

SILVERCREST®



KONTAKTGRILL SKG 1000 C1

DE AT CH

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

FR CH

GRIL MULTI-USAGE

Mode d'emploi

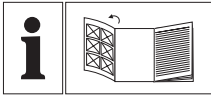
IT CH

PIASTRA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

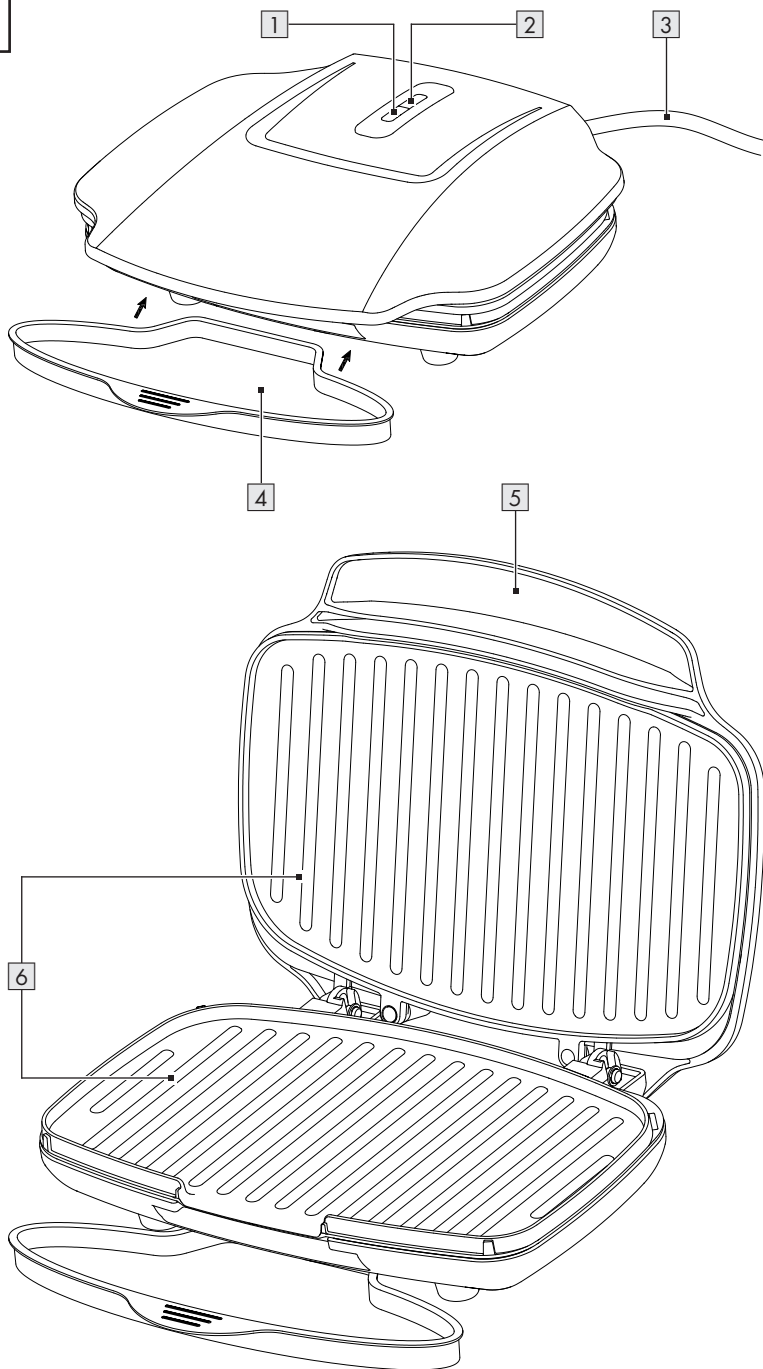
IAN 467226_2404

CH



DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Mode d'emploi	Page	19
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33

A



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Inbetriebnahme	Seite	10
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	10
Verwendung	Seite	11
Produkt ein-/ausschalten	Seite	11
Lebensmittel grillen	Seite	11
Rezepte	Seite	11
Übersicht	Seite	11
Käse-Rosinen-Plunder auf Zimtstrudelbrot	Seite	12
Bagel mit Räucherlachs	Seite	12
Sandwich mit geräuchertem Hähnchen-Aufschnitt und Mango	Seite	13
Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung	Seite	13
Sandwich mit Pute oder Schinken	Seite	14
Sandwich mit rohem Schinken	Seite	14
Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche	Seite	15
Gesundes Pizza-Sandwich	Seite	15
Roastbeef-Sandwich	Seite	16
Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck	Seite	16
Reinigung	Seite	17
Lagerung	Seite	17
Entsorgung	Seite	17
Garantie	Seite	18
Abwicklung im Garantiefall	Seite	18
Service	Seite	18

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)	Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.		Vorsicht – heiße Oberfläche!
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
	Nur für die Fettauffangschale  : Spülmaschinengeeignet		Sicherheitshinweise
			Handlungsanweisungen
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		

KONTAKTGRILL

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts.

