐ Gebruik de rechte zijde van de schraper **20** voor het gladde oppervlak van de grillplaten.
- ☐ Gebruik de gekartelde zijde van de schraper **20** voor het geribbelde oppervlak van de grillplaten.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Hoofdeenheid 1	☐ Veeg de hoofdeenheid 1 schoon met een vochtige doek. ☐ Indien nodig kunt u een mild reinigingsmiddel op de doek aanbrengen. Veeg de hoofdeenheid 1 vervolgens schoon met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. ☐ Droog de hoofdeenheid 1 grondig. ☐ Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in de hoofdeenheid 1 terechtkomen.
Grillplaat 18/19 Schraper 20	☐ Spoel deze onderdelen af met water en een mild reinigingsmiddel. ■ U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Lekbak 17 Thermometer 21	■ Thermometer 21 en houder voor de grillthermometer 7 ■ Veeg de buitenzijde van de thermometer en de thermometerhouder schoon met een vochtige doek. ■ Indien nodig, doe een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg de hoofdeenheid vervolgens schoon met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. ■ De sonde mag niet in de vaatwasser worden gereinigd en niet in water worden ondergedompeld.

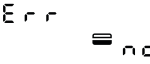
Opslag

⚠ VOORZICHTIG! Risico op brandwonden! Berg het product na gebruik niet onmiddellijk op. Laat het product eerst afkoelen.

- ☐ Reinig het product voor opslag.
- ☐ Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- ☐ Berg het product op in een droge ruimte buiten het bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Foutmelding op het display		Beschrijving	Beschrijving van het probleem	Oplossing
Err1	Err 1	Bovenste verwarmingsplaat 18/19 werkt niet.	De temperatuursensor van de bovenste verwarmingsplaat 18/19 is losgekoppeld.	Breng het apparaat naar een servicecentrum.
Err2	Err 2	Oververhitting van de bovenste verwarmingsplaat 18/19 .	De temperatuur van de bovenste verwarmingsplaat 18/19 heeft door langdurig gebruik de toegestane limiet overschreden.	Breng het apparaat naar een servicecentrum.
Err3	Err 3	Onderste verwarmingsplaat 18/19 werkt niet.	De temperatuursensor van de onderste verwarmingsplaat 18/19 is losgekoppeld.	Breng het apparaat naar een servicecentrum.
Err4	Err 4	Oververhitting van de onderste verwarmingsplaat 18/19 .	De temperatuur van de onderste verwarmingsplaat 18/19 heeft door langdurig gebruik de toegestane limiet overschreden.	Breng het apparaat naar een servicecentrum.
Err5	Err 5	De thermometer 21 functioneert niet.	De thermometer 21 is niet volledig ingestoken.	Controleer of de thermometer 21 correct en volledig is aangesloten.
Err en de bovenste temperatuurweergave 28 tonen 'no'.	Err = no	De bovenste verwarmingsplaat 18/19 functioneert niet.	Het elektronische regelsysteem heeft vastgesteld dat de bovenste verwarmingsplaat 18/19 niet opwarmt.	1. Trek de stekker uit het stopcontact. 2. Controleer of de verwarmingsplaat 18/19 correct is geplaatst. 3. Indien het probleem aanhoudt, breng het apparaat naar een servicecentrum.

Foutmelding op het display		Beschrijving	Beschrijving van het probleem	Oplossing
Err en de onderste temperatuurweergave 28 tonen 'no'.		De onderste verwarmingsplaat 18/19 functioneert niet.	Het elektronische regelsysteem heeft vastgesteld dat de onderste verwarmingsplaat 18/19 niet opwarmt.	1. Trek de stekker uit het stopcontact. 2. Controleer of de verwarmingsplaat 18/19 correct is geplaatst. 3. Indien het probleem aanhoudt, breng het apparaat naar een servicecentrum.

Afvoer

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



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen / 20–22: papier en vezelplaten / 80–98: composietmaterialen.

Product:



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

Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het — naar onze keuze — gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 540309_2510) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be



Elenco dei simboli utilizzati	Pagina	80
Destinazione d'uso.	Pagina	81
Contenuto dell'imballaggio	Pagina	81
Elenco delle parti	Pagina	81
Specifiche tecniche.	Pagina	81
Avvertenze di sicurezza generali	Pagina	81
Operazioni preliminari	Pagina	84
Disimballaggio e pulizia generale	Pagina	84
Preparazione	Pagina	84
Assemblaggio	Pagina	84
Rimozione delle piastre	Pagina	84
Utilizzo	Pagina	84
Regolazione del tempo di cottura	Pagina	85
Regolazione della temperatura delle piastre	Pagina	85
Modalità chiusa (a contatto)	Pagina	85
Modalità semichiusa (per panini)	Pagina	85
Modalità aperta (da tavolo)	Pagina	85
Funzione Boost	Pagina	86
Funzionamento della sonda di temperatura	Pagina	86
Svuotamento della vaschetta di raccolta	Pagina	87
Tabella di cottura	Pagina	88

Ricette	Pagina	89
Costata di manzo a temperatura controllata	Pagina	89
Panino con prosciutto e mozzarella	Pagina	89
Petti di pollo succosi a temperatura controllata	Pagina	90
Colazione alla griglia (doppia temperatura)	Pagina	90
Croque-monsieur (al forno)	Pagina	90
Capesante alla piastra	Pagina	91
Asparagi e halloumi alla griglia	Pagina	91
Filetti di salmone con pelle croccante	Pagina	91
Patate alla piastra con rosmarino	Pagina	92
Costolette di agnello con aglio ed erbe aromatiche	Pagina	92
Pulizia	Pagina	92
Conservazione	Pagina	93
Risoluzione dei problemi	Pagina	94
Smaltimento	Pagina	95
Garanzia	Pagina	95
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	96
Assistenza	Pagina	96

Elenco dei simboli utilizzati

	PERICOLO! – Indica un rischio di elevata entità che, se non evitato, causerà lesioni gravi o mortali (ad esempio, rischio di soffocamento).		Tensione/corrente alternata
		Hz	Hertz (frequenza di alimentazione)
	AVVERTENZA! – Indica un rischio di media entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali (ad esempio, rischio di scossa elettrica).	W	Watt
			Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
	ATTENZIONE! – Indica un rischio di bassa entità che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate (ad esempio, rischio di ustione).		Pericolo! Rischio di scossa elettrica.
	AVVISO! – Indica un possibile rischio di danni al prodotto o ad altre proprietà (ad esempio, rischio di corto circuito).		Attenzione! Superficie calda.
	INFORMAZIONE – Questo simbolo seguito dal termine "Informazione" fornisce ulteriori informazioni utili.		Questo prodotto è un apparecchio di classe I e deve essere collegato a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Uso alimentare – Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.		Parti lavabili in lavastoviglie: ■ 18/19 Vaschetta di raccolta ■ 17 Vaschetta di raccolta ■ 20 Vaschetta di
CE	La marcatura CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE rilevanti applicabili.		Informazioni di sicurezza Istruzioni per l'uso
	Rilascio della piastra dalla base		Sonda di temperatura

PIASTRA ELETTRICA DIGITALE PREMIUM

Destinazione d'uso

- Questo prodotto è progettato per grigliare alimenti. Non usare il prodotto per altri scopi.
- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico privato e non deve essere usato per scopi commerciali.
- Questo prodotto è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
 - Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali
 - Case coloniche
 - Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali
 - Camere in affitto e altri ambienti analoghi
- Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio.

Contenuto dell'imballaggio

Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che tutte le parti siano presenti e integre. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Unità principale
- 2 Piastre (superficie scanalata)
- 2 Piastre (superficie liscia)
- 1 Custodia della sonda di temperatura
- 1 Sonda di temperatura
- 1 Vaschetta di raccolta dei grassi
- 1 Raschietto
- 1 Manuale di istruzioni

Elenco delle parti

Prima dell'uso, aprire la pagina contenente le illustrazioni e familiarizzarsi con tutte le funzioni del prodotto.

- 1 Unità principale
- 2 Impugnatura
- 3  Pulsante di rilascio (piastra superiore/inferiore)
- 4 Fermaglio di bloccaggio
- 5 Pulsante di sbloccaggio a 180°
- 6 Spina e cavo di alimentazione
- 7 Custodia della sonda di temperatura
- 8 Presa della sonda di temperatura
- 9  Pulsante di avvio
- 10 Manopola della temperatura (piastra inferiore)
- 11 Manopola della temperatura (piastra superiore)
- 12 Funzione Boost (piastra superiore)
- 13 Funzione Boost (piastra inferiore)

- 14 Display
- 15 Aumento del timer/temperatura della sonda
- 16 Diminuzione del timer/temperatura della sonda
- 17 Vaschetta di raccolta dei grassi
- 18 Piastra di cottura (superficie liscia)
- 19 Piastra di cottura (superficie scanalata)
- 20 Raschietto
- 21 Sonda di temperatura
- 22 Icona della sonda di temperatura
- 23 Icona del timer
- 24 Icona della piastra superiore/inferiore
- 25 Indicatore READY (piastra superiore/inferiore)
- 26 Indicatore BOOST (piastra superiore/inferiore)
- 27 Icona della temperatura (piastra superiore/inferiore)
- 28 Temperatura (piastra superiore/inferiore)
- 29 Timer / Temperatura della sonda

Specifiche tecniche

Numero di modello con spina VDE	HG14295
Tensione di ingresso:	220–240 V~, 50–60 Hz
Assorbimento di potenza:	2000 W
Assorbimento di potenza in modalità standby:	0,2 W
Classe di isolamento:	I
Certificazione HG14295:	GS (Intertek)



Avvertenze di sicurezza generali

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZA DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO. IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, ALLEGARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE.

Eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni non sono coperti dalla garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità

PERICOLO! RISCHIO DI MORTE O LESIONI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare i bambini senza supervisione con i materiali di imballaggio. I materiali di imballaggio comportano il rischio di soffocamento.

I bambini tendono a sottovalutare i pericoli. Tenere i bambini a distanza dai materiali di imballaggio.

- Questo prodotto può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro del prodotto e se comprendono i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Destinazione d'uso

 **AVVERTENZA!** L'uso improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

- Non usare il prodotto senza le piastre.

Sicurezza elettrica

AVVERTENZA! Rischio di scossa

elettrica! Non tentare di riparare il prodotto da soli.

In caso di malfunzionamenti, affidare le operazioni di riparazione a un tecnico qualificato.

AVVERTENZA! Rischio di scossa

elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

AVVERTENZA! Rischio di scossa

elettrica! Non usare il prodotto se è danneggiato. Se il prodotto è danneggiato, scollegarlo dalla rete elettrica e contattare il rivenditore.

- Non usare il prodotto se è caduto o è visibilmente danneggiato.
- Prima di collegare il prodotto alla rete elettrica, verificare che la tensione e la corrente nominali corrispondano ai valori indicati sulla targa del prodotto.
- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.

- Proteggere il cavo di alimentazione contro il rischio di danni. Non schiacciare o piegare il cavo ed evitare che entri a contatto con bordi affilati. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e fiamme libere.

Utilizzo

AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Per evitare il rischio di surriscaldamento del prodotto e incendio, non coprire il prodotto. Non coprire per alcun motivo le piastre con fogli di alluminio, contenitori in alluminio o materiali resistenti al calore.

ATTENZIONE! Rischio di ustioni!

- Le piastre diventano molto calde durante l'uso. Toccare esclusivamente le manopole della temperatura e l'impugnatura.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il prodotto è in funzione.

ATTENZIONE! SUPERFICIE CALDA!

Il prodotto diventa molto caldo quando è in funzione. Non toccare il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso.

- Non usare il prodotto senza la vaschetta di raccolta.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto mentre è in funzione.
- Non posizionare il prodotto su piani cottura caldi (come fornelli a gas, elettrici, a carbone). Usare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.
- Non coprire il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso, quando è ancora caldo.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si incastri tra le piastre o entri a contatto con il bordo delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghes. Se è necessario usare una prolunga, deve essere progettata per una corrente nominale di almeno 10 A.
- Disporre i cavi in modo che non possano essere calpestati o danneggiati.
- Il prodotto non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Usare il prodotto esclusivamente con gli accessori originali inclusi.

Pulizia e conservazione

AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di pulirlo e quando non è in uso.

- Scollegare il connettore prima di pulire l'apparecchio e assicurarsi che la presa dell'apparecchio sia asciutta prima di usarlo nuovamente.
- Consultare la sezione "Pulizia" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.
- Non riporre il prodotto caldo in una dispensa o nell'imballaggio.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Proteggere il prodotto, la spina e il cavo di alimentazione da calore, polvere, luce solare diretta, gocce e schizzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto in prossimità di fiamme libere o fonti di calore come stufe o apparecchi di riscaldamento.
- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
 - Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali
 - Case coloniche
 - Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali
 - Camere in affitto e altri ambienti analoghi

Operazioni preliminari

Disimballaggio e pulizia generale

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole in plastica.
2. Verificare che siano presenti tutte le parti elencate alla sezione "Contenuto dell'imballaggio".
3. Verificare che il prodotto e tutte le parti siano integre. Se presentano danni o difetti, non usare il prodotto ma seguire le procedure riportate alla sezione "Garanzia".
4. Durante la fabbricazione, le parti vengono coperte da una pellicola oleosa protettiva. Al primo utilizzo, mettere in funzione il prodotto senza alimenti per rimuovere eventuali residui.
5. Prima di usare il prodotto per la prima volta, pulirlo come indicato alla sezione "Pulizia".

Preparazione

Assemblaggio

1. Posizionare l'unità principale **1** su una superficie piana, stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.
2. Inserire una piastra alla volta. Ciascuna piastra liscia **18** o scanalata **19** può essere inserita sia nella parte superiore che nella parte inferiore del prodotto. Assicurarsi che le piastre siano a livello e fissate tramite il gancio del pulsante di rilascio  **3** corrispondente.

Rimozione delle piastre

⚠ ATTENZIONE! Rischio di ustioni! Prima di capovolgere una piastra **18/19**, scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Attendere che la piastra si raffreddi completamente.

Superficie	Alimenti adatti
Scanalata	Carne, salsicce, alimenti grassi
Liscia	Verdura, pancake, uova fritte

- Premere il pulsante di rilascio  **3** per separare la piastra dalla base. Afferrare la piastra con entrambe le mani, farla scorrere lungo i supporti metallici e rimuoverla dalla base. Premere l'altro pulsante di rilascio  **3** per rimuovere la seconda piastra, seguendo la stessa procedura.

Utilizzo

ⓘ INFORMAZIONE — Durante il primo riscaldamento, il prodotto potrebbe emettere una scia di fumo e un leggero odore a causa della combustione dei residui di fabbricazione; è un fenomeno normale e completamente innocuo. Garantire un sufficiente ventilazione, ad esempio aprendo una finestra.

- Non consumare il primo alimento cotto con il prodotto.
- Il prodotto può essere usato in 3 modalità:

Modalità	Fig.
Aperta (da tavolo)	G
Semichiusa (per panini)	H
Chiusa (a contatto)	I
Consultare le sezioni seguenti per maggiori dettagli.	

Regolazione del tempo di cottura

1. Premere i pulsanti +/- **15/16** per impostare il timer tra 10 secondi e 90 minuti, quindi regolare la temperatura.
2. Premere il pulsante di avvio  **9**; il pulsante si illuminerà di bianco e verrà emesso un segnale acustico.
3. L'apparecchio entrerà in funzione e sul display apparirà il conto alla rovescia **29**.
4. Allo scadere del conto alla rovescia l'apparecchio emetterà 5 secondi acustici, e sul display **29** apparirà "End".
5. È possibile regolare il timer (tra 10 secondi e 90 minuti) in qualsiasi momento premendo i pulsanti +/- **15/16**.

Regolazione della temperatura delle piastre

1. Ruotare la manopola della temperatura **10/11** per impostare la temperatura tra 60 °C e 240 °C per ciascuna piastra (superiore e inferiore) in modo indipendente.
2. Premere il pulsante di avvio  **9**; il pulsante si illuminerà di bianco e verrà emesso un segnale acustico.
3. Sul display apparirà la temperatura delle piastre **28**.
4. Al raggiungimento della temperatura impostata l'apparecchio emetterà 3 secondi acustici, e l'indicatore READY **25** si illuminerà sul display **14**.
5. È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento durante la cottura.

Modalità chiusa (a contatto)

1. Fare scorrere il fermaglio di bloccaggio **4** in posizione , quindi aprire il coperchio.
2. Preriscaldare l'apparecchio portando entrambe le manopole della temperatura **10/11** in posizione 240 °C; sul display **28** apparirà il valore "240" per entrambe le piastre.
3. Premere il pulsante di avvio  **9**; il pulsante si illuminerà di bianco. Il pulsante rimarrà illuminato durante il processo.
4. Al raggiungimento della temperatura impostata l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici, e l'indicatore READY **25** si illuminerà sul display **14**. Posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore.
5. Chiudere l'apparecchio usando l'impugnatura **2**.
6. Controllare lo stato degli alimenti dopo qualche momento e allo scadere del timer (consultare la sezione "Regolazione del timer"). Aprire l'apparecchio usando l'impugnatura **2**.
7. Rimuovere gli alimenti quando hanno raggiunto il grado di cottura desiderato.
8. Portare la manopola della temperatura **10/11** di entrambe le piastre in posizione ; sul display **28** apparirà "OFF".

9. Scollegare il cavo di alimentazione **6** dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

NOTA: Il coperchio regolabile è progettato per ottenere risultati di cottura ottimali. La piastra superiore rimane sempre parallela rispetto alla piastra inferiore, anche se gli alimenti sono particolarmente spessi.

Modalità semichiusa (per panini)

1. Fare scorrere il fermaglio di bloccaggio **4** in posizione , quindi aprire il coperchio.
2. Preriscaldare l'apparecchio portando entrambe le manopole della temperatura **10/11** in posizione 240 °C; sul display **28** apparirà il valore "240" per entrambe le piastre.
3. Premere il pulsante di avvio  **9**; il pulsante si illuminerà di bianco. Il pulsante rimarrà illuminato durante il processo.
4. Al raggiungimento della temperatura impostata l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici, e l'indicatore READY **25** si illuminerà sul display **28**. Posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore.
5. Fare scorrere il fermaglio di bloccaggio **4** in posizione I, II, III, IV o V.

Posizioni del fermaglio di bloccaggio

Minore distanza tra le piastre	=	I
Maggiore distanza tra le piastre	=	V

6. Abbassare il coperchio fino all'inclinazione desiderata.
7. Controllare lo stato degli alimenti di tanto in tanto e allo scadere del timer (consultare la sezione "Regolazione del timer").
8. Rimuovere gli alimenti quando hanno raggiunto il grado di cottura desiderato.
9. Portare la manopola della temperatura di entrambe le piastre in posizione ; sul display **14** apparirà "OFF".
10. Scollegare il cavo di alimentazione **6** dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Modalità aperta (da tavolo)

1. Fare scorrere il fermaglio di bloccaggio **4** in posizione , quindi aprire il coperchio.
2. Premere il pulsante di sbloccaggio **5** e ruotare il coperchio di 180° (Fig. F).
3. Preriscaldare l'apparecchio portando entrambe le manopole della temperatura **10/11** in posizione 240 °C; sul display **28** apparirà il valore "240" per entrambe le piastre.

4. Premere il pulsante di avvio  **9**; il pulsante si illuminerà di bianco. Il pulsante rimarrà illuminato durante il processo.
5. Al raggiungimento della temperatura impostata l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici, e l'indicatore **READY 25** si illuminerà sul display **28**. Posizionare gli alimenti sulle piastre.
6. Voltare gli alimenti occasionalmente e rimuoverli quando hanno raggiunto il grado di cottura desiderato.
7. Portare la manopola della temperatura di entrambe le piastre in posizione ; sul display **28** apparirà "OFF".
8. Scollegare il cavo di alimentazione **6** dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

NOTA:

- Il coperchio regolabile è progettato per ottenere risultati di cottura ottimali. La piastra superiore rimane sempre parallela rispetto alla piastra inferiore, anche se gli alimenti sono particolarmente spessi.
- Allo scadere del timer il display si illuminerà per 1 minuto, quindi si spegnerà. Premere qualsiasi pulsante o ruotare le manopole per riaccendere il display.

Funzione Boost

1. Premere il pulsante della funzione Boost (piastra superiore/inferiore) **12/13** per attivarla.
2. La funzione Boost **12/13** può essere attivata solo durante la cottura.
3. Premere il pulsante della funzione Boost (piastra superiore/inferiore) **12/13**; sul display apparirà 265 °C e l'indicatore **BOOST 26** lampeggerà.
4. Quando la piastra raggiunge la temperatura l'indicatore **BOOST 26** smetterà di lampeggiare, l'indicatore **READY 25** si illuminerà sul display **28** e l'apparecchio emetterà un segnale acustico. L'indicatore **BOOST 26** rimarrà illuminato per un minuto.
5. Posizionare immediatamente gli alimenti sulle piastre; durante questo minuto, l'apparecchio porterà le piastre alla temperatura di rosolatura. Quindi l'indicatore **BOOST 26** si spegnerà, sul display **29** apparirà la temperatura impostata con le manopole e l'apparecchio manterrà le piastre a quella temperatura.

NOTA

- Questa funzione può essere usata solo una volta ogni 30 minuti. Se il pulsante della funzione Boost viene premuto prima di 30 minuti, l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici. Questa funzione non può essere impostata con le manopole.

Funzionamento della sonda di temperatura

Prima funzione – Controllare la temperatura degli alimenti

1. Estrarre la sonda di temperatura **21** dalla custodia **7**.
2. Collegare la sonda **21** alla presa sull'apparecchio. (Fig. J)
3. Al posto del timer **29** apparirà la temperatura rilevata dalla sonda; l'icona della sonda di temperatura **22** si illuminerà e apparirà la temperatura ambientale.
4. Inserire la sonda **21** all'interno dell'alimento.
5. La temperatura dell'alimento apparirà sul display **29**.

Seconda funzione – Cuocere gli alimenti alla temperatura desiderata

1. Estrarre la sonda di temperatura **21** dalla custodia **7**.
2. Collegare la sonda **21** alla presa sull'apparecchio.
3. Al posto del timer **29** apparirà la temperatura rilevata dalla sonda; l'icona della sonda di temperatura **22** si illuminerà e apparirà la temperatura ambientale.
4. Inserire la punta della sonda il più possibile al centro dell'alimento per rilevarne la temperatura al cuore. Assicurarsi che la sonda non tocchi le ossa, perché durante la cottura la loro temperatura aumenta più rapidamente rispetto alla carne.
5. Premere i pulsanti **+/- 15/16** per selezionare la temperatura desiderata tra 45 °C e 99 °C e premere il pulsante di avvio  **9**; l'apparecchio emetterà 1 segnale acustico e il pulsante si illuminerà.
6. La temperatura al cuore aumenta gradualmente durante la cottura; al raggiungimento della temperatura desiderata, l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici e sul display apparirà "End".
7. Estrarre con attenzione la sonda **21** dall'alimento e posizionarla accanto all'apparecchio.
8. Rimuovere gli alimenti dalla piastra **18/19** e servirli.

NOTA

- La sonda di temperatura può essere collegata anche durante la cottura. Dopo averla collegata e aver impostato la temperatura, il pulsante di avvio **9** lampeggerà. Premerlo una volta per confermare; smetterà di lampeggiare e rimarrà acceso, a indicare che la temperatura viene monitorata
- Se possibile, cuocere gli alimenti con il coperchio chiuso per ridurre il tempo di cottura e risparmiare energia.
- È possibile modificare la temperatura della sonda premendo i pulsanti +/- **15/16**.
- La sonda di temperatura **21** non può essere usata simultaneamente al timer.
- Non posizionare la sonda di temperatura **21** sulle piastre calde. Il cavo e l'impugnatura della sonda di temperatura **21** possono subire danni irreparabili.
- Si raccomanda di controllare la temperatura dell'alimento in diversi punti prima di rimuoverlo dalle piastre **18/19** per essere sicuri di aver inserito la sonda al centro dell'alimento.

Svuotamento della vaschetta di raccolta

 **AVVISO!** Rischio di danni al prodotto! Non svuotare la vaschetta di raccolta **17** mentre l'apparecchio è in funzione. In caso contrario, i grassi e i succhi di cottura sgoccioleranno direttamente sull'unità principale **1**.

 **INFORMAZIONE** — Se gli alimenti producono una grande quantità di grassi e succhi durante la cottura, la vaschetta di raccolta **17** deve essere rimossa di tanto in tanto.

1. Estrarre la vaschetta di raccolta **17** dalla parte anteriore dell'unità principale **1**.
2. Svuotare la vaschetta di raccolta **17**.
3. Pulire le superfici esterne della vaschetta di raccolta **17** con uno strofinaccio.
4. Reinserire la vaschetta di raccolta **17** nell'unità principale **1**.

Tabella di cottura

Alimento	Peso ca. (g)	Tipo di piastra	Modalità	Temperatura (°C)	Tempo di cottura ca. (min)
Bistecca (costata di manzo, 2,5 cm)	250–300 g	Piastra scanalata 19	Chiusa (a contatto)	230 °C (+ BOOST)	4–8 min (cottura media al sangue)
Hamburger di manzo (fresco, 2 cm)	150–180 g	Piastra scanalata 19	Chiusa (a contatto)	210 °C	6–9 min
Bistecca sottile	120 g	Piastra scanalata 19	Chiusa (a contatto)	230 °C	1–2 min
Petto di pollo (disossato)	180–220 g	Piastra scanalata 19	Chiusa (a contatto)	200 °C	8–12 min (sonda: 74 °C)
Cosce di pollo (disossate)	100–130 g	Piastra scanalata 19	Chiusa (a contatto)	210 °C	10–14 min (sonda: 74 °C)
Costolette di tacchino	150 g	Piastra liscia 18	Chiusa (a contatto)	190 °C	5–7 min
Costolette di maiale (disossate, 2 cm)	200 g	Piastra scanalata 19	Chiusa (a contatto)	200 °C	8–10 min (sonda: 65 °C)
Costolette di agnello (rifilate)	60–80 g ciascuna	Piastra scanalata 19	Chiusa (a contatto)	220 °C	3–5 min (cottura media)
Salsicce	100 g ciascuna	Piastra scanalata 19	Chiusa (a contatto)	180 °C	10–15 min
Fette di bacon	150 g	Piastra liscia 18	Aperta (da tavolo)	200 °C	6–8 min
Filetto di salmone (con pelle)	150–180 g	Piastra liscia 18	Chiusa (a contatto)	200 °C	6–8 min (sonda: 60 °C)
Merluzzo / Eglefino (carne delicata)	150 g	Piastra liscia 18	Semichiusa (per panini)	190 °C	8–12 min
Gamberi (sgusciati)	250 g	Piastra liscia 18	Aperta (da tavolo)	220 °C	2–4 min (in tutto)
Capesante (grandi)	300 g	Piastra liscia 18	Aperta (da tavolo)	230 °C	3–4 min (in tutto)
Croque-monsieur	350 g	Piastra liscia 18	Semichiusa (per panini)	190 °C	6–8 min (per fondere la parte superiore)
Asparagi	300 g	Piastra scanalata 19	Aperta (da tavolo)	200 °C	5–8 min
Peperoni (a listarelle)	400 g	Piastra liscia 18	Aperta (da tavolo)	210 °C	8–12 min

Alimento	Peso ca. (g)	Tipo di piastra	Modalità	Temperatura (°C)	Tempo di cottura ca. (min)
Zucchine (fette da 1 cm)	300 g	Piastra scanalata 19	Aperta (da tavolo)	210 °C	6–10 min
Halloumi (fette da 1,5 cm)	225 g	Piastra scanalata 19	Chiusa (a contatto)	210 °C	3–5 min
Uova (fritte)	120 g (2 uova)	Piastra liscia 18	Aperta (da tavolo)	160 °C	3–5 min

Ricette

Costata di manzo a temperatura controllata

 40–45 minuti

 x 2

Modalità	Chiusa (a contatto)
Piastre	Piastre scanalate (superiore e inferiore)

Ingredienti

2	Costate di manzo (spesse ca. 3 cm)
1 cucchiaino	Olio d'oliva
Sale marino grosso	
Pepe nero appena macinato	

Preparazione

1. Rimuovere le bistecche dal frigorifero 30 minuti prima della cottura. Asciugarle tamponandole e strofinarle con l'olio d'oliva. Condirle con abbondante sale e pepe.
2. Preriscaldare l'apparecchio in modalità chiusa a 240 °C.
3. Al termine del preriscaldamento, posizionare le bistecche sulla piastra inferiore. Inserire la sonda di temperatura integrata in orizzontale nella parte più spessa di una bistecca.
4. Chiudere il coperchio superiore. Impostare la temperatura da raggiungere (ad esempio 55 °C per una cottura al sangue medio oppure 60 °C per una cottura media).
5. Premere il pulsante della funzione Boost per una rosolatura ad alta temperatura di 2 minuti.
6. Le bistecche verranno cotte fino al raggiungimento della temperatura impostata (circa 6–10 minuti in totale). Rimuovere le bistecche, lasciarle riposare per 5 minuti e servirle.

Panino con prosciutto e mozzarella

 10–15 minuti

 x 2

Modalità	Semichiusa (per panini)
Piastre	Piastre scanalate (superiore e inferiore)

Ingredienti

4 fette	Pane a lievitazione naturale o ciabatta
2 cucchiaini	Pesto
100 g	Prosciutto affettato
1 (125 g)	Mozzarella fresca, a fette
1 manciata	Foglie di basilico fresco
1 cucchiaino	Olio d'oliva

Preparazione

1. Spennellare il lato esterno delle fette di pane con l'olio d'oliva.
2. Spalmare il pesto sul lato interno di tutte e quattro le fette. Disporre a strati il prosciutto, la mozzarella e le foglie di basilico su due fette. Coprire con le altre due fette.
3. Preriscaldare l'apparecchio a 230 °C.
4. Al termine del preriscaldamento (indicatore READY illuminato), posizionare i due panini sulla piastra inferiore.
5. Chiudere il coperchio superiore. L'apparecchio regolerà automaticamente la pressione e il tempo.
6. Cuocere per 2 minuti o fino al termine del programma; assicurarsi che il pane sia dorato e il formaggio fuso.

Petti di pollo succosi a temperatura controllata

 110–120 minuti  x 2

Modalità	Chiusa (a contatto)
Piastre	Piastre scanalate (superiore e inferiore)

Ingredienti

2	Petti di pollo grandi, disossati e senza pelle
2 cucchiai	Olio d'oliva
1 cucchiaino	Paprica affumicata
½ cucchiaino	Aglio in polvere
Succo di ½ limone	
Sale e pepe	

Preparazione

1. In una ciotola, unire l'olio d'oliva, la paprica, l'aglio in polvere, il succo di limone, il sale e il pepe. Aggiungere i petti di pollo e mescolare per ricoprirli. Marinare in frigorifero per almeno 90 minuti.
2. Preriscaldare l'apparecchio in modalità chiusa a 200 °C.
3. Posizionare il pollo sulla piastra inferiore. Inserire la sonda di temperatura integrata in orizzontale nella parte più spessa di un petto.
4. Chiudere il coperchio superiore. Impostare la temperatura finale a 75 °C.
5. Cuocere finché la sonda non segnala che la temperatura è stata raggiunta (circa 8–12 minuti, in base allo spessore). In questo modo il pollo risulterà perfettamente cotto ma anche succoso.
6. Lasciare riposare il pollo per 5 minuti prima di affettarlo.

Colazione alla griglia (doppia temperatura)

 20–25 minuti  x 2

Modalità	Aperta a 180°
Piastre	1 x piastra posteriore, 1 x piastra scanalata

Ingredienti

4 fette	Bacon o pancetta
4	Uova grandi
100 g	Funghi champignon, a fette

2	Pomodori, tagliati a metà
2 cucchiai	Olio d'oliva
Sale e pepe	

Preparazione

1. Inserire la piastra scanalata in un lato dell'apparecchio e la piastra liscia nel lato opposto. Aprire l'apparecchio a 180 ° per portarlo in modalità aperta.
2. Impostare la temperatura della piastra scanalata (per il bacon e i funghi) a 210 °C.
3. Impostare la temperatura della piastra liscia (per le uova e i pomodori) a 180 °C.
4. Al termine del preriscaldamento, posizionare il bacon e i funghi sulla piastra scanalata calda.
5. Posizionare i pomodori a metà (lato tagliato verso il basso) sulla piastra liscia.
6. Dopo 4–5 minuti, voltare il bacon. Versare l'olio d'oliva sulla piastra liscia e rompere le uova direttamente sopra di essa.
7. Cuocere il tutto per altri 3–4 minuti finché il bacon non è croccante e gli albumi sodi. Condire le uova con sale e pepe.

Croque-monsieur (al forno)

 15–20 minuti  x 2

Modalità	Semichiusa (per panini)
Piastre	Piastra liscia (inferiore), piastra scanalata (superiore)

Ingredienti

4 fette	Pane bianco a fette spesse (pancarré o brioche)
2 cucchiai	Burro non salato, ammorbidito
1 cucchiaino	Senape di Digione
100 g	Prosciutto affettato
100 g	Formaggio Gruyère, grattugiato
50 ml	Besciamella (facoltativa, ma tipica)

Preparazione

1. Inserire la piastra scanalata nella parte inferiore dell'apparecchio e la piastra scanalata nella parte superiore. Preriscaldare l'apparecchio a 200 °C.
2. Imburrare leggermente il lato esterno di tutte le fette di pane. Spalmare la senape sul lato interno.

- Formare due sandwich con il prosciutto e metà del formaggio grattugiato all'interno.
- Posizionare i sandwich sulla piastra liscia inferiore calda.
- Cospargere il lato superiore di ciascun sandwich con una cucchiata di besciamella (se utilizzata) e il formaggio Gruyère rimanente.
- Bloccare la piastra superiore in modalità semichiusa a 2–3 cm di distanza dal formaggio.
- Cuocere per 5–8 minuti finché il lato inferiore dei sandwich non è tostato e il formaggio in superficie è fuso, con bollicine e dorato.

Capesante alla piastra

 10–15 minuti

 x 2 (antipasto)

Modalità	Aperta a 180°
Piastre	Piastra liscia

Ingredienti

12	Capesante grandi, ben asciugate (tamponate)
1 cucchiaino	Olio d'oliva
2 cucchiaini	Burro non salato
1 spicchio	Aglione, tritato
1 cucchiaino	Prezzemolo fresco, tritato
Sale e pepe bianco	

Preparazione

- Asciugare le capesante tamponandole con della carta assorbente. Condirle leggermente con sale e pepe bianco.
- Inserire una piastra liscia. Aprire l'apparecchio a 180° per portarlo in modalità aperta (è sufficiente riscaldare un solo lato).
- Portare la piastra alla massima temperatura (posizione MAX).
- Aggiungere l'olio d'oliva. Quando è ben caldo, posizionare le capesante sulla piastra, senza che si tocchino.
- Cuocere senza intervenire per 90 secondi. Voltarle.
- Aggiungere immediatamente il burro e l'aglio sulla piastra. Mentre il burro si fonde, inclinare leggermente la piastra (se possibile) o usare un cucchiaino per irrorare le capesante con il burro all'aglio.
- Cuocere per altri 60–90 secondi. Spegnerne l'apparecchio, cospargere di prezzemolo e servire immediatamente.

Asparagi e halloumi alla griglia

 15–20 minuti

 x 3–4 (contorno)

Modalità	Aperta a 180°
Piastre	Piastre scanalate (entrambe)

Ingredienti

1 mazzo (300 g)	Asparagi, estremità rifilate
225 g	Formaggio halloumi, tagliato a fette spesse 1 cm
2 cucchiaini	Olio d'oliva
Scorza di 1 limone	
Pepe nero appena macinato	

Preparazione

- In una ciotola, mescolare gli asparagi con l'olio d'oliva e il pepe nero.
- Inserire entrambe le piastre scanalate. Aprire l'apparecchio a 180° per portarlo in modalità aperta.
- Preriscaldare entrambe le piastre a 220 °C.
- Disporre le fette di halloumi e gli asparagi sulle piastre calde.
- Cuocere l'halloumi per 2–3 minuti per lato, finché non appaiono i segni di grigliatura.
- Cuocere gli asparagi per 5–7 minuti, voltandoli occasionalmente, finché non risultano teneri ma ancora croccanti e ben abbrustoliti.
- Trasferire il tutto su un piatto e cospargere di scorza di limone fresca prima di servire.

Filetti di salmone con pelle croccante

 20–25 minuti

 x 3–4 (contorno)

Modalità	Chiusa (a contatto)
Piastre	Piastre lisce (superiore e inferiore)

Ingredienti

2	Filetti di salmone (ca. 150 g ciascuno), con pelle
1 cucchiaino	Olio d'oliva
Sale e pepe	
2 fette	Limone

Preparazione

1. Asciugare completamente la pelle del salmone con della carta assorbente. Condire entrambi i lati con sale e pepe.
2. Inserire le piastre lisce (superiore e inferiore). Preriscaldare l'apparecchio in modalità chiusa a 220 °C.
3. Spennellare la pelle di salmone con l'olio d'oliva. Posizionare i filetti, con la pelle rivolta verso il basso, sulla piastra inferiore calda. Posizionare una fetta di limone accanto a ciascuno.
4. Abbassare delicatamente la piastra superiore per portarla a contatto con il salmone.
5. Cuocere per 6–8 minuti. Il contatto diretto con le piastre cuocerà completamente il pesce e renderà la pelle particolarmente croccante.
6. Servire immediatamente con il limone grigliato.

Patate alla piastra con rosmarino

 25–30 minuti

 x 4 (contorno)

Modalità	Aperta a 180°
Piastre	Piastra liscia

Ingredienti

500 g	Patate novelle, sbollentate
3 cucchiaini	Olio d'oliva
2 spicchi	Aglio, leggermente schiacciato
1 cucchiaio	Rosmarino fresco, tritato finemente
Sale marino grosso	

Preparazione

1. Bollire le patate novelle per 10–12 minuti finché non sono tenere. Scolarle e tagliarle a metà.
2. Inserire una piastra liscia. Aprire l'apparecchio a 180° per portarlo in modalità aperta.
3. Preriscaldare la piastra a 210 °C.
4. Aggiungere l'olio d'oliva, quindi le patate sbollentate (lato tagliato verso il basso) e gli spicchi d'aglio schiacciati.
5. Cuocere per 8–10 minuti, senza intervenire, finché non si forma una crosta dorata.
6. Voltare le patate, aggiungere il rosmarino e cuocere per altri 5–7 minuti, finché non sono croccanti.
7. Rimuovere gli spicchi d'aglio. Cospargere con abbondante sale marino grosso e servire bollenti.

Costolette di agnello con aglio ed erbe aromatiche

 140–150 minuti

 x 2–3

Modalità	Chiusa (a contatto)
Piastre	Piastre scanalate (superiore e inferiore)

Ingredienti

8	Costolette di agnello (rifilate alla francese)
3 cucchiaini	Olio d'oliva
2 spicchi	Aglio, tritato
1 cucchiaio	Rosmarino fresco, tritato
1 cucchiaio	Timo fresco, tritato
Sale e pepe	

Preparazione

1. In un piatto, unire l'olio d'oliva, l'aglio, il rosmarino e il timo. Aggiungere le costolette di agnello e voltarle per rivestirle. Marinare in frigorifero per almeno 2 ore.
2. Inserire le piastre scanalate. Preriscaldare l'apparecchio in modalità chiusa a 230 °C.
3. Rimuovere le costolette dalla marinata e condire con sale e pepe.
4. Disporre le costolette di agnello sulla piastra inferiore calda.
5. Chiudere il coperchio superiore.
6. Cuocere per 3–4 minuti in tutto per una cottura al sangue medio (rosa). Aumentare il tempo a 5–6 minuti per una cottura completa.
7. Servire immediatamente.

Pulizia

 **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Prima di pulire il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione **6** dalla presa di corrente.

 **ATTENZIONE! Rischio di ustioni!** Non pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.

 **AVVISO! Rischio di danni al prodotto!** Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

- Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.

- Non usare detergenti abrasivi o aggressivi o spazzole rigide.

NOTA: pulire il prodotto non appena si è raffreddato; i residui alimentari incrostati sono difficili da rimuovere.

- ☐ Usare il raschietto **20** per rimuovere i residui alimentari dalle piastre **18/19**.
- ☐ Usare il lato dritto del raschietto **20** per le piastre con superficie liscia.
- ☐ Usare il lato seghettato del raschietto **20** per le piastre con superficie scanalata.

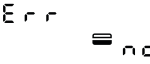
Parte	Modalità di pulizia
Unità principale 1	☐ Pulire l'unità principale 1 con un panno umido. ☐ Se necessario, aggiungere del detersivo neutro sul panno. Quindi risciacquare l'unità principale 1 con un panno umido senza detersivo. ☐ Asciugare accuratamente l'unità principale 1. ☐ Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno dell'unità principale 1.
Piastra 18/19 Raschietto 20	☐ Risciacquare con acqua e del detersivo neutro. ■ Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
Vaschetta di raccolta 17 Sonda di temperatura 21	■ Sonda di temperatura 21 e custodia della sonda 7. ■ Pulire le superfici esterne della sonda e della custodia con un panno umido. ■ Se necessario, aggiungere del detersivo neutro sul panno. Quindi risciacquare l'unità principale con un panno umido senza detersivo. ■ La sonda non è lavabile in lavastoviglie e non deve essere immersa nell'acqua.

Conservazione

-  **ATTENZIONE! Rischio di ustioni!** Non riporre il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.
- ☐ Pulire il prodotto prima di riporlo.
- ☐ Conservare il prodotto all'interno dell'imballaggio originale quando non è in uso.
- ☐ Conservare il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

Messaggi di errore sul display		Significato	Descrizione del problema	Soluzione
Err1	Err 1	La piastra riscaldante superiore 18/19 non funziona.	Il sensore di temperatura della piastra riscaldante superiore 18/19 è scollegato.	Rivolgersi al centro di assistenza.
Err2	Err 2	Surriscaldamento della piastra riscaldante superiore 18/19 .	La temperatura della piastra riscaldante superiore 18/19 ha superato il limite a causa di un utilizzo prolungato.	Rivolgersi al centro di assistenza.
Err3	Err 3	La piastra riscaldante inferiore 18/19 non funziona.	Il sensore di temperatura della piastra riscaldante inferiore 18/19 è scollegato.	Rivolgersi al centro di assistenza.
Err4	Err 4	Surriscaldamento della piastra riscaldante inferiore 18/19 .	La temperatura della piastra riscaldante inferiore 18/19 ha superato il limite a causa di un utilizzo prolungato.	Rivolgersi al centro di assistenza.
Err5	Err 5	La sonda di temperatura 21 non funziona.	La sonda di temperatura 21 è inserita solo parzialmente.	Assicurarsi che la sonda di temperatura 21 sia inserita correttamente.
"Err", icona della piastra superiore e "no" sul display 28	Err no	La piastra riscaldante superiore 18/19 non funziona.	Il sistema di controllo elettronico ha rilevato che la piastra riscaldante superiore 18/19 non si riscalda.	1. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. 2. Assicurarsi che la piastra riscaldante 18/19 sia inserita correttamente. 3. Se il problema persiste, rivolgersi al centro di assistenza.

Messaggi di errore sul display		Significato	Descrizione del problema	Soluzione
"Err", icona della piastra inferiore e "no" sul display 28		La piastra riscaldante inferiore 18/19 non funziona.	Il sistema di controllo elettronico ha rilevato che la piastra riscaldante inferiore 18/19 non si riscalda.	1. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. 2. Assicurarsi che la piastra riscaldante 18/19 sia inserita correttamente. 3. Se il problema persiste, rivolgersi al centro di assistenza.

Smaltimento

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



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1–7: plastiche / 20–22: carta e cartone / 80–98: materiali composti.

Prodotto:



Il prodotto , i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

Garanzia

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

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

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

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

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

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

Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 540309_2510) come prova d'acquisto.

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

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

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

Assistenza

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt



Lista de pictogramas utilizados	Página	99
Uso previsto	Página	100
Contenido del paquete	Página	100
Lista de piezas	Página	100
Especificaciones técnicas	Página	100
Medidas generales de seguridad	Página	100
Configuración inicial del producto	Página	103
Desembalaje el producto y dele una limpieza básica	Página	103
Preparación	Página	103
Montaje	Página	103
Desmontar las placas	Página	103
Funcionamiento	Página	103
Ajustar el tiempo	Página	104
Ajustar la temperatura del grill	Página	104
Posición «Grill de contacto»	Página	104
Posición de «Panini»	Página	104
Posición «Grill de mesa»	Página	105
Función BOOST	Página	105
Ajuste del termómetro de grill	Página	105
Vaciar la bandeja recogegotas	Página	106
Tabla de cocción	Página	107

Recetas	Página	108
Entrecot en su punto	Página	108
Panini italiano de jamón y mozzarella	Página	108
Pechuga de pollo jugosa en su punto	Página	109
Desayuno al Grill abierto (temp. dual)	Página	109
Croque Monsieur (modo de horno)	Página	109
Vieiras a la plancha	Página	110
Espárragos y halloumi con el grill abierto	Página	110
Filetes de salmón con piel crujiente	Página	110
Patatas fritas a la plancha con romero	Página	111
Chuletas de cordero con ajo y finas hierbas	Página	111
Limpieza	Página	111
Almacenamiento	Página	112
Resolución de problemas	Página	113
Eliminación	Página	114
Garantía	Página	114
Tramitación de la garantía	Página	115
Asistencia	Página	115

Lista de pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! - Designación de un peligro con riesgo elevado, que provocará la muerte o lesiones graves si no se evita (por ejemplo, riesgo de asfixia).		Corriente/tensión alterna
		Hz	Hertz (frecuencia de alimentación)
	¡ADVERTENCIA! - Designa un peligro con riesgo moderado, que puede provocar la muerte o lesiones graves si no se evita (por ejemplo, riesgo de descarga eléctrica).	W	Vatio
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡PRECAUCIÓN! - Designación de un peligro con riesgo bajo, que podría provocar lesiones leves o moderadas si no se evita (por ejemplo, riesgo de escaldadura).		Peligro: ¡riesgo de descarga eléctrica!
	¡AVISO! Advierte de posibles daños materiales/al producto si no se evitan (por ejemplo, riesgo de cortocircuito).		Precaución: ¡superficie caliente!
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización «Info» proporciona información útil adicional.		Este producto está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a una toma de tierra de protección.
	Apto para alimentos. Este producto no tiene ningún efecto adverso sobre el sabor ni el olor de los alimentos.		Apto para lavavajillas: ■ 18/19 Placa de grill ■ 17 Bandeja recogegotas ■ 20 Rasqueta
CE	La marca CE indica la conformidad con las directivas de la UE aplicables a este producto.		Información sobre seguridad Instrucciones de uso
	Desmontar la placa de grill de la base.	T2	Sonda de termómetro

GRILL DE CONTACTO DIGITAL PREMIUM

Uso previsto

- Este producto está diseñado para asar alimentos a la parrilla. No utilice el producto para ningún otro fin.
- Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico, no comercial.
- Este producto está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

Contenido del paquete

Tras desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y si todas las piezas están en buen estado. Retire todos los materiales de embalaje antes de su uso.

- 1 Unidad principal
- 2 Placas de grill (superficie ondulada)
- 2 Placas de grill (superficie lisa)
- 1 Soporte de termómetro
- 1 Termómetro
- 1 Bandeja recogegotas
- 1 Rasqueta
- 1 Manual del usuario

Lista de piezas

Antes de leer, despliegue la página que contiene las ilustraciones y familiarícese con todas las funciones del producto.

- 1 Unidad principal
- 2 Mango
- 3  Botón de LIBERACIÓN (placa superior/inferior)
- 4 Cierre de seguridad
- 5 Botón de desbloqueo de 180°
- 6 Enchufe de alimentación y cable
- 7 Soporte del termómetro de grill
- 8 Conexión del termómetro de grill
- 9  Botón de inicio
- 10 Mando de control de la temperatura (placa inferior)
- 11 Mando de control de la temperatura (placa superior)
- 12 Función Boost (placa superior)

- 13 Función Boost (placa inferior)
- 14 Pantalla
- 15 Temporizador/sonda de temperatura +
- 16 Temporizador/sonda de temperatura –
- 17 Bandeja recogegotas de aceite
- 18 Placa de calentamiento (superficie lisa)
- 19 Placa de calentamiento (superficie ondulada)
- 20 Rasqueta
- 21 Termómetro
- 22 Icono del termómetro
- 23 Icono del tiempo
- 24 Icono de la placa superior/inferior
- 25 Listo (placa superior/inferior)
- 26 Boost (placa superior/inferior)
- 27 Icono de la temperatura (placa superior/inferior)
- 28 Indicación de la temperatura (placa superior/inferior)
- 29 Indicación del temporizador/temperatura del termómetro

Especificaciones técnicas

Número de modelo	
con enchufe VDE:	HG14295
Tensión de entrada:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de potencia:	2000 W
Consumo de energía en modo de espera:	0,2 W
Clase de protección:	I
Certificación	
HG14295:	GS (Intertek)



Medidas generales de seguridad

¡ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE USO!
¡CUANDO ENTREGUE ESTE PRODUCTO A OTRAS PERSONAS, INCLUYA TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!

En caso de daños derivados de la inobservancia de este manual de instrucciones, ¡la garantía quedará invalidada! ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, ¡no se aceptará ninguna responsabilidad!

Niños y personas con discapacidad

¡PELIGRO! ¡RIESGO DE MUERTE O ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!

No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje. El material de embalaje representa un peligro de asfixia. Los niños suelen subestimar los peligros. Mantenga siempre a los niños alejados del material de embalaje.

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el producto.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Uso previsto

 **¡ADVERTENCIA!** El uso indebido puede provocar lesiones. Utilice este producto únicamente de acuerdo con estas instrucciones. No intente modificar el producto de ninguna manera.

- No use nunca el producto sin las placas de grill.

Seguridad eléctrica

 **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto por su cuenta.

En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

 **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

 **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No utilice nunca un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y comuníquese con su distribuidor si está dañado.

- El producto no debe utilizarse si se ha caído o si presenta signos visibles de deterioro.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal se correspondan con los datos de la red eléctrica indicados en la etiqueta de características del producto.

- Compruebe periódicamente que el enchufe y el cable de alimentación no estén dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Proteja el cable de alimentación contra posibles daños. No deje que cuelgue de bordes afilados, no lo apriete ni lo doble. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes y llamas.

Funcionamiento

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio!

Para evitar el sobrecalentamiento del producto o un posible incendio, no debe cubrirse el producto. Las placas de grill no deben cubrirse en ningún caso con papel de aluminio, recipientes de aluminio ni materiales resistentes al calor.

¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!

- Las placas de grill se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque únicamente los mandos de control de la temperatura y el mango.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el producto está en funcionamiento.
-  **¡PRECAUCIÓN! ¡SUPERFICIE CALIENTE!** Durante el uso el producto se calienta. No toque el producto mientras esté en uso ni inmediatamente después.
- No utilice el producto sin la bandeja recogegotas.
- El producto no debe dejarse sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica.

- No mueva el producto mientras esté en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre placas calientes (cocina de gas, eléctrica, de carbón, etc.). Utilice el producto sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después de su uso, cuando aún esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede aprisionado por las placas ni toque el borde de las mismas.
- No se recomienda el uso de alargadores. Si es necesario utilizar un cable alargador, éste debe estar diseñado para un flujo de corriente de al menos 10 A.
- Coloque los cables de forma que no puedan tropezar con ellos o resultar dañados.
- El producto no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilice el producto únicamente con los accesorios originales incluidos.

Limpieza y almacenamiento

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones!

- Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo y cuando no esté en uso.
- El conector debe desenchufarse antes de limpiar el aparato, y el interior del aparato debe estar seco antes de volver a usarlo.
- Consulte el capítulo «Limpieza» para obtener instrucciones sobre cómo limpiar el producto.
- No guarde el producto caliente en un armario o en el envase.

- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
- Proteja el producto, el cable de alimentación y el enchufe del polvo, la luz solar directa y las salpicaduras de agua.
- Guarde el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Proteja el producto del calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como estufas o aparatos de calefacción.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Configuración inicial del producto

Desembalaje el producto y dele una limpieza básica.

1. Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje y las envolturas de plástico.
2. Asegúrese de que se incluyan todas las partes (ver «Alcance de la entrega»).
3. Compruebe si el producto y todas las piezas están en buen estado; si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto y siga el procedimiento descrito en el capítulo "Garantía".
4. Durante la producción, las piezas se cubren con una película protectora de aceite. Antes del primer uso, utilice el producto sin alimentos para que se evaporen los posibles residuos.
5. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo «Limpieza».

Preparación

Montaje

1. Coloque la unidad principal **1** sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.
2. Inserte una placa cada vez. Cada una de las placas de grill lisas **18** o de las placas de grill onduladas **19** se puede insertar en la carcasa superior o en la inferior. Asegúrese de que las placas de grill estén colocadas planas y sujetas con el gancho del correspondiente   botón de liberación **3**.

Desmontar las placas

 **¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!** Antes de darle la vuelta a una placa de grill **18/19**, el producto debe desconectarse de la red eléctrica. Deje que la placa de grill se enfríe completamente.

Superficie	Alimentos adecuados
Ondulada	por ejemplo, carne, salchichas, alimentos grasos
Lisa	por ejemplo, verduras, panqueques, huevo frito

- ☐ Presione el   botón de liberación **3** para soltar la placa de la base. Sujete la palca con las dos manos, deslícela por los soportes de metal y retírela de la base. Presione el otro   botón de liberación **3** para desmontar la segunda placa, siguiendo el mismo procedimiento.

Funcionamiento

-  **INFORMACIÓN:** La primera vez que se calienta el producto puede generarse una pequeña cantidad de humo y olor debido a residuos relacionados con la producción. Esto es normal y completamente inofensivo. Asegure una ventilación suficiente, por ejemplo, abriendo una ventana.
- ☐ Deseche el primer lote de alimentos asados al grill.
- ☐ El producto se puede usar en 3 posiciones:

Posición	Fig.
Grill de mesa	G
Grill para panini	H
Grill de contacto	I
Consulte los apartados siguientes para conocer más detalles.	

Ajustar el tiempo

1. Pulse los botones $+/-$ **15/16** para ajustar el tiempo de cocción al grill entre 10 segundos y 90 minutos, y seleccione la temperatura que desee.
2. Pulse el botón de «inicio»  **9**. Se encenderá la luz blanca en el botón y sonará un pitido.
3. El temporizador se inicia y el tiempo restante de asado al grill se muestra como una cuenta atrás en la pantalla **29**.
4. En cuanto finaliza el temporizador, el aparato emite 5 pitidos y se muestra «End» (fin) en la pantalla **29**.
5. Siempre puede pulsar $+/-$ **15/16** para activar el temporizador durante la cocción al grill entre 10 segundos y 90 minutos.

Ajustar la temperatura del grill

1. Gire el mando de control de la temperatura **10/11** para ajustar la temperatura entre 60–240 °C para cada placa de grill (superior e inferior) independientemente, usando los mandos de control de la temperatura.
2. Pulse el botón de «inicio»  **9**. Se encenderá la luz blanca en el botón y sonará un pitido.
3. La indicación de la temperatura **28** mostrará la temperatura ajustada de las placas.
4. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, el aparato emite 3 pitidos y se muestra «READY» (listo) **25** en la pantalla **14**.
5. La temperatura se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.

Posición «Grill de contacto»

1. Deslice el cierre de seguridad **4** a la posición  y abra la tapa.
2. Precaliente el aparato girando los dos mandos de control **10/11** a 240 °C. En la pantalla **28** se indica 240 para la placa superior y la inferior.
3. Pulse el botón de «inicio»  **9**. La luz del botón se encenderá de color blanco. La luz permanecerá encendida durante el funcionamiento.
4. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá 3 pitidos. Cuando se indique READY (listo) **25** en la pantalla **14**, coloque sobre la placa inferior el alimento que desea cocinar.
5. Cierre el aparato usando el mango **2**.

6. Compruebe el nivel de dorado de los alimentos asados al grill al cabo de un rato y cuando haya finalizado el temporizador (ver Ajustar el tiempo). Para ello, abra la tapa del aparato utilizando el mango **2**.
7. Retire los alimentos de la placa cuando estén cocinados hasta el punto deseado.
8. Gire el mando de control del nivel de color **10/11** para ambas placas a la posición  y en la pantalla **28** se indicará «OFF» (apagado).
9. Desconecte el enchufe de alimentación **6** de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

NOTA: La tapa inclinable garantiza un resultado óptimo de asado al grill. La tapa superior siempre está paralela a la placa inferior, incluso si los alimentos que se cocinan son voluminosos.

Posición de «Panini»

1. Deslice el cierre de seguridad **4** a la posición  y abra la tapa.
2. Precaliente el aparato girando los dos mandos de control **10/11** a 240 °C. En la pantalla **28** se indica 240 para la placa superior y la inferior.
3. Pulse el botón de «inicio»  **9**. La luz del botón se encenderá de color blanco. La luz permanecerá encendida durante el funcionamiento.
4. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá 3 pitidos. Cuando se indique READY (listo) **25** en la pantalla **28**, coloque sobre la placa inferior el alimento que desea cocinar.
5. Deslice el cierre de seguridad **4** a la posición I, II, III, IV o V.

Posiciones del cierre de seguridad

Distancia más corta entre las placas	=	I
Distancia más larga entre las placas	=	V

6. Baje la tapa, apoyándola sobre la placa inferior en el ángulo deseado.
7. Compruebe el nivel de dorado de los alimentos asados al grill de vez en cuando o cuando haya finalizado el temporizador (ver Ajustar el tiempo).
8. Retire los alimentos de la placa cuando estén cocinados hasta el punto deseado.
9. Gire el mando de control del nivel de color para ambas placas a la posición  y en la pantalla **14** se indicará «OFF» (apagado).
10. Desconecte el enchufe de alimentación **6** de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Posición «Grill de mesa»

1. Deslice el cierre de seguridad **4** a la posición  y abra la tapa.
2. Presione el botón de desbloqueo **5** y abra la tapa hasta la posición de 180°. (Fig. F)
3. Precaliente el aparato girando los dos mandos de control **10/11** a 240 °C. En la pantalla **28** se indica 240 para la placa superior y la inferior.
4. Pulse el botón de «inicio»  **9**. La luz del botón se encenderá de color blanco. La luz permanecerá encendida durante el funcionamiento.
5. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá 3 pitidos. Cuando se indique READY (listo) **25** en la pantalla **28**, coloque sobre las placas el alimento que desea cocinar.
6. Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando y retírelos de la placa cuando estén cocinados hasta el punto deseado.
7. Gire el mando de control del nivel de calor para ambas placas a la posición  y en la pantalla **28** se indicará «OFF» (apagado).
8. Desconecte el enchufe de alimentación **6** de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

NOTA:

- La tapa inclinable garantiza un resultado óptimo de asado al grill. La tapa superior siempre está paralela a la placa inferior, incluso si los alimentos que se cocinan son voluminosos.
- Cuando haya finalizado el funcionamiento, la pantalla se encenderá durante 1 minuto y después se apagará. Para encender de nuevo la pantalla, pulse cualquier botón o gire el mando para activarla.

Función BOOST

1. Pulse el botón Boost (superior e inferior) **12/13** para activar la función.
2. La función BOOST **12/13** solo se puede ajustar durante la cocción.
3. Pulse el botón BOOST (superior e inferior) **12/13**. En la pantalla se indica 265 °C y parpadea la indicación BOOST **26**.
4. Cuando la placa alcanza la temperatura requerida, la indicación BOOST **26** deja de parpadear, se muestra «READY» (listo) **25** en la pantalla **28**, el aparato emite un pitido, y la indicación BOOST **26** permanece en la pantalla durante un minuto.

5. Coloque los alimentos sobre las placas inmediatamente en el transcurso de ese minuto. El aparato regulará la placa a la temperatura de dorado intenso. A continuación, la indicación BOOST **26** desaparece de la pantalla, la indicación **29** muestra la temperatura ajustada con los selectores del termostato y el aparato regula la placa adecuadamente.

NOTA:

- Esta función solo se puede usar una vez cada 30 minutos. Si se pulsa el botón de la función Boost en el transcurso de 30 minutos, el aparato emitirá 3 pitidos. La operación no se puede ajustar en el control.

Ajuste del termómetro de grill

Primer método: Comprobar la temperatura del alimento

1. Saque el termómetro **21** del soporte del termómetro **7**.
2. Conecte el termómetro **21** a la conexión. (Fig. J)
3. A continuación, la indicación del temporizador **29** cambiará a la indicación de la temperatura del termómetro, el icono del termómetro **22** se encenderá, y se mostrará la temperatura ambiente actual.
4. Inserte el termómetro **21** en el alimento que desea comprobar.
5. La temperatura del alimento se indica en la pantalla **29**.

Segundo método: Cocinar los alimentos a la temperatura deseada

1. Saque el termómetro **21** del soporte del termómetro **7**.
2. Conecte el termómetro **21** a la conexión.
3. A continuación, la indicación del temporizador **29** cambiará a la indicación de la temperatura del termómetro, el icono del termómetro **22** se encenderá, y se mostrará la temperatura ambiente actual.
4. Empuje la punta del termómetro de grill lo máximo posible hacia el centro del alimento cuya temperatura central desea supervisar. Asegúrese de que el termómetro de grill no toque ningún hueso, ya que la temperatura de los huesos aumenta más deprisa que la de la carne durante la cocción.
5. Pulse los botones +/- **15/16** para seleccionar la temperatura deseada entre 45 y 99 °C. Pulse el botón de inicio  **9**. El aparato emitirá 1 pitido y la luz de funcionamiento se encenderá.

6. La temperatura en el interior aumenta gradualmente durante el proceso de cocción. Cuando se haya alcanzado la temperatura, el aparato emitirá 5 pitidos y en la pantalla se indicará «End» (fin).
7. Saque con cuidado el termómetro **21** del alimento y colóquelo junto al aparato.
8. Retire los alimentos de la placa de calentamiento **18/19** para servirlos.
3. Limpie el exterior de la bandeja recogegotas **17** con un paño de cocina.
4. Vuelva a introducir la bandeja recogegotas **17** en la unidad principal **1**.

NOTA:

- También puede conectar el termómetro durante la cocción. Cuando el aparato esté enchufado y se haya ajustado la temperatura, el botón de inicio **9** parpadeará. Púlselo una vez para confirmar; la luz dejará de parpadear y permanecerá encendida para indicar que se está supervisando la temperatura ajustada.
- Siempre que sea posible, cocine al grill con la tapa cerrada para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Siempre puede restablecer la temperatura del termómetro pulsando **+/- 15/16**.
- El termómetro de grill **21** no se puede usar al mismo tiempo que la función de temporizador.
- No coloque nunca el termómetro de grill **21** sobre las placas de cocción calientes. ¡El cable y el mango del termómetro de grill **21** podrían dañarse de manera irreparable!
- Se recomienda comprobar los alimentos en varios puntos antes de retirarlos de la placa de cocción **18/19**, para asegurarse de que ha introducido la sonda en el centro del alimento.

Vaciar la bandeja recogegotas

 **¡AVISO!** ¡Riesgo de daños en el producto! No vacíe la bandeja recogegotas **17** durante el funcionamiento. De lo contrario, la grasa y los jugos que emanen de los alimentos podrían gotear directamente sobre la unidad principal **1**.

 **INFORMACIÓN:** Si los alimentos desprenden grandes cantidades de grasa y jugos durante la cocción al grill, la bandeja recogegotas **17** debe vaciarse de vez en cuando.

1. Con cuidado, saque la bandeja recogegotas **17** de la parte delantera de la unidad principal **1**.
2. Vacíe la bandeja recogegotas **17**.

Tabla de cocción

Alimentos	Peso aprox. (g)	Tipo de placa	Posición del grill	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Filete de carne (entrecot, 2,5 cm)	250–300 g	Placa de grill ondulada 19	Grill de contacto	230 °C (+ BOOST)	4–8 min. (poco hecho)
Hamburguesa de vacuno (fresca, 2 cm)	150–180 g	Placa de grill ondulada 19	Grill de contacto	210 °C	6–9 min.
Filete fino (delgado)	120 g	Placa de grill ondulada 19	Grill de contacto	230 °C	1–2 min.
Pechuga de pollo (deshuesada)	180–220 g	Placa de grill ondulada 19	Grill de contacto	200 °C	8–12 min. (sonda: 74 °C)
Muslos de pollo (deshuesados)	100–130 g	Placa de grill ondulada 19	Grill de contacto	210 °C	10–14 min. (sonda: 74 °C)
Chuletas de pavo	150 g	Placa lisa 18	Grill de contacto	190 °C	5–7 min.
Chuleta de cerdo (deshuesada, 2 cm)	200 g	Placa de grill ondulada 19	Grill de contacto	200 °C	8–10 min. (sonda: 65 °C)
Chuletas de cordero (limpias)	60–80 g cada una	Placa de grill ondulada 19	Grill de contacto	220 °C	3–5 min. (al punto)
Salchichas/ embutidos	100 g cada una	Placa de grill ondulada 19	Grill de contacto	180 °C	10–15 min.
Lonchas de beicon	150 g	Placa lisa 18	Grill de mesa	200 °C	6–8 min.
Filete de salmón (con piel)	150–180 g	Placa lisa 18	Grill de contacto	200 °C	6–8 min. (sonda: 60 °C)
Bacalao/abadejo (delicado)	150 g	Placa lisa 18	Grill para panini	190 °C	8–12 min.
Gambas (peladas)	250 g	Placa lisa 18	Grill de mesa	220 °C	2–4 min (total)
Vieiras (grandes)	300 g	Placa lisa 18	Grill de mesa	230 °C	3–4 min. (total)
Croque Monsieur	350 g	Placa lisa 18	Grill para panini	190 °C	6–8 min. (para derretir la parte de arriba)
Espárragos	300 g	Placa de grill ondulada 19	Grill de mesa	200 °C	5–8 min.
Tiras de pimiento	400 g	Placa lisa 18	Grill de mesa	210 °C	8–12 min.
Calabacín (rodajas de 1 cm)	300 g	Placa de grill ondulada 19	Grill de mesa	210 °C	6–10 min.

Alimentos	Peso aprox. (g)	Tipo de placa	Posición del grill	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Halloumi (lonchas de 1,5 cm)	225 g	Placa de grill ondulada 19	Grill de contacto	210 °C	3–5 min.
Huevos (fritos)	120 g (2 huevos)	Placa lisa 18	Grill de mesa	160 °C	3–5 min.

Recetas

Entrecot en su punto

 40–45 min.

 x 2

Posición de grill:	Grill de contacto
Placas:	Placas de grill onduladas (superior e inferior)

Ingredientes

2	Filetes de entrecot (aprox. 3 cm de grosor)
1 cucharada	Aceite de oliva
Sal marina gruesa	
Pimienta negra recién molida	

Preparación

1. Saque los filetes del frigorífico 30 minutos antes de cocinarlos. Séquelos completamente y frótelos con aceite de oliva. Sazone generosamente con sal y pimienta.
2. Precaliente el producto en la posición de Grill de contacto a 240 °C.
3. Una vez precalentado, coloque los filetes sobre la placa inferior. Inserte la sonda integrada para alimentos horizontalmente en la parte más gruesa de uno de los filetes.
4. Cierre la tapa superior. Ajuste la temperatura deseada de la sonda (por ejemplo, 55 °C para filete poco hecho o 60 °C para cocción al punto).
5. Pulse el botón de la función BOOST para un dorado a alta temperatura durante 2 minutos.
6. El grill cocinará hasta que se alcance la temperatura de la sonda (aprox. 6–10 minutos en total). Retire los filetes, deje que reposen durante 5 minutos y sívalos.

Panini italiano de jamón y mozzarella

 10–15 min.

 x 2

Posición de grill:	Grill para panini
Placas:	Placas de grill onduladas (superior e inferior)

Ingredientes

4 rebanadas	Pan ciabatta o de masa madre
2 cucharadas	Pesto
100 g	Jamón en lonchas
1 bola (125 g)	Queso mozzarella fresca, en lonchas
1 puñado	Hojas de albahaca fresca
1 cucharada	Aceite de oliva

Preparación

1. Pinte con aceite de oliva el exterior de las rebanadas de pan.
2. Unte con pesto el interior de las cuatro rebanadas. Coloque por capas jamón, mozzarella, y hojas de albahaca sobre dos de las rebanadas. Coloque encima las otras dos rebanadas.
3. Precaliente el aparato a 230 °C.
4. Tras el precalentamiento (se muestra «Ready» (lista)), coloque dos sándwiches sobre la placa inferior.
5. Cierre la tapa superior. El grill aplicará la presión y el tiempo automáticamente.
6. Cocine durante 2 minuto o hasta que finalice el programa y el pan esté dorado y el queso se haya derretido.

Pechuga de pollo jugosa en su punto

 110–120 min.

 x 2

Posición de grill:	Grill de contacto
Placas:	Placas de grill onduladas (superior e inferior)

Ingredientes

2	Pechugas de pollo grandes sin piel y deshuesadas
2 cucharadas	Aceite de oliva
1 cucharadita	Pimentón ahumado
½ cucharadita	Polvo de ajo
El zumo de ½ limón	
Sal y pimienta	

Preparación

1. Mezcle en un cuenco el aceite de oliva, el pimentón, el polvo de ajo, el zumo de limón, la sal y la pimienta. Añada las pechugas de pollo y mezcle para que queden cubiertas. Déjelo marinar en el frigorífico como mínimo durante 90 minutos.
2. Precaliente el producto en la posición de Grill de contacto a 200 °C.
3. Coloque el pollo sobre la placa inferior. Inserte la sonda integrada para alimentos horizontalmente en la parte más gruesa de una de las pechugas.
4. Cierre la tapa superior. Ajuste la temperatura deseada de la sonda a 75 °C.
5. Cocine al grill hasta que suene la alarma de la sonda (aprox. 8–12 minutos, dependiendo del grosor). De este modo se asegura que el pollo esté cocinado perfectamente, pero siga estando jugoso.
6. Deje reposar el pollo durante 5 minutos antes de cortarlo.

Desayuno al Grill abierto (temp. dual)

 20–25 min.

 x 2

Posición de grill:	Grill de mesa (180°)
Placas:	1 x placa lisa, 1 x placa de grill ondulada

Ingredientes

4 lonchas	Beicon o panceta
4	Huevos grandes

100 g	Champiñones, cortados en láminas
2	Tomates, partidos por la mitad
2 cucharadas	Aceite de oliva
Sal y pimienta	

Preparación

1. Inserte la palca de grill ondulada en un lado y la placa lisa en el otro. Abra el grill 180 ° a la posición de Grill de mesa.
2. Ajuste la placa de grill ondulada (para beicon/champiñones) a 210 °C.
3. Ajuste la placa lisa (para los huevos/tomates) a 180 °C.
4. Una vez precalentada, ponga el beicon y los champiñones sobre la placa de grill ondulada caliente.
5. Coloque los tomates partidos por la mitad (con la parte del corte hacia abajo) sobre la placa de plancha.
6. Al cabo de 4–5 minutos, dé la vuelta al beicon. Añada el aceite de oliva a la placa de plancha y abra los huevos dejándolos caer encima directamente.
7. Cocine todo durante otros 3–4 minutos hasta que el beicon esté crujiente y las claras de huevo estén cuajadas. Sazone los huevos con sal y pimienta.

Croque Monsieur (modo de horno)

 15–20 min.

 x 2

Posición de grill:	Grill para panini
Placas:	Placa de plancha plana (inferior), placa de grill ondulada (superior)

Ingredientes

4 rebanadas	Pan blanco cortado grueso (brioche o pan de molde)
2 cucharadas	Mantequilla sin sal, ablandada
1 cucharada	Mostaza de Dijon
100 g	Jamón en lonchas
100 g	Queso Gruyère, rallado
50 ml	Salsa bechamel (opcional, pero clásica)

Preparación

1. Inserte la palca lisa en la parte inferior y la placa de grill ondulada en la parte superior. Precaliente el grill a 200 °C.
2. Unte ligeramente con mantequilla la parte exterior de todas las rebanadas de pan. Unte el interior con mostaza.

3. Forme dos sándwiches con jamón y la mitad del queso rallado en el interior.
4. Coloque los sándwiches sobre la placa de plancha inferior precalentada.
5. Ponga encima de cada sándwich una cucharada de bechamel (si va a usarla) y el resto del queso Gruyère rallado.
6. Cierre la tapa superior en la posición de panini, de modo que quede unos 2–3 cm por encima del queso, sin llegar a tocarlo.
7. Cocine al grill durante 5–8 minutos hasta que la parte de abajo esté tostada y el queso de la parte superior se haya derretido burbujeando y esté ligeramente dorado.

Veiras a la plancha

 10–15 min.

 x 2 (entrante)

Posición de grill:	Grill de mesa (180°)
Placas:	Placa de plancha plana

Ingredientes

12	Veiras grandes, secas (retirar el exceso de humedad)
1 cucharada	Aceite de oliva
2 cucharadas	Mantequilla sin sal
1 diente	Ajo, picado
1 cucharada	Perejil fresco, picado
Sal y pimienta blanca	

Preparación

1. Seque completamente las veiras con cuidado usando papel de cocina. Sazone ligeramente con sal y pimienta blanca.
2. Inserte una palca lisa. Abra el grill 180° a la posición de Grill de mesa (solo será necesario calentar una parte).
3. Precaliente la placa de plancha al MÁX.
4. Añada el aceite de oliva. Cuando el aceite esté bien caliente, coloque las veiras sobre la plancha, sin contacto.
5. Deje que se cocinen sin moverlas durante 90 segundos. Deles la vuelta.
6. Añada inmediatamente la mantequilla y el ajo a la placa. Mientras la mantequilla se derrite, incline un poco la placa (si es posible) o utilice una cuchara para rociar las veiras con la mantequilla de ajo.
7. Cocine durante 60–90 segundos más. Apague el calor, espolvoree con perejil y sirva inmediatamente.

Espárragos y halloumi con el grill abierto

 15–20 min.

 x 3–4 (guarnición)

Posición de grill:	Grill de mesa (180°)
Placas:	Placas de grill onduladas (ambas)

Ingredientes

1 manojo (300 g)	Espárragos, con los finales cortados
225 g	Queso halloumi, cortado en lochas de 1 cm de grosor
2 cucharadas	Aceite de oliva
Ralladura de 1 limón	
Pimienta negra recién molida	

Preparación

1. Ponga los espárragos en un recipiente y combínelos con aceite de oliva y pimienta negra.
2. Inserte ambas placas de grill onduladas. Abra el grill 180° a la posición de Grill de mesa.
3. Precaliente las dos placas a 220 °C.
4. Coloque las lonchas de halloumi y los espárragos sobre las placas de grill calientes.
5. Cocine al grill el halloumi durante 2–3 minutos por cada lado, hasta que aparezcan marcas oscuras de grill.
6. Cocine al grill los espárragos durante 5–7 minutos, girándolos de vez en cuando, hasta que estén tiernos y crujientes y marcados.
7. Ponga todos los alimentos en una bandeja y espolvoree con la ralladura de limón fresca antes de servirlos.

Filetes de salmón con piel crujiente

 20–25 min.

 x 3–4 (guarnición)

Posición de grill:	Grill de contacto
Placas:	Placas de plancha planas (superior e inferior)

Ingredientes

2	Filetes de salmón (aprox. 150 g cada uno), con piel
1 cucharada	Aceite de oliva
Sal y pimienta	
2 lonchas	Limón

Preparación

- 1. Seque muy bien el salmón con cuidado utilizando papel de cocina. Sazone ambos lados con sal y pimienta.
- 2. Inserte la placa lisa (superior e inferior). Precaliente el grill en la posición de Grill de contacto a 220 °C.
- 3. Pinte la piel del salmón con aceite de oliva. Ponga los filetes con la piel hacia abajo sobre la placa inferior precalentada. Coloque una rodaja de limón junto a cada uno.
- 4. Baje con cuidado la placa superior hasta que quede en contacto con el salmón.
- 5. Cocine al grill durante 6–8 minutos. El contacto directo de las placas de plancha superior e inferior cocinará el pescado completamente, haciendo que la piel quede excepcionalmente crujiente.
- 6. Sirva inmediatamente con el limón asado al grill.

Patatas fritas a la plancha con romero

25–30 min. x 4 (guarnición)

Posición de grill:	Grill de mesa (180°)
Placas:	Placa de plancha plana

Ingredientes

500 g	Patatas nuevas pequeñas, cocidas previamente
3 cucharadas	Aceite de oliva
2 dientes	Ajo, ligeramente machacados
1 cucharada	Romero fresco, finamente picado
Sal marina gruesa	

Preparación

- 1. Hierva las patatas nuevas durante 10–12 minutos hasta que empiecen a estar tiernas. Escúrralas y córtelas por la mitad.
- 2. Inserte una palca lisa. Abra el grill 180° a la posición de Grill de mesa.
- 3. Precaliente la placa de plancha a 210 °C.
- 4. Añada el aceite de oliva seguido de las patatas previamente hervidas (con la parte cortada hacia abajo) y los dientes de ajo machacados.
- 5. Cocine durante 8–10 minutos, sin moverlas, hasta que se forme una costra dorada.
- 6. Dé la vuelta a las patatas, añada el romero picado y cocine durante 5–7 minutos más hasta que estén crujientes.

- 7. Retire los dientes de ajo. Espolvoree generosamente con sal marina gruesa y sírvalas calientes.

Chuletas de cordero con ajo y finas hierbas

140–150 min. x 2–3

Posición de grill:	Grill de contacto
Placas:	Placas de grill onduladas (superior e inferior)

Ingredientes

8	Chuletas de cordero (corte francés)
3 cucharadas	Aceite de oliva
2 dientes	Ajo, picado
1 cucharada	Romero fresco, picado
1 cucharada	Tomillo fresco, picado
Sal y pimienta	

Preparación

- 1. Mezcle en un recipiente el aceite de oliva, el ajo, el romero y el tomillo. Añada las chuletas de cordero y deles la vuelta para que queden recubiertas. Déjelas marinar en el frigorífico como mínimo durante 2 horas.
- 2. Inserte las placas de grill onduladas. Precaliente el producto en la posición de Grill de contacto a 230 °C.
- 3. Saque las chuletas de la marinada y sazone con sal y pimienta.
- 4. Coloque las chuletas de cordero sobre la placa inferior precalentada.
- 5. Cierre la tapa superior.
- 6. Cocine al grill durante 3–4 minutos en total para que queden poco hechas (rosa). Cócínelas 5–6 minutos si las prefiere al punto.
- 7. Sirva inmediatamente.

Limpieza

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Antes de limpiar: Desconecte siempre el enchufe 6 de la toma de corriente.

¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después del uso. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ¡AVISO! ¡Riesgo de daños en el producto! No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

- No permita que entre agua u otros líquidos en el interior del producto.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, agresivos o cepillos duros.

NOTA: Limpie el producto inmediatamente después de que se haya enfriado. Una vez que los restos de comida se han secado, no son fáciles de eliminar.

- Use la rasqueta **20** para rascar los restos de alimentos de las placas de grill **18/19**.
- Use el lado recto de la rasqueta **20** para la superficie lisa de las placas de grill.
- Use el lado dentado de la rasqueta **20** para la superficie ondulada de las placas de grill.

Pieza	Modo de limpieza
Unidad principal 1	□ Limpie la unidad principal 1 con un paño húmedo. □ Si es necesario, añada un detergente suave en el paño. Limpie después la unidad principal 1 con un paño húmedo sin detergente. □ Seque bien la unidad principal 1. □ No deje que entre agua u otros líquidos en el interior de la unidad principal 1.
Placa de grill 18/19 Rasqueta 20	□ Enjuague estas piezas con agua y un detergente suave. ■ También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
Bandeja recogegotas 17 Termómetro 21	■ Termómetro 21 y soporte del termómetro de grill 7. ■ Limpie el exterior de la sonda y el soporte del termómetro con un paño húmedo. ■ Si es necesario, añada un detergente suave en el paño. Limpie después la unidad principal con un paño húmedo sin detergente. ■ La sonda no puede lavarse en el lavavajillas ni sumergirse en agua.

Almacenamiento

⚠ ¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras! No guarde el producto inmediatamente después del uso. Deje que el producto se enfríe primero.

- Limpie el producto antes de almacenarlo.
- Guarde el producto en su embalaje original cuando no lo utilice.
- Almacene el producto en un lugar seco y fuera del alcance de los niños

Resolución de problemas

Mensaje de error en la pantalla		Descripción	Descripción del problema	Solución
Err1	Err 1	La placa de calentamiento superior 18/19 no funciona.	El sensor de temperatura de la placa de calentamiento superior 18/19 está desconectado.	Llévelo al centro de servicio técnico.
Err2	Err 2	Sobrecalentamiento de la placa de calentamiento superior 18/19 .	La temperatura de la placa de calentamiento superior 18/19 ha superado el límite debido a un uso prolongado.	Llévelo al centro de servicio técnico.
Err3	Err 3	La placa de calentamiento inferior 18/19 no funciona.	El sensor de temperatura de la placa de calentamiento inferior 18/19 está desconectado.	Llévelo al centro de servicio técnico.
Err4	Err 4	Sobrecalentamiento de la placa de calentamiento inferior 18/19 .	La temperatura de la placa de calentamiento inferior 18/19 ha superado el límite debido a un uso prolongado.	Llévelo al centro de servicio técnico.
Err5	Err 5	El termómetro 21 no funciona.	El termómetro 21 está insertado parcialmente.	Compruebe que el termómetro 21 esté insertado correctamente.
Err y en la indicación de la temperatura superior 28 se muestra «no».	Err 	La placa de calentamiento superior 18/19 no calienta.	El sistema de control electrónico ha detectado que la placa de calentamiento superior 18/19 no se está calentando.	1. Desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente. 2. Compruebe que la placa de calentamiento 18/19 está insertada correctamente. 3. Si el problema persiste, lleve el aparato al centro de servicio técnico.

Mensaje de error en la pantalla		Descripción	Descripción del problema	Solución
Err y en la indicación de la temperatura inferior 28 se muestra «no».		La placa de calentamiento inferior 18/19 no calienta.	El sistema de control electrónico ha detectado que la placa de calentamiento inferior 18/19 no se está calentando.	- Desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente. - Compruebe que la placa de calentamiento 18/19 está insertada correctamente. - Si el problema persiste, lleve el aparato al centro de servicio técnico.

Eliminación

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



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1–7: plásticos / 20–22: papel y cartón / 80–98: materiales compuestos.

Producto:



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



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



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje.
Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

Garantía

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

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

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 540309_2510) como justificante de compra.

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

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

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

Asistencia

Asistencia en España

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es



Lista de pictogramas usados	Página	118
Utilização prevista	Página	119
Âmbito de entrega	Página	119
Lista de peças	Página	119
Características técnicas	Página	119
Instruções gerais de segurança	Página	119
Primeira montagem do produto	Página	122
Retirar o produto da embalagem e limpeza simples	Página	122
Preparação	Página	122
Montagem	Página	122
Retirar as placas	Página	122
Funcionamento	Página	122
Definir o tempo	Página	123
Definir a temperatura do grelhador	Página	123
Posição "Grelhador de contacto"	Página	123
Posição "Grelhador de paninis"	Página	123
Posição "Grelhador de mesa"	Página	123
Função de rajada	Página	124
Definir o termómetro do grelhador	Página	124
Esvaziar a bandeja dos pingos	Página	125
Tabela de cozedura	Página	126

Receitas	Página	128
Bife do lombo perfeito com sonda	Página	128
Panini italiano de presunto e mozzarella	Página	128
Peito de frango suculento com sonda	Página	128
Pequeno-almoço no grelhador aberto (dupla temperatura)	Página	129
Croque Monsieur (modo forno)	Página	129
Vieiras seladas na chapa	Página	130
Espargos e halloumi no grelhador aberto	Página	130
Postas de salmão com pele estaladiça	Página	130
Batatas salteadas na chapa com alecrim	Página	131
Costeletas de borrego com alho e ervas	Página	131
Limpeza	Página	131
Armazenamento	Página	132
Resolução de problemas	Página	133
Eliminação	Página	134
Garantia	Página	134
Procedimento no caso de ativação da garantia	Página	135
Assistência Técnica	Página	135

Lista de pictogramas usados

	PERIGO! — Designa um perigo de risco elevado que pode dar origem a morte ou ferimentos sérios se não for evitado (como o risco de sufocação).		Corrente alternada/voltagem
		Hz	Hertz (frequência de alimentação)
	AVISO! — Designa um perigo de risco moderado que pode dar origem a morte ou ferimentos sérios se não for evitado (como o risco de choque elétrico).	W	Watt
			Use o produto apenas em espaços secos no interior.
	CUIDADO! — Designa um perigo de risco baixo que pode dar origem a ferimentos pequenos ou moderados se não for evitado (como o risco de se queimar).		Perigo - Risco de choque elétrico!
	AVISO! — Avisa de possíveis danos patrimoniais/no produto, se não for evitado (como o risco de curto-circuito).		Cuidado: Superfície quente!
	INFORMAÇÃO: Este símbolo com a palavra de sinalização “Informação” oferece informação útil adicional.		Este produto é classificado como proteção de classe I e tem de ser ligado à terra.
	Seguro para os alimentos Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.		Adequado para a máquina de lavar loiça: ■ 18/19 Placa de grelhar ■ 17 Bandeja dos pingos ■ 20 Raspador
CE	A marca CE indica a conformidade com as diretivas UE relevantes aplicáveis a este produto.		Informação de segurança Instruções de utilização
	Retire a placa de grelhar da base.	T2	Sonda do termómetro

GRELHADOR DE CONTACTO DIGITAL
PREMIUM

Utilização prevista

- Este produto foi criado para grelhar alimentos. Não use o produto com quaisquer outros intuitos.
- Este produto foi criado apenas para uma utilização doméstica privada e não para uso comercial.
- Este produto foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

Âmbito de entrega

Após desempacotar este produto, certifique-se de que possui todas as peças e que estas se encontram em bom estado. Retire todo o material de empacotamento antes da utilização.

- 1 Unidade principal
- 2 Placas de grelhar (superfície estriada)
- 2 Placas de grelhar (superfície suave)
- 1 Suporte do termómetro
- 1 Termómetro
- 1 Bandeja dos pingos
- 1 Raspador
- 1 Manual de utilização

Lista de peças

Antes de ler, desdobre a página com as imagens e familiarize-se com todas as funções do produto.

- 1 Unidade principal
- 2 Pega
- 3  Botão RELEASE (placa superior/inferior)
- 4 Trinco de segurança
- 5 Botão de desbloqueio 180°
- 6 Ficha e fio da alimentação
- 7 Suporte do termómetro do grelhador
- 8 Tomada para o termómetro do grelhador
- 9  Botão de iniciar
- 10 Manipulo de controlo da temperatura (placa inferior)
- 11 Manipulo de controlo da temperatura (placa superior)
- 12 Função de rajada (placa superior)

- 13 Função de rajada (placa inferior)
- 14 Visor
- 15 Temporizador / Temperatura da sonda +
- 16 Temporizador / Temperatura da sonda –
- 17 Bandeja dos pingos de óleo
- 18 Placa de aquecimento (superfície lisa)
- 19 Placa de aquecimento (superfície estriada)
- 20 Raspador
- 21 Termómetro
- 22 Ícone do termómetro
- 23 Ícone do tempo
- 24 Ícone da placa superior/inferior
- 25 Pronto (placa superior/inferior)
- 26 Rajada (placa superior/inferior)
- 27 Ícone da temperatura (placa superior/inferior)
- 28 Visor da temperatura (placa superior/inferior)
- 29 Visor do temporizador / temperatura do termómetro

Características técnicas

Número do modelo	
Com ficha VDE:	HG14295
Voltagem de entrada:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de energia:	2000 W
Consumo de energia no modo inativo:	0,2 W
Classe de proteção:	I
Certificação	
HG14295:	GS (Intertek)

 Instruções gerais de segurança

ANTES DE USAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM TODA A INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO! QUANDO ENTREGAR ESTE PRODUTO A OUTRAS PESSOAS, ENTREGUE TAMBÉM TODOS OS DOCUMENTOS!

No caso de danos devido ao não seguimento destas instruções de funcionamento, a garantia é anulada! Não nos responsabilizamos por danos consequenciais! No caso de danos materiais ou ferimentos devido ao manuseamento incorreto ou não conformidade com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

Crianças e pessoas com deficiências

⚠️ PERIGO! PERIGO DE MORTE E RISCO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS PEQUENAS!

Nunca deixe uma criança sem supervisão com o material de empacotamento. O material de empacotamento representa um perigo de sufocação.

As crianças não se costumam preocupar com os perigos. Mantenha sempre as crianças afastadas do material de empacotamento.

- Este produto pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do produto de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o produto.
- A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o produto e o respetivo fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

Utilização prevista

⚠️ AVISO! A má utilização pode dar origem a ferimentos. Use este produto apenas de acordo com estas instruções. Não tente modificar o produto de forma alguma.

- Nunca use o produto sem as placas de grelhar.

Segurança elétrica

⚠️ AVISO! Risco de choque elétrico! Nunca tente reparar o produto sozinho. No caso de mau funcionamento, as reparações só podem ser efetuadas por pessoal qualificado.

⚠️ AVISO! Risco de choque elétrico! Não coloque o produto dentro de água nem de quaisquer outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

⚠️ AVISO! Risco de choque elétrico!

Nunca use um produto danificado. Desligue o produto da alimentação e contacte o seu revendedor, caso este esteja danificado.

- O produto não deve ser utilizado se tiver caído ou se possuir sinais visíveis de danos.
- Antes de ligar o produto à alimentação, certifique-se de que a voltagem e a corrente nominal correspondem aos detalhes da alimentação apresentados na etiqueta das especificações do produto.
- Verifique regularmente a ficha e o fio quanto a danos. Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

- Proteja o fio da alimentação de danos. Não o deixe pendurado em extremidades afiadas, não o aperte nem o dobre. Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes e chamas sem proteção.

Funcionamento

⚠️ AVISO! Risco de incêndio! Para evitar o sobreaquecimento do produto ou risco de incêndio, o produto não pode ser coberto. As placas de grelhar não podem, em circunstância alguma, ser cobertas com folha de alumínio, recipientes de alumínio ou materiais resistentes ao calor.

⚠️ CUIDADO! Risco de queimaduras!

- As placas de grelhar aquecem muito durante o funcionamento. Durante o funcionamento, toque apenas nos manípulos de controlo da temperatura e na pega.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o produto estiver em funcionamento.

⚠️ CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE!

Durante a utilização, o produto fica quente. Não toque no produto enquanto estiver a ser utilizado ou imediatamente após a utilização.

- Não utilize o produto sem a bandeja dos pingos.
- O produto não pode ser deixado sem supervisão enquanto estiver ligado à alimentação.
- Não mova o produto durante o funcionamento.
- Não coloque o produto em placas de aquecimento (a gás, elétricas, a carvão, etc.). Utilize o produto numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.

- Não cubra o produto enquanto está a ser utilizado ou imediatamente após a utilização quando ainda estiver quente.
- Certifique-se de que o fio da alimentação não é apertado pelas placas e que não toca no rebordo das placas.
- Não recomendamos a utilização de extensões. Se tiver de usar uma extensão, tem de ser uma criada para um fluxo de corrente de, pelo menos, 10 A.
- Coloque os fios de modo a que ninguém tropece neles nem os danifica.
- O produto não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.
- Utilize o produto apenas com os acessórios originais fornecidos.

Limpeza e armazenamento

⚠️ AVISO! Existe o risco de ferimentos!

Desligue o produto da alimentação antes de proceder à limpeza e quando não o usar.

- O conector tem de ser retirado antes de proceder à limpeza do aparelho, e tem de ser secado antes de usar de novo o aparelho.
- Consulte o capítulo “Limpeza” quanto a instruções sobre como limpar o produto.
- Não coloque o produto quente num armário ou na caixa.
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo fio.
- Proteja o produto, fio e ficha do pó, luz direta do Sol, pingos e salpicos.
- Guarde o produto num local fresco, seco, sem humidade e fora do alcance das crianças.

- Proteja o produto do calor. Não o coloque perto de chamas sem proteção nem fontes de calor, como fogões ou aparelhos de aquecimento.
- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

Primeira montagem do produto

Retirar o produto da embalagem e limpeza simples

1. Retire o produto da embalagem e retire todo o material de empacotamento e películas de plástico.
2. Certifique-se de que todas as peças se encontram incluídas (consulte “Âmbito de entrega”).
3. Verifique se o produto e todas as peças estão em bom estado. Se encontrar algum dano ou defeito, não use o produto e siga o procedimento descrito no capítulo “Garantia”.
4. Durante o fabrico, algumas partes são cobertas com uma fina película de óleo para a sua proteção. Antes da primeira utilização, utilize o produto sem alimentos, de modo a que os potenciais resíduos evaporem.
5. Antes da primeira utilização, limpe todas as peças do produto, conforme descrito no capítulo “Limpeza”.

Preparação

Montagem

1. Coloque a unidade principal **1** sobre uma superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
2. Insira uma placa de cada vez. Cada placa de aquecimento lisa **18** ou placa de aquecimento estriada **19** pode ser instalada tanto na estrutura superior como na inferior. Certifique-se de que as placas de aquecimento ficam bem assentes e fixadas pelo gancho do respetivo botão de libertação  **3**.

Retirar as placas

⚠ CUIDADO! Risco de queimaduras! Antes de virar uma placa de aquecimento **18/19**, o aparelho tem de ser desligado da alimentação elétrica. Deixe a placa de aquecimento arrefecer por completo.

Superfície	Alimentos adequados
Estriada	Por ex.: Carne, salsichas, alimentos gordurosos
Suave	Por ex.: Legumes, panquecas, ovos estrelados

- Prima o botão de libertação  **3** para libertar a placa da base. Segure a placa com ambas as mãos, deslize-a ao longo dos suportes de metal e retire-a da base. Prima o outro botão de libertação  **3** para remover a segunda placa, seguindo o mesmo procedimento.

Funcionamento

❗ INFORMAÇÃO: Na primeira vez que o produto aquece, pode libertar uma pequena quantidade de fumo e odor devido a resíduos do processo de fabrico. Isto é normal e totalmente inofensivo. Garanta ventilação adequada, por exemplo, abrindo uma janela.

- Elimine os primeiros alimentos grelhados.
- O produto pode ser usado em 3 posições:

Posição	Imagem
Grelhador de mesa	G
Grelhador de paninis	H
Grelhador de contacto	I
Consulte os subcapítulos seguintes para obter mais informações.	

Definir o tempo

- 1. Prima +/- 15/16 para definir o tempo de grelhar entre 10 segundos e 90 minutos, e selecionar a temperatura desejada.
- 2. Prima o botão de iniciar 9. O botão acende-se a branco e é emitido um aviso sonoro.
- 3. O temporizador é iniciado e o tempo restante é apresentado em contagem decrescente no visor do temporizador 29.
- 4. Quando o temporizador terminar, o aparelho emite 5 avisos sonoros e "End" é apresentado no visor 29.
- 5. Pode premir +/- 15/16 a qualquer momento enquanto grelha, para ativar o temporizador entre 10 segundos e 90 minutos.

Definir a temperatura do grelhador

- 1. Rode o manípulo de controlo da temperatura 10/11 para definir a temperatura entre 60–240 °C, separadamente para cada placa (superior e inferior).
- 2. Prima o botão de iniciar 9. O botão acende-se a branco e é emitido um aviso sonoro.
- 3. O visor da temperatura 28 apresenta a temperatura definida das placas.
- 4. Assim que a temperatura definida é atingida, o aparelho emite 3 avisos sonoros e "READY" 25 é apresentado no visor 14.
- 5. A temperatura pode ser alterada a qualquer momento durante a cozedura.

Posição "Grelhador de contacto"

- 1. Faça deslizar o trinco de segurança 4 para a posição 2 e abra a tampa.
- 2. Pré-aqueça o aparelho rodando ambos os manípulos de controlo 10/11 para 240 °C. O visor 28 apresenta 240 para a placa superior e inferior.
- 3. Prima o botão de iniciar 9. O botão acende-se a branco. A luz permanece ligada durante o funcionamento.
- 4. Quando a temperatura pretendida é atingida, o aparelho emite 3 avisos sonoros. "READY" 25 é apresentado no visor 14. Coloque os alimentos a serem grelhados na placa inferior.
- 5. Feche o aparelho usando a pega 2.
- 6. Verifique o grau de tostagem após alguns instantes ou após o fim do temporizador (consulte Definir o temporizador). Para isso, abra a tampa do aparelho usando a pega 2.
- 7. Retire os alimentos quando atingirem o ponto desejado.

- 8. Rode ambos os manípulos de controlo da temperatura 10/11 para a posição •. O visor 28 apresenta "OFF".
- 9. Retire a ficha 6 da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

NOTA: A tampa inclinável garante um resultado ideal ao grelhar. A placa superior mantém-se sempre paralela à placa inferior, mesmo com alimentos volumosos.

Posição "Grelhador de paninis"

- 1. Faça deslizar o trinco de segurança 4 para a posição 2 e abra a tampa.
- 2. Pré-aqueça o aparelho rodando ambos os manípulos de controlo da temperatura 10/11 para 240 °C. O visor 28 apresenta 240 para a placa superior e inferior.
- 3. Prima o botão de iniciar 9. O botão acende-se a branco. A luz permanece ligada durante o funcionamento.
- 4. Quando a temperatura pretendida é atingida, o aparelho emite 3 avisos sonoros. "READY" 25 é apresentado no visor 28. Coloque os alimentos a serem grelhados na placa inferior.
- 5. Faça deslizar o trinco de segurança 4 para a posição I, II, III, IV ou V.

Posições do trinco de segurança		
Menor distância entre as placas	=	I
Maior distância entre as placas	=	V

- 6. Baixe a tampa até ao ângulo desejado.
- 7. Verifique o grau de tostagem periodicamente ou após o fim do temporizador (consulte Definir o temporizador).
- 8. Retire os alimentos quando atingirem o ponto desejado.
- 9. Rode ambos os manípulos de controlo da temperatura para a posição •. O visor 14 apresenta "OFF".
- 10. Retire a ficha 6 da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Posição "Grelhador de mesa"

- 1. Faça deslizar o trinco de segurança 4 para a posição 2 e abra a tampa.
- 2. Prima o botão de desbloqueio 5 e abra a tampa até 180°. (Imagem F)
- 3. Pré-aqueça o aparelho rodando ambos os manípulos de controlo da temperatura 10/11 para 240 °C. O visor 28 apresenta 240 para a placa superior e inferior.
- 4. Prima o botão de iniciar 9. O botão acende-se a branco. A luz permanece ligada durante o funcionamento.

- Quando a temperatura pretendida é atingida, o aparelho emite 3 avisos sonoros. "READY" **25** é apresentado no visor **28**. Coloque os alimentos a serem grelhados nas placas.
- Vire os alimentos ocasionalmente e retire-os quando atingirem o ponto desejado.
- Rode ambos os manípulos de controlo da temperatura para a posição **•**. O visor **28** apresenta "OFF".
- Retire a ficha **6** da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

NOTA:

- A tampa inclinável garante um resultado ideal ao grelhar. A placa superior mantém-se sempre paralela à placa inferior, mesmo com alimentos volumosos.
- Após o funcionamento, o visor permanece ligado durante 1 minuto e depois desliga-se. Prima qualquer botão ou rode um manípulo para voltar a ativar o visor.

Função de rajada

- Prima a função de rajada (placa superior e inferior) **12/13** para a ativar.
- A função de rajada **12/13** só pode ser utilizada durante a cozedura.
- Ao premir o botão de rajada (superior e inferior) **12/13**, o visor apresenta 265 °C e "BOOST" **26** pisca no visor.
- Quando a placa atinge a temperatura necessária, "BOOST" **26** deixa de piscar, "READY" **25** é apresentado no visor **28** e o aparelho emite um aviso sonoro. O indicador "BOOST" **26** permanece ligado durante 1 minuto.
- Coloque imediatamente os alimentos nas placas. Durante este minuto, o aparelho mantém a temperatura regular. Depois disso, "BOOST" **26** desaparece e o visor **29** volta a apresentar a temperatura definida pelos discos do termóstato e o aparelho regula a placa conforme necessário.

NOTA:

- Esta função só pode ser usada uma vez a cada 30 minutos. Se for ativada dentro desse intervalo, o aparelho emite 3 avisos sonoros. A função não pode ser ativada.

Definir o termómetro do grelhador

Primeiro método – Verificar a temperatura dos alimentos

- Retire o termómetro **21** do suporte do termómetro **7**.
- Ligue o termómetro **21** na respetiva entrada. (Imagem J)
- O visor do temporizador **29** passa a apresentar a temperatura do termómetro. O ícone do termómetro **22** acende e é apresentada a temperatura ambiente.
- Insira o termómetro **21** no interior do alimento.
- A temperatura do alimento é apresentada no visor **29**.

Segundo método – Cozinhar os alimentos até uma temperatura definida

- Retire o termómetro **21** do suporte do termómetro **7**.
- Ligue o termómetro **21** na respetiva entrada.
- O visor do temporizador **29** passa a apresentar a temperatura do termómetro. O ícone do termómetro **22** acende e é apresentada a temperatura ambiente.
- Insira a ponta do termómetro do grelhador o mais profundamente possível no centro do alimento cuja temperatura interna pretende monitorizar. Certifique-se de que o termómetro do grelhador não toca em qualquer osso, pois a temperatura do osso aumenta mais rapidamente durante a cozedura do que a da carne.
- Prima o botão **+/- 15/16** para selecionar a temperatura desejada entre 45–99 °C. Prima o botão de iniciar **⏻ 9**. O aparelho emite 1 aviso sonoro e o indicador de funcionamento acende-se.
- A temperatura interna aumenta gradualmente enquanto grelha. Quando a temperatura definida é atingida, o aparelho emite 5 avisos sonoros e "End" é apresentado no visor.
- Retire cuidadosamente o termómetro do grelhador **21** do alimento e coloque-o junto ao aparelho.
- Retire os alimentos da placa de aquecimento **18/19** para servir.

NOTA:

- Também pode ligar o termómetro durante a cozedura. Assim que estiver ligado e a temperatura for definida, o botão de iniciar **9** começa a piscar. Prima-o uma vez para confirmar. O indicador deixa de piscar e permanece ligado para indicar que a temperatura definida está a ser monitorizada.
- Sempre que possível, grelhe com a tampa fechada para reduzir o tempo de cozedura e poupar energia.
- Pode redefinir a temperatura do termómetro a qualquer momento premindo $+/-$ **15/16**.
- O termómetro do grelhador **21** não pode ser utilizado simultaneamente com a função de temporizador.
- Nunca coloque o termómetro do grelhador **21** sobre as placas de aquecimento quentes. O cabo e a pega do termómetro do grelhador **21** podem ficar irremediavelmente danificados!
- Recomendamos que verifique os alimentos em vários pontos antes de os retirar da placa de cozedura **18/19**, para garantir que a sonda foi introduzida no centro do alimento.

Esvaziar a bandeja dos pingos

 **AVISO!** Risco de danos no produto! Não esvazie a bandeja dos pingos **17** durante o funcionamento.

Caso contrário, a gordura e os sucos dos alimentos podem continuar a escorrer e pingar diretamente para a unidade principal **1**.

 **INFORMAÇÃO:** Se enquanto grelha forem libertadas grandes quantidades de gordura e sucos, a bandeja dos pingos **17** tem de ser esvaziada periodicamente.

1. Puxe cuidadosamente a bandeja dos pingos **17** para fora pela parte dianteira da unidade principal **1**.
2. Esvazie a bandeja dos pingos **17**.
3. Limpe o exterior da bandeja dos pingos **17** com papel de cozinha.
4. Volte a introduzir a bandeja dos pingos **17** na unidade principal **1**.

Tabela de cozedura

Alimento	Peso aproximado (g)	Tipo de placa	Posição do grelhador	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura estimado (minutos)
Bife (lombo, 2,5 cm)	250–300 g	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de contacto	230 °C (+ RAJADA)	4–8 minutos (mal passado)
Hambúrguer de vaca (fresco, 2 cm)	150–180 g	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de contacto	210 °C	6–9 minutos
Bife fino	120 g	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de contacto	230 °C	1–2 minutos
Peito de frango (sem osso)	180–220 g	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de contacto	200 °C	8–12 minutos (Sonda: 74 °C)
Coxas de frango (sem osso)	100–130 g	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de contacto	210 °C	10–14 minutos (Sonda: 74 °C)
Escalopes de peru	150 g	Placa de aquecimento lisa 18	Grelhador de contacto	190 °C	5–7 minutos
Costeleta de porco (sem osso, 2 cm)	200 g	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de contacto	200 °C	8–10 minutos (Sonda: 65 °C)
Costeletas de borrego (limpas)	60–80 g cada	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de contacto	220 °C	3–5 minutos (médio)
Salsichas / Bratwurst	100 g cada	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de contacto	180 °C	10–15 minutos
Tiras de bacon	150 g	Placa de aquecimento lisa 18	Grelhador de mesa	200 °C	6–8 minutos
Posta de salmão (com pele)	150–180 g	Placa de aquecimento lisa 18	Grelhador de contacto	200 °C	6–8 minutos (Sonda: 60 °C)
Bacalhau / Arinca (delicado)	150 g	Placa de aquecimento lisa 18	Grelhador de paninis	190 °C	8–12 minutos

Alimento	Peso aproximado (g)	Tipo de placa	Posição do grelhador	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura estimado (minutos)
Camarões (descascados)	250 g	Placa de aquecimento lisa 18	Grelhador de mesa	220 °C	2–4 minutos (total)
Vieiras (grandes)	300 g	Placa de aquecimento lisa 18	Grelhador de mesa	230 °C	3–4 minutos (total)
Croque Monsieur	350 g	Placa de aquecimento lisa 18	Grelhador de paninis	190 °C	6–8 minutos (para derreter a cobertura)
Espargos	300 g	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de mesa	200 °C	5–8 minutos
Tiras de pimento	400 g	Placa de aquecimento lisa 18	Grelhador de mesa	210 °C	8–12 minutos
Curgete (fatias de 1 cm)	300 g	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de mesa	210 °C	6–10 minutos
Halloumi (fatias de 1,5 cm)	225 g	Placa de aquecimento estriada 19	Grelhador de contacto	210 °C	3–5 minutos
Ovos (estrelados)	120 g (2 ovos)	Placa de aquecimento lisa 18	Grelhador de mesa	160 °C	3–5 minutos

Receitas

Bife do lombo perfeito com sonda

 40–45 minutos  x 2

Posição de grelhar:	Grelhador de contacto
Placas:	Placas de aquecimento estriadas (superior e inferior)

Ingredientes

2	Lombos de bife (cerca de 3 cm de espessura)
1 colher de sopa	Azeite
Sal marinho grosso	
Pimenta preta moída na hora	

Preparação

1. Retire os bifes do frigorífico 30 minutos antes da cozedura. Seque-os completamente com papel de cozinha e esfregue-os com azeite. Tempere generosamente com sal e pimenta.
2. Pré-aqueça o produto na posição de grelhador de contacto a 240 °C.
3. Depois de pré-aquecido, coloque os bifes na placa inferior. Insira a sonda alimentar integrada horizontalmente na parte mais espessa de um dos bifes.
4. Feche a tampa superior. Defina a temperatura-alvo da sonda (por exemplo, 55 °C para mal passado ou 60 °C para médio).
5. Prima o botão da função de rajada para uma selagem intensa de 2 minutos.
6. O grelhador cozinha até a temperatura da sonda ser atingida (cerca de 6–10 minutos no total). Retire os bifes, deixe repousar durante 5 minutos e sirva.

Panini italiano de presunto e mozzarella

 10–15 minutos  x 2

Posição de grelhar:	Grelhador de paninis
Placas:	Placas de aquecimento estriadas (superior e inferior)

Ingredientes

4 fatias	Pão ciabatta ou de fermentação natural
2 colheres de sopa	Pesto
100 g	Presunto fatiado

1 bola (125 g)	Mozzarella fresca, fatiada
1 mão-cheia	Folhas de manjerição fresco
1 colher de sopa	Azeite

Preparação

1. Pincele o exterior das fatias de pão com azeite.
2. Espalhe o pesto no interior das quatro fatias. Disponha o presunto, a mozzarella e as folhas de manjerição em duas das fatias. Cubra com as restantes fatias.
3. Pré-aqueça o aparelho a 230 °C.
4. Quando estiver pré-aquecido (“READY” é apresentado), coloque as duas sanduíches na placa inferior.
5. Feche a tampa superior. O grelhador aplica automaticamente pressão e tempo.
6. Cozinhe durante 2 minutos ou até o programa terminar, o pão ficar dourado e o queijo derreter.

Peito de frango suculento com sonda

 110–120 minutos  x 2

Posição de grelhar:	Grelhador de contacto
Placas:	Placas de aquecimento estriadas (superior e inferior)

Ingredientes

2	Peitos de frango grandes, sem osso e sem pele
2 colheres de sopa	Azeite
1 colher de chá	Clorau fumado
½ colher de chá	Alho em pó
Sumo de ½ limão	
Sal e pimenta	

Preparação

1. Numa taça, misture o azeite, o clorau, o alho em pó, o sumo de limão, o sal e a pimenta. Adicione os peitos de frango e envolva bem. Marine no frigorífico durante, pelo menos, 90 minutos.
2. Pré-aqueça o produto na posição de grelhador de contacto a 200 °C.
3. Coloque o frango na placa inferior. Insira a sonda alimentar integrada horizontalmente na parte mais espessa de um peito.

4. Feche a tampa superior. Defina a temperatura-alvo da sonda para 75 °C.
5. Grelhe até a sonda emitir o alarme (cerca de 8–12 minutos, consoante a espessura). Isto garante que o frango fica completamente cozinhado, mas ainda suculento.
6. Deixe repousar durante 5 minutos antes de fatiar.

Pequeno-almoço no grelhador aberto (dupla temperatura)

 20–25 minutos

 x 2

Posição de grelhar:	Grelhador de mesa (180 °)
Placas:	1 x Placa de aquecimento lisa, 1 x Placa de aquecimento estriada

Ingredientes

4 tiras	Bacon ou pancetta
4	Ovos grandes
100 g	Cogumelos laminados
2	Tomates, cortados ao meio
2 colheres de sopa	Azeite
Sal e pimenta	

Preparação

1. Insira a placa de aquecimento estriada de um lado e a placa de aquecimento lisa do outro. Abra o grelhador a 180 ° na posição de grelhador de mesa.
2. Defina a placa estriada (para bacon/cogumelos) para 210 °C.
3. Defina a placa lisa (para ovos/tomates) para 180 °C.
4. Depois de pré-aquecido, coloque o bacon e os cogumelos na placa estriada quente.
5. Coloque as metades de tomate (lado cortado para baixo) na placa lisa.
6. Após 4–5 minutos, vire o bacon. Adicione o azeite à placa lisa e parta os ovos diretamente sobre a placa.
7. Cozinhe tudo durante mais 3–4 minutos, até o bacon ficar estaladiço e as claras dos ovos bem cozinhadas. Tempere os ovos com sal e pimenta.

Croque Monsieur (modo forno)

 15–20 minutos

 x 2

Posição de grelhar:	Grelhador de paninis
Placas:	Placa plana tipo chapa (inferior), placa de aquecimento estriada (superior)

Ingredientes

4 fatias	Pão branco de corte espesso (brioche ou pain de mie)
2 colheres de sopa	Manteiga sem sal, suavizada
1 colher de sopa	Mostarda de Dijon
100 g	Fiambre fatiado
100 g	Queijo Gruyère ralado
50 ml	Molho béchamel (opcional, mas tradicional)

Preparação

1. Insira a placa de aquecimento lisa na parte inferior e a placa de aquecimento estriada na parte superior. Pré-aqueça o grelhador a 200 °C.
2. Barre ligeiramente o exterior de todas as fatias de pão com manteiga. Espalhe a mostarda no interior.
3. Prepare duas sanduíches com o fiambre e metade do queijo ralado no interior.
4. Coloque as sanduíches na placa do tipo chapa inferior pré-aquecida.
5. Cubra cada sanduíche com uma colher de béchamel (se utilizar) e o restante queijo Gruyère ralado.
6. Fixe a placa superior na posição de panini, de modo a ficar suspensa 2 a 3 cm acima do queijo, sem lhe tocar.
7. Grelhe durante 5 a 8 minutos, até a base ficar tostada e o queijo por cima derreter, borbulhar e ficar dourado.

Vieiras seladas na chapa

🕒 10–15 minutos 👤 x 2 (entrada)

Posição de grelhar:	Grelhador de mesa (180°)
Placas:	Placa lisa do tipo chapa

Ingredientes

12	Vieiras grandes, bem secas
1 colher de sopa	Azeite
2 colheres de sopa	Manteiga sem sal
1 dente	Alho picado
1 colher de sopa	Salsa fresca picada
Sal e pimenta branca	

Preparação

1. Seque completamente as vieiras com papel de cozinha. Tempere ligeiramente com sal e pimenta branca.
2. Insira uma placa de aquecimento lisa. Abra o grelhador a 180° na posição de grelhador de mesa (apenas é necessário aquecer um lado).
3. Pré-aqueça a placa do tipo chapa na potência máxima.
4. Adicione o azeite. Quando estiver bem quente, disponha as vieiras na chapa, sem se tocarem.
5. Cozinhe sem mexer durante 90 segundos. Vire as vieiras.
6. Adicione imediatamente a manteiga e o alho na placa. À medida que a manteiga derrete, incline ligeiramente a placa (se possível) ou use uma colher para regar as vieiras com a manteiga aromatizada.
7. Cozinhe durante mais 60 a 90 minutos. Desligue o aquecimento, polvilhe com a salsa e sirva de imediato.

Espargos e halloumi no grelhador aberto

🕒 15–20 minutos 👤 x 3–4 (acompanhamento)

Posição de grelhar:	Grelhador de mesa (180°)
Placas:	Placas de aquecimento estriadas (ambas)

Ingredientes

1 molho (300 g)	Espargos, extremidades aparadas
225 g	Queijo halloumi, cortado em fatias de 1 cm
2 colheres de sopa	Azeite

Raspa de 1 limão
Pimenta preta moída na hora

Preparação

1. Numa taça, envolva os espargos com o azeite e a pimenta preta.
2. Insira ambas as placas de aquecimento estriadas. Abra o grelhador a 180° na posição de grelhador de mesa.
3. Pré-aqueça ambas as placas a 220 °C.
4. Disponha as fatias de halloumi e os espargos nas placas quentes.
5. Grelhe o halloumi durante 2 a 3 minutos de cada lado, até surgirem marcas de grelha bem escuras.
6. Grelhe os espargos durante 5 a 7 minutos, virando ocasionalmente, até ficarem macios mas firmes e ligeiramente tostados.
7. Retire tudo para um prato e polvilhe com a raspa de limão fresco antes de servir.

Postas de salmão com pele estaladiça

🕒 20–25 minutos 👤 x 3–4 (acompanhamento)

Posição de grelhar:	Grelhador de contacto
Placas:	Placas lisas do tipo chapa (superior e inferior)

Ingredientes

2	Postas de salmão (cerca de 150 g cada), com pele
1 colher de sopa	Azeite
Sal e pimenta	
2 fatias	Limão

Preparação

1. Seque muito bem a pele do salmão com papel de cozinha. Tempere ambos os lados com sal e pimenta.
2. Insira as placas de aquecimento lisas (superior e inferior). Pré-aqueça o grelhador na posição de grelhador de contacto a 220 °C.
3. Pincele a pele do salmão com azeite. Coloque as postas com a pele virada para baixo na placa inferior pré-aquecida. Coloque uma fatia de limão junto de cada posta.
4. Baixe cuidadosamente a placa superior para assentar sobre o salmão.

- Bata durante 6 a 8 minutos. O contacto direto das placas do tipo chapa superior e inferior cozinha o peixe de forma uniforme, deixando a pele excepcionalmente estaladiça.
- Sirva imediatamente com o limão grelhado.

Batatas salteadas na chapa com alecrim

 25–30 minutos

 x 4 (acompanhamento)

Posição de grelhar:	Grelhador de mesa (180°)
Placas:	Placa lisa do tipo chapa

Ingredientes

500 g	Batatas novas pequenas, pré-cozidas
3 colheres de sopa	Azeite
2 dentes	Alho, ligeiramente esmagado
1 colher de sopa	Alecrim fresco, finamente picado
Sal marinho grosso	

Preparação

- Coza as batatas durante 10 a 12 minutos, até ficarem apenas tenras. Escorra e corte-as ao meio.
- Insira uma placa de aquecimento lisa. Abra o grelhador a 180° na posição de grelhador de mesa.
- Pré-aqueça a placa do tipo chapa a 210 °C.
- Adicione o azeite, seguido das batatas pré-cozidas (com o lado cortado para baixo) e dos dentes de alho esmagados.
- Cozinhe durante 8 a 10 minutos, sem mexer, até formar uma crosta dourada.
- Vire as batatas, adicione o alecrim picado e cozinhe durante mais 5 a 7 minutos, até ficarem estaladiças.
- Retire os dentes de alho. Polvilhe generosamente com sal marinho grosso e sirva quente.

Costeletas de borrego com alho e ervas

 140–150 minutos

 x 2–3

Posição de grelhar:	Grelhador de contacto
Placas:	Placas de aquecimento estriadas (superior e inferior)

Ingredientes

8	Costeletas de borrego (estilo francês)
3 colheres de sopa	Azeite
2 dentes	Alho picado

1 colher de sopa	Alecrim fresco, picado
1 colher de sopa	Tomilho fresco, picado
Sal e pimenta	

Preparação

- Numa travessa, misture o azeite, o alho, o alecrim e o tomilho. Adicione as costeletas de borrego e envolva bem. Marine no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas.
- Insira as placas de aquecimento estriadas. Pré-aqueça o produto na posição de grelhador de contacto a 230 °C.
- Retire as costeletas da marinada e tempere com sal e pimenta.
- Disponha as costeletas de borrego na placa inferior pré-aquecida.
- Feche a tampa superior.
- Grelhe durante um total de 3 a 4 minutos para um ponto mal passado (rosado). Cozinhe durante 5 a 6 minutos se preferir bem passado.
- Sirva imediatamente.

Limpeza

 **AVISO! Risco de choque elétrico!** Antes da limpeza: Retire sempre a ficha **6** da tomada.

 **CUIDADO! Risco de queimaduras!** Não limpe o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

 **AVISO! Risco de danos no produto!** Não coloque os componentes elétricos do produto dentro de água nem de outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

- Não permita que água nem outros líquidos entrem no interior do produto.
- Não use agentes de limpeza abrasivos ou agressivos, nem escovas duras.

NOTA: Limpe o produto mal ele tenha arrefecido. Quando os resíduos de comida tiverem secado, não são fáceis de remover.

- ☐ Use o raspador **20** para raspar os resíduos alimentares das placas de aquecimento **18/19**.
- ☐ Use o lado liso do raspador **20** para a superfície lisa das placas de aquecimento.
- ☐ Use o lado serrilhado do raspador **20** para a superfície estriada das placas de aquecimento.

Peça	Método de limpeza
Unidade principal 1	☐ Limpe a unidade principal 1 com um pano ligeiramente embebido em água. ☐ Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Limpe depois a unidade principal 1 com um pano ligeiramente embebido em água sem detergente. ☐ Seque cuidadosamente a unidade principal 1. ☐ Não permita a entrada de água ou outros líquidos no interior da unidade principal 1.
Placa de aquecimento 18/19 Raspador 20	☐ Lave estas peças com água e detergente suave. ☒ Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
Bandeja dos pingos 17 Termómetro 21	☒ Termómetro 21 e suporte do termómetro do grelhador 7 ☒ Limpe o exterior da sonda e o suporte do termómetro com um pano ligeiramente embebido em água. ☒ Se necessário, adicione um detergente neutro no pano. Depois, limpe a unidade principal com um pano ligeiramente embebido em água sem detergente. ☒ A sonda não pode ser lavada na máquina de lavar loiça nem mergulhada em água.

Armazenamento

⚠ CUIDADO! Risco de queimaduras! Não guarde o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

- ☐ Limpe o produto antes de o guardar.
- ☐ Guarde o produto na caixa original quando não o usar.
- ☐ Guarde o produto num local seco e fora do alcance das crianças.

Resolução de problemas

Mensagem de erro no visor		Descrição	Descrição do problema	Solução
Err1	Err 1	A placa de aquecimento superior 18/19 não funciona.	O sensor de temperatura da placa de aquecimento superior 18/19 está desligado.	Entregue o produto num centro de assistência.
Err2	Err 2	Sobreaquecimento da placa de aquecimento superior 18/19 .	A temperatura da placa de aquecimento superior 18/19 excedeu o limite devido a utilização prolongada.	Entregue o produto num centro de assistência.
Err3	Err 3	A placa de aquecimento inferior 18/19 não funciona.	O sensor de temperatura da placa de aquecimento inferior 18/19 está desligado.	Entregue o produto num centro de assistência.
Err4	Err 4	Sobreaquecimento da placa de aquecimento inferior 18/19 .	A temperatura da placa de aquecimento inferior 18/19 excedeu o limite devido a utilização prolongada.	Entregue o produto num centro de assistência.
Err5	Err 5	O termómetro 21 não funciona.	O termómetro 21 está parcialmente introduzido.	Verifique se o termómetro 21 está corretamente introduzido.
Err e o visor da temperatura superior 28 apresenta “no”.	Err = no	A placa de aquecimento superior 18/19 não funciona.	O sistema de controlo eletrónico detetou que a placa de aquecimento superior 18/19 não aquece.	1. Retire a ficha da tomada. 2. Verifique se as placas de aquecimento 18/19 estão corretamente introduzidas. 3. Se o problema persistir, entregue o produto num centro de assistência.

Mensagem de erro no visor		Descrição	Descrição do problema	Solução
Err e o visor da temperatura inferior 28 apresenta “no”.	Err no	A placa de aquecimento inferior 18/19 não funciona.	O sistema de controlo eletrónico detetou que a placa de aquecimento inferior 18/19 não aquece.	1. Retire a ficha da tomada. 2. Verifique se as placas de aquecimento 18/19 estão corretamente introduzidas. 3. Se o problema persistir, entregue o produto num centro de assistência.

Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1–7: Plásticos / 20–22: Papel e papelão / 80–98: Materiais compostos.

Produto:



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante.

Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico, a favor da proteção do ambiente. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra.

Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 540309_2510) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falha, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

PT Serviço Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt