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Grillen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1 Kontaktgrill
- 1 Fettauffangschale
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

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

(Abb. A)

- 1 Grüne Kontrollleuchte (Bereit)
- 2 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Fettauffangschale
- 5 Griff
- 6 Grillplatte

● Technische Daten

Modell-Nummer mit VDE-Netzstecker:	HG10534
mit BS-Netzstecker:	HG10534-BS
mit CH-Netzstecker:	HG10534-CH
Eingangsspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1000 W
Schutzklasse:	I

Zertifizierung:	
HG10534:	GS (Intertek)
HG10534-BS:	-
HG10534-CH:	-



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

**⚠️ WARNUNG!
LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsgefahr!

- Die Oberflächen können während der Benutzung heiß werden. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

⚠️ 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 kein 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 fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist eingeschaltet, sobald der Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbunden ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

● Inbetriebnahme

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

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

4. Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
5. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● Verwendung

❗ INFO:

- Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Entsorgen Sie die gegrillten Lebensmittel des ersten Durchgangs.

● Produkt ein-/ausschalten

❗ **INFO:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **1** gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Grilltemperatur aufheizt.

1. Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **3** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
2. Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker **3** aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt.

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte 2 ist ausgeschaltet. Grüne Kontrollleuchte 1 ist ausgeschaltet.	Produkt ausgeschaltet
Rote Kontrollleuchte 2 ist eingeschaltet. Grüne Kontrollleuchte 1 ist ausgeschaltet.	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Rote Kontrollleuchte 2 ist eingeschaltet. Grüne Kontrollleuchte 1 ist eingeschaltet.	Optimale Temperatur wurde erreicht.

● Lebensmittel grillen

❗ INFO:

- Setzen Sie die Fettauffangschale **4** in die Öffnung an der Vorderseite des Produkts ein.
 - Fetten Sie beide Grillplatten **6** mit geeignetem Speiseöl ein.
 - Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
 - Überfüllen Sie das Produkt nicht.
1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.
 2. Öffnen Sie das Produkt am Griff **5**.
 3. Geben Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte **6**.
 4. Schließen Sie das Produkt am Griff **5**. Die Lebensmittel werden nun gegrillt. Fett und andere Flüssigkeiten laufen während des Grillens in die Fettauffangschale **4**.
 5. Der Grillvorgang dauert ca. 15 Minuten. Kontrollieren Sie die Lebensmittel zwischendurch. Die Grillzeit kann nach Bedarf verkürzt oder verlängert werden.
 6. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist: Entnehmen Sie die Lebensmittel aus dem Produkt. Ziehen Sie den Netzstecker **3** aus der Steckdose.

● Rezepte


● Übersicht

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit
Käse-Rosinen-Plunder auf Zimstrudelbrot	2	15-20 min
Bagel mit Räucherlachs	2	10 min
Sandwich mit geräuchertem Hähnchen-Aufschnitt und Mango	2	15 min

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit
Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung	2	20-25 min
Sandwich mit Pute oder Schinken	2	20 min
Sandwich mit rohem Schinken	2	20 min
Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche	1	20 min
Gesundes Pizza-Sandwich	2	35 min
Roastbeef-Sandwich	2	20 min
Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck	2	20 min

- Geben Sie Frischkäse, Zucker, Vanilleextrakt und Rosinen in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles.
- Bestreichen Sie alle Brotscheiben auf 1 Seite mit Butter. Drehen Sie die mit Butter bestrichene Seite nach unten.
- Bestreichen Sie 2 Brotscheiben mit der Frischkäse-Rosinen-Mischung.
- Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf, mit der mit Butter bestrichenen Seite nach oben. Drücken Sie die Brotscheiben leicht zusammen.
- Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **6**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
- Warten Sie ca. 4 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.
- Vor dem Servieren: Lassen Sie die Sandwiches ca. 3-5 Minuten lang ruhen.
- Halbieren Sie die Sandwiches und bestreuen Sie sie mit Puderzucker, falls gewünscht.

● Käse-Rosinen-Plunder auf Zimtstrudelbrot

 15-20 min

 x 2

Zutaten

85 g	Fettarmer Frischkäse
1,5 TL	Streuzyucker
¼ TL	Reiner Vanilleextrakt
2 EL	Rosinen
4 TL	Weiche Butter (ungesalzen)
4 Scheiben	Zimtstrudel-Toastbrot
Optional	Puderzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.

● Bagel mit Räucherlachs

 10 min

 x 2

Zutaten

2	Bagels (halbiert)
2 EL	Friskäse
4 Scheiben	Räucherlachs
3	Schalotten (geschält und der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten)
½ EL	Kapern (abgegossen und gehackt)
¼	Zitrone
1 Prise	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.

- Bestreichen Sie die unteren Hälften der Bagels mit Frischkäse.
- Legen Sie jeweils 2 Scheiben Räucherlachs auf die Bagelhälften.
- Geben Sie Schalottenscheiben, Kapern und Zitronensaft hinzu. Würzen Sie mit Pfeffer.
- Legen Sie die oberen Bagelhälften darauf.
- Legen Sie die Bagels auf die untere Grillplatte **6**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
- Warten Sie ca. 5 Minuten, bis die Bagels eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Bagels aus dem Produkt.

● Sandwich mit geräuchertem Hähnchen-Aufschnitt und Mango

 15 min

 x 2


Zutaten

4 Scheiben	Vollkornbrot
30 g	Butter
125 g	Geräucherter Hähnchen-Aufschnitt (in Scheiben geschnitten)
½	Mittelgroße, reife Mango (geschält und in Scheiben geschnitten)
1-2 EL	Vollei-Mayonnaise
6 Blätter	Basilikum
1 Prise	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.
- Bestreichen Sie alle Brotscheiben mit Butter.
- Legen Sie den Hähnchen-Aufschnitt auf 2 Brotscheiben.
- Legen Sie die Mango auf den Hähnchen-Aufschnitt.
- Geben Sie Mayonnaise auf die Mango. Geben Sie Basilikumblätter hinzu. Würzen Sie mit Pfeffer.
- Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf.
- Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **6**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
- Warten Sie ca. 4 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung

 20-25 min

 x 2

Zutaten

4 Scheiben	Brot
2 EL	Butter
1 TL	Streuzyucker
¼ TL	Zimt
1	Apfel (geschält, entkernt und gerieben)
1 EL	Brauner Zucker
1 Prise	Koscheres Salz
1 Prise	Muskatnuss
1 TL	Zitronensaft
40 g	Cheddar-Käse (gerieben)

Zubereitung

- Buttermischung vorbereiten: Geben Sie Butter, Zucker und die Hälfte des Zimts in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles.
- Füllung vorbereiten: Geben Sie Apfel, braunen Zucker, restlichen Zimt, Muskatnuss und Salz in eine kleine Schüssel. Geben Sie Zitronensaft hinzu und schwenken Sie alles gut durch. Lassen Sie die Füllung 15 Minuten lang ruhen. Geben Sie Käse hinzu und verrühren Sie alles.
- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.

4. Bestreichen Sie alle Brötscheiben mit der Buttermischung.
 5. Drehen Sie 2 Brötscheiben mit der mit Butter bestrichenen Seite nach unten. Bestreichen Sie diese 2 Brötscheiben gleichmäßig mit der Füllung.
 6. Legen Sie die anderen 2 Brötscheiben auf die Füllung, mit der mit Butter bestrichenen Seite nach oben.
 7. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **6**.
 8. Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
 9. Warten Sie ca. 5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
 10. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.
3. Schneiden Sie die Brötchen auf, aber schneiden Sie sie nicht komplett durch.
 4. Bestreichen Sie die Innenseite der Brötchen mit der Tomaten-Mayonnaise.
 5. Geben Sie Putenbraten oder Schinken, Käse und Zwiebeln in die Brötchen. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
 6. Bestreichen Sie die Brötchen von oben und unten mit etwas Butter.
 7. Legen Sie die Brötchen auf die untere Grillplatte **6**.
 8. Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
 9. Warten Sie ca. 5–7 Minuten, bis die Brötchen eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
 10. Entnehmen Sie die Brötchen aus dem Produkt.

● Sandwich mit Pute oder Schinken

 20 min

 x 2

Zutaten

2	Brötchen
2 Scheiben	Putenbraten oder Schinken
2 Scheiben	Schweizer Käse, Monterey Jack oder Gruyère
4 Scheiben	Kleine rote Zwiebel
10 g	Butter
30 g	Mayonnaise
1	Sonnengetrocknete Tomate (fein gehackt)
-	Salz
-	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

1. Tomaten-Mayonnaise vorbereiten: Geben Sie Mayonnaise und Tomate in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
2. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.

● Sandwich mit rohem Schinken

 20 min

 x 2

Zutaten

2 EL	Mayonnaise
1 EL	Schwarze Oliven-Tapenade
1 EL	Olivenöl
4 Scheiben	Vollkornbrot
115 g	Roher Schinken (in feine Scheiben geschnitten)
40 g	Mozzarella (gerieben)
20 g	Blauschimmelkäse
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.
2. Geben Sie Mayonnaise und schwarze Oliven-Tapenade in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles.
3. Bestreichen Sie alle Brötscheiben auf 1 Seite mit Olivenöl.
4. Drehen Sie die Brötscheiben um und bestreichen Sie sie mit der Oliven-Mayonnaise.

5. Legen Sie rohen Schinken, Mozzarella und Blauschimmelkäse auf 2 Brotscheiben. Geben Sie den Honig darüber.
 6. Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf, mit der mit Öl bestrichenen Seite nach oben.
 7. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **6**.
 8. Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
 9. Warten Sie ca. 4–5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
 10. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.
4. Legen Sie die andere Brotscheibe darauf.
 5. Legen Sie das Sandwich auf die untere Grillplatte **6**.
 6. Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
 7. Warten Sie ca. 3–4 Minuten, bis das Sandwich eine goldbraune Farbe hat und die Füllung warm ist.
 8. Entnehmen Sie das Sandwich aus dem Produkt.
 9. Geben Sie das Dressing hinzu.

● Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche

 20 min

 x 1

Zutaten

2	Kleine geräucherte Makrelenfilets (gegart)
2 dicke Scheiben	Vollkornbrot
4	Kirschtomaten (halbiert)
1 große Handvoll	Brunnenkresse
2 EL	Fettarme Crème fraîche
½ TL	Zitronenzesten (gerieben)
5 ml	Zitronensaft
1 TL	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

1. Dressing vorbereiten: Geben Sie Crème fraîche, Zitronenzesten, Zitronensaft und Pfeffer in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles. Stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.
2. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.
3. Legen Sie die Makrelenfilets auf 1 Brotscheibe. Geben Sie Tomaten und Brunnenkresse hinzu.

● Gesundes Pizza-Sandwich

 35 min

 x 2

Zutaten

1 Scheibe	Magerer Kochschinken oder Putenaufschnitt (in Streifen geschnitten)
25 g	Fettarmer Mozzarella
4 Scheiben	Brot
1	Tomate (in dünne Scheiben geschnitten)
1	Pilz (in dünne Scheiben geschnitten)
⅛	Kleine Zwiebel (in dünne Scheiben geschnitten)
½ EL	Mais
⅛	Grüne Paprika (gewürfelt)
½ EL	Tomatenmark
½ TL	Olivensöl
½ TL	Gemischte Kräuter (getrocknet)

Zubereitung

1. Füllung vorbereiten: Geben Sie Kochschinken oder Putenaufschnitt, Mozzarella, Tomatenscheiben, Pilz, Zwiebel, Mais, grüne Paprika, Olivensöl und Kräuter in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles. Lassen Sie die Füllung 30 Minuten lang ruhen.
2. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.
3. Bestreichen Sie alle Brotscheiben mit Tomatenmark.

- Geben Sie die Füllung auf 2 Brotscheiben, mit dem Tomatenmark nach oben.
- Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben mit dem Tomatenmark nach unten auf die Füllung.
- Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **6**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
- Warten Sie ca. 3–5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Roastbeef-Sandwich

 20 min

 x 2

Zutaten

4 Scheiben	Brot (1 cm dick)
½ EL	Olivenöl
20 g	Mayonnaise
225 g	Roastbeef (in dünne Scheiben geschnitten)
4 Scheiben	Provolone-Käse
1	Tomate (in Scheiben geschnitten)
½	Rote Zwiebel (in dünne Scheiben geschnitten)

Zubereitung

- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.
- Bestreichen Sie alle Brotscheiben auf 1 Seite mit etwas Öl.
- Drehen Sie die Brotscheiben um und bestreichen Sie sie mit Mayonnaise.
- Geben Sie Roastbeef, Käse, Tomate und Zwiebel auf 2 Brotscheiben.
- Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf, mit der mit Öl bestrichenen Seite nach oben.
- Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **6**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
- Warten Sie ca. 5–7 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und der Käse geschmolzen ist.

- Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck

 20 min

 x 2

Zutaten

4 Scheiben	Brot
2 EL	Butter
2 EL	Apfelbutter
10 g	Cheddar-Käse (gerieben)
10 g	Havarti-Käse (gerieben)
1	Honeycrisp-Apple (in dünne Scheiben geschnitten)
4 Scheiben	Speck (gegart)
-	Honig
-	Thymian

Zubereitung

- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **1** leuchtet.
- Bestreichen Sie alle Brotscheiben auf 1 Seite mit Butter.
- Drehen Sie 2 Brotscheiben um und bestreichen Sie sie mit Apfelbutter.
- Belegen Sie die Seite mit der Apfelbutter gleichmäßig mit Käse, Apfel und Speck. Geben Sie Honig und Thymian hinzu.
- Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf, mit der mit Butter bestrichenen Seite nach oben.
- Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **6**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
- Warten Sie ca. 5–7 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und der Käse geschmolzen ist.
- Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● **Reinigung**

⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung: Ziehen Sie den Netzstecker **3** immer aus der Steckdose.

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ WARNUNG!

- Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

ⓘ INFO: Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. ■ Falls nötig, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse danach mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ■ Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Grillplatten 6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wischen Sie die Grillplatten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Teil	Reinigungsmethode
Zwischenräume an den Grillplatten 6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ■ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.
Fettauffangschale 4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Spülen Sie die Fettauffangschale mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können die Fettauffangschale auch in einer Geschirrspülmaschine reinigen.

● **Lagerung**

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

● **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:



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● 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 467226_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

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














(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	20
Introduction	Page	20
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	21
Contenu de l'emballage	Page	21
Liste des pièces	Page	21
Données techniques	Page	21
Consignes générales de sécurité	Page	21
Mise en service	Page	24
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	24
Utilisation	Page	25
Allumer/éteindre le produit	Page	25
Griller des aliments	Page	25
Recettes	Page	25
Aperçu	Page	25
Plunder au fromage et aux raisins secs sur pain strudel à la cannelle	Page	26
Bagel au saumon fumé	Page	26
Croque-monsieur à la charcuterie de poulet fumé et à la mangue	Page	27
Croque-monsieur au fromage grillé fourré à la tarte aux pommes	Page	27
Croque-monsieur à la dinde ou au jambon	Page	28
Croque-monsieur au jambon cru	Page	28
Croque-monsieur au maquereau fumé, à la tomate et à la crème fraîche	Page	29
Croque-monsieur-Pizza sain	Page	29
Croque-monsieur au roastbeef	Page	30
Croque-monsieur à la pomme au miel, au cheddar et au bacon	Page	30
Nettoyage	Page	30
Rangement	Page	31
Mise au rebut	Page	31
Garantie	Page	32
Faire valoir sa garantie	Page	32
Service après-vente	Page	32

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! - Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque d'asphyxie)		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! - Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque de décharge électrique)	Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	PRUDENCE ! - Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (p. ex. risque de brûlure)		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! - Avertit d'éventuels dommages matériels (p. ex. risque de court-circuit)		Danger - risque d'électrocution !
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.		Prudence - surface chaude !
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Cet appareil est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.
	Uniquement pour le bac de récupération des graisses  4 : Va au lave-vaisselle	 	Consignes de sécurité Instructions de manipulation
CE	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		

GRIL MULTI-USAGE

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications

importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est prévu pour griller des aliments. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

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

- 1 Gril multi-usage
- 1 Bac de récupération des graisses
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

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

(Fig. A)

- 1 Voyant de contrôle vert (prêt)
- 2 Voyant de contrôle rouge (en fonctionnement)
- 3 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 4 Bac de récupération des graisses
- 5 Poignée
- 6 Plaques du gril

● Données techniques

Numéro de modèle	
avec fiche secteur VDE :	HG10534
avec fiche secteur BS :	HG10534-BS
avec fiche secteur CH :	HG10534-CH
Tension d'entrée :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1000 W
Classe de protection :	I

Certification :	
HG10534 :	GS (Intertek)
HG10534-BS :	-
HG10534-CH :	-



Consignes générales de sécurité

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

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

**⚠ AVERTISSEMENT !
DANGER DE MORT ET
RISQUE D'ACCIDENTS**

POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.

- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

Utilisation conforme aux prescriptions

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !**

- Les surfaces peuvent devenir brûlantes durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque le produit fonctionne.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est allumé dès que la fiche secteur est branchée sur une prise de courant appropriée.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation

est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● **Mise en service**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger. Avant la première utilisation, utilisez le produit sans y mettre quelque chose afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.

5. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage » avant la première utilisation.

● Utilisation

❗ INFO :

- Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe autour de l'appareil.
- À la première utilisation, jetez les aliments grillés.

● Allumer/éteindre le produit

❗ **INFO :** En cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert **1** s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de gril.

1. Allumer le produit : Branchez la fiche secteur **3** sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge **2** s'allume.
2. Éteindre le produit : Débranchez la fiche secteur **3** de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge **2** s'éteint.

Voyant de contrôle	État
Le voyant de contrôle rouge 2 est éteint. Le voyant de contrôle vert 1 est éteint.	Produit éteint
Le voyant de contrôle rouge 2 est allumé. Le voyant de contrôle vert 1 est éteint.	Produit en phase de préchauffage/ de réchauffage.
Le voyant de contrôle rouge 2 est allumé. Le voyant de contrôle vert 1 est allumé.	La température optimale est atteinte.

● Griller des aliments

❗ INFO :

- Insérez le bac de récupération des graisses **4** dans l'ouverture située à l'avant du produit.
 - Graissez les deux plaques du gril **6** avec une huile de cuisson appropriée.
 - Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
 - Ne remplissez pas trop le produit.
1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **1** s'allume.
 2. Ouvrez le produit au niveau de la poignée **5**.
 3. Placez les aliments sur la plaque du gril **6** inférieure.
 4. Fermez le produit au niveau de sa poignée **5**. Les aliments sont maintenant grillés. La graisse et les autres liquides s'écoulent dans le bac de récupération des graisses **4** pendant la cuisson au gril.
 5. La cuisson au gril dure env. 15 minutes. Contrôlez les aliments de temps à autre. Le temps de cuisson au gril peut être raccourci ou rallongé selon vos besoins.
 6. Lorsque la cuisson au gril est terminée : Enlevez les aliments du produit. Débranchez la fiche secteur **3** de la prise de courant.


● Recettes

● Aperçu

Recette	Portions	Temps de préparation
Plunder au fromage et aux raisins secs sur pain strudel à la cannelle	2	15-20 min
Bagel au saumon fumé	2	10 min
Croque-monsieur à la charcuterie de poulet fumé et à la mangue	2	15 min

Recette	Portions	Temps de préparation
Croque-monsieur au fromage grillé fourré à la tarte aux pommes	2	20-25 min
Croque-monsieur à la dinde ou au jambon	2	20 min
Croque-monsieur au jambon cru	2	20 min
Croque-monsieur au maquereau fumé, à la tomate et à la crème fraîche	1	20 min
Croque-monsieur-Pizza sain	2	35 min
Croque-monsieur au roastbeef	2	20 min
Croque-monsieur à la pomme au miel, au cheddar et au bacon	2	20 min

● Plunder au fromage et aux raisins secs sur pain strudel à la cannelle

 15-20 min

 × 2

Ingrédients

85 g	Fromage frais léger en matière grasse
1,5 c. à c.	Sucre cristallisé
¼ c. à c.	Extrait de vanille pur
2 c. à s.	Raisins secs
4 c. à c.	Beurre mou (sans sel)
4 tranches	Pain de mie strudel à la cannelle
Facultatif	Sucre glace (à saupoudrer)

● Bagel au saumon fumé

 10 min

 × 2

Ingrédients

2	Bagels (coupés en deux)
2 c. à s.	Fromage frais
4 tranches	Saumon fumé
3	Échalotes (pelées et émincées dans le sens de la longueur)
½ c. à s.	Câpres (égouttés et hachés)
¼	Citron
1 pincée	Poivre noir (fraîchement moulu)

Préparation

1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **1** s'allume.
2. Tartinez les moitiés inférieures des bagels de fromage frais.

- Placez 2 tranches de saumon fumé sur chaque moitié de bagel.
- Ajoutez les rondelles d'échalotes, les câpres et le jus de citron. Poivrez.
- Recouvrez avec les moitiés supérieures des bagels.
- Placez les bagels sur la plaque du grill **6** inférieure.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée **5**.
- Attendez environ 5 minutes, jusqu'à ce que les bagels soient dorés et que la garniture soit chaude.
- Retirez les bagels du produit.

● Croque-monsieur à la charcuterie de poulet fumé et à la mangue

 15 min

 × 2

Ingrédients


4 tranches	Pain complet
30 g	Beurre
125 g	Charcuterie de poulet fumé (en tranches)
½	Mangue de taille moyenne et mûre (épluchée et coupée en tranches)
1-2 c. à s.	Mayonnaise aux œufs entiers
6 feuilles	Basilic
1 pincée	Poivre noir (fraîchement moulu)

Préparation

- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **1** s'allume.
- Beurrez toutes les tranches de pain.
- Placez la tranche de poulet sur 2 tranches de pain.
- Placez la mangue sur la tranche de poulet.
- Mettez de la mayonnaise sur la mangue. Ajoutez des feuilles de basilic. Poivrez.
- Posez les 2 autres tranches de pain par-dessus.

- Placez les croque-monsieur sur la plaque du grill **6** inférieure.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée **5**.
- Attendez environ 4 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur aient une couleur dorée et que la garniture soit chaude.
- Retirez les croque-monsieur du produit.

● Croque-monsieur au fromage grillé fourré à la tarte aux pommes

 20-25 min

 × 2

Ingrédients

4 tranches	Pain
2 c. à s.	Beurre
1 c. à c.	Sucre cristallisé
¼ c. à c.	Cannelle
1	Pomme (pelée, épépinée et râpée)
1 c. à s.	Sucre roux
1 pincée	Sel casher
1 pincée	Noix de muscade
1 c. à c.	Jus de citron
40 g	Fromage cheddar (râpé)

Préparation

- Préparer le mélange au beurre : Mettez le beurre, le sucre et la moitié de la cannelle dans un bol et mélangez le tout.
- Préparer la garniture : Mettez la pomme, le sucre brun, le reste de la cannelle, la noix de muscade et le sel dans un bol. Ajoutez le jus de citron et mélangez bien le tout. Laissez reposer la garniture pendant 15 minutes. Ajoutez le fromage et mélangez le tout.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **1** s'allume.
- Tartinez toutes les tranches de pain avec le mélange au beurre.

- Retournez 2 tranches de pain, face beurrée vers le bas. Tartinez uniformément ces 2 tranches de pain avec la garniture.
- Posez les 2 autres tranches de pain sur la garniture, face beurrée vers le haut.
- Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril [6] inférieure.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée [5].
- Attendez environ 5 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que la garniture soit chaude.
- Retirez les croque-monsieur du produit.

● Croque-monsieur à la dinde ou au jambon

 20 min

 × 2

Ingrédients

2	Petit pain
2 tranches	Rôti de dinde ou jambon
2 tranches	Fromage suisse, Monterey Jack ou Gruyère
4 tranches	Petit oignon rouge
10 g	Beurre
30 g	Mayonnaise
1	Tomate séchée au soleil (finement hachée)
-	Sel
-	Poivre noir (fraîchement moulu)

Préparation

- Préparer la mayonnaise à la tomate : Mettez la mayonnaise et la tomate dans un bol et mélangez le tout. Salez et poivrez.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [1] s'allume.
- Découpez les petits pains, mais ne les ouvrez pas complètement.
- Tartinez l'intérieur des petits pains de mayonnaise à la tomate.
- Placez du rôti de dinde ou du jambon, du fromage et des oignons dans les petits pains. Salez et poivrez.

- Badigeonnez le dessus et le dessous des petits pains d'un peu de beurre.
- Placez les petits pains sur la plaque du gril [6] inférieure.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée [5].
- Attendez environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés et que la garniture soit chaude.
- Retirez les petits pains du produit.

● Croque-monsieur au jambon cru

 20 min

 × 2

Ingrédients

2 c. à s.	Mayonnaise
1 c. à s.	Tapenade aux olives noires
1 c. à s.	D'huile d'olive
4 tranches	Pain complet
115 g	Jambon cru (coupé en fines tranches)
40 g	Mozzarella (râpée)
20 g	Fromage bleu
1 c. à s.	Miel

Préparation

- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [1] s'allume.
- Mettez la mayonnaise et la tapenade d'olives noires dans un bol et mélangez le tout.
- Badigeonnez toutes les tranches de pain d'huile d'olive sur 1 face.
- Retournez les tranches de pain et tartinez-les de mayonnaise aux olives.
- Placez le jambon cru, la mozzarella et le fromage bleu sur 2 tranches de pain. Ajoutez le miel par-dessus.
- Posez les 2 autres tranches de pain par-dessus, la face huilée vers le haut.
- Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril [6] inférieure.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée [5].

9. Attendez environ 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que la garniture soit chaude.

10. Retirez les croque-monsieur du produit.

● Croque-monsieur au maquereau fumé, à la tomate et à la crème fraîche

 20 min

 × 1

Ingrédients

2	Petits filets de maquereau fumés (cuits)
2 tranches épaisses	Pain complet
4	Tomates cerises (coupées en deux)
1 grosse poignée	Cresson
2 c. à s.	Crème fraîche allégée
½ c. à c.	Zeste de citron (râpé)
5 ml	Jus de citron
1 c. à c.	Poivre noir (fraîchement moulu)

Préparation

1. Préparer la vinaigrette : Mettez la crème fraîche, le zeste et le jus de citron et le poivre dans un bol et mélangez le tout. Placez le bol au réfrigérateur.
2. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[1]** s'allume.
3. Placez les filets de maquereau sur 1 tranche de pain. Ajoutez les tomates et le cresson.
4. Posez l'autre tranche de pain dessus.
5. Placez le croque-monsieur sur la plaque du grill **[6]** inférieure.
6. Fermez le produit au niveau de sa poignée **[5]**.
7. Attendez environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le croque-monsieur soient dorés et que la garniture soit chaude.
8. Retirez le croque-monsieur du produit.
9. Ajoutez la vinaigrette.

● Croque-monsieur-Pizza sain

 35 min

 × 2

Ingrédients

1 tranche	Jambon cuit maigre ou tranche de dinde (coupée en lanières)
25 g	Mozzarella à faible teneur en matière grasse
4 tranches	Pain
1	Tomate (finement tranchée)
1	Champignon (coupé en fines lamelles)
⅛	Petit oignon (coupé en fines rondelles)
½ c. à s.	Maïs
⅛	Poivron vert (coupé en dés)
½ c. à s.	Concentré de tomates
½ c. à c.	D'huile d'olive
½ c. à c.	Herbes aromatiques mélangées (hachées)

Préparation

1. Préparer la garniture : Mettez le jambon cuit ou la tranche de dinde, la mozzarella, les rondelles de tomates, les champignons, l'oignon, le maïs, le poivron vert, l'huile d'olive et les herbes dans un bol et mélangez le tout. Laissez reposer la garniture pendant 30 minutes.
2. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[1]** s'allume.
3. Badigeonnez toutes les tranches de pain de concentré de tomates.
4. Déposez la farce sur 2 tranches de pain, avec le concentré de tomates vers le haut.
5. Posez les 2 autres tranches de pain sur la garniture, le concentré de tomates vers le bas.
6. Placez les croque-monsieur sur la plaque du grill **[6]** inférieure.
7. Fermez le produit au niveau de sa poignée **[5]**.

8. Attendez environ 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que la garniture soit chaude.
9. Retirez les croque-monsieur du produit.

● Croque-monsieur au roastbeef

 20 min

 × 2

Ingrédients

4 tranches	Pain (1 cm d'épaisseur)
½ c. à s.	D'huile d'olive
20 g	Mayonnaise
225 g	Roastbeef (coupé en fines tranches)
4 tranches	Fromage Provolone
1	Tomate (tranchée)
½	Oignon rouge (coupé en fines rondelles)

Préparation

1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[1]** s'allume.
2. Badigeonnez toutes les tranches de pain d'un peu d'huile sur 1 face.
3. Retournez les tranches de pain et tartinez-les de mayonnaise.
4. Mettez le roastbeef, le fromage, la tomate et l'oignon sur 2 tranches de pain.
5. Posez les 2 autres tranches de pain par-dessus, la face huilée vers le haut.
6. Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril **[6]** inférieure.
7. Fermez le produit au niveau de sa poignée **[5]**.
8. Patientez environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que le fromage ait fondu.
9. Retirez les croque-monsieur du produit.

● Croque-monsieur à la pomme au miel, au cheddar et au bacon

 20 min

 × 2

Ingrédients

4 tranches	Pain
2 c. à s.	Beurre
2 c. à s.	Beurre de pomme
10 g	Fromage cheddar (râpé)
10 g	Fromage havarti (râpé)
1	Pomme Honeycrisp (coupée en fines lamelles)
4 tranches	Lard (cuit)
-	Miel
-	Thym

Préparation

1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[1]** s'allume.
2. Beurrez toutes les tranches de pain sur 1 face.
3. Retournez 2 tranches de pain et tartinez-les de beurre de pomme.
4. Garnissez uniformément la face avec le beurre de pomme de fromage, de pomme et de lard. Ajoutez le miel et le thym.
5. Posez les 2 autres tranches de pain dessus, face beurrée vers le haut.
6. Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril **[6]** inférieure.
7. Fermez le produit au niveau de sa poignée **[5]**.
8. Patientez environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que le fromage ait fondu.
9. Retirez les croque-monsieur du produit.

● Nettoyage

DANGER ! Risque d'électrocution !



Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche secteur **[3]** de la prise de courant.


⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT !

- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures.

ⓘ INFO : Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	<ul style="list-style-type: none"> ■ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide. ■ Si c'est nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur le chiffon. Après, essuyez le boîtier avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage. ■ Séchez bien le boîtier. ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
Plaques du grill 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Essuyez les plaques du grill avec un chiffon légèrement humide imbibé d'un produit de nettoyage doux.
Interstices sur les plaques du grill 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant. ■ Retirer des résidus brûlés, attachés : Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois.

Pièce	Méthode de nettoyage
Bac de récupération des graisses 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavez le bac de récupération des graisses avec de l'eau et un liquide vaisselle doux. ■ Vous pouvez également mettre le bac de récupération des graisses au lave-vaisselle.

● Rangement

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

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



Veillez 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 : matériaux composite.

Produit :



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

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 467226_2404) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Suisse















Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	34
Introduzione	Pagina	34
Uso previsto	Pagina	34
Contenuto della confezione	Pagina	35
Elenco delle parti	Pagina	35
Dati tecnici	Pagina	35
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina	35
Messa in funzione	Pagina	38
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	38
Utilizzo	Pagina	38
Accensione/spengimento del prodotto	Pagina	38
Cottura degli alimenti	Pagina	38
Ricette	Pagina	39
Panoramica	Pagina	39
Brioche danese al formaggio e uvetta su pane alla cannella	Pagina	39
Bagel con salmone affumicato	Pagina	40
Tramezzino con affettato di pollo affumicato e mango	Pagina	40
Tramezzino al formaggio alla griglia con ripieno alla torta di mele	Pagina	40
Tramezzino con tacchino o prosciutto	Pagina	41
Tramezzino con prosciutto crudo	Pagina	41
Tramezzino con sgombro affumicato, pomodoro e panna fresca	Pagina	42
Tramezzino di pizza salutare	Pagina	42
Tramezzino al roastbeef	Pagina	43
Tramezzino con mele, cheddar e pancetta	Pagina	43
Pulizia	Pagina	43
Conservazione	Pagina	44
Smaltimento	Pagina	44
Garanzia	Pagina	45
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	45
Assistenza	Pagina	45

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! - Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Corrente/tensione alternata
	AVVERTENZA! - Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)	Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	CAUTELA! - Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	ATTENZIONE! - Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Pericolo - Rischio di scossa elettrica!
	INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.		Cautela - superficie calda!
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Questo apparecchio è classificato in classe di protezione I e deve essere collegato a terra.
	Solo per la vaschetta raccogli grasso 4: Lavabile in lavastoviglie	 	Istruzioni di sicurezza Istruzioni operative
	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		

PIASTRA ELETTRICA

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso

e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

- Questo prodotto è destinato alla cottura di alimenti alla griglia. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.

- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

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

- 1 Piastra elettrica
- 1 Vaschetta raccogli grasso
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

Prima di leggere, aprire la pagina delle figure e familiarizzare con tutte le caratteristiche del prodotto.

(Fig. A)

- 1 Spia verde (pronto)
- 2 Spia rossa (funzionamento)
- 3 Cavo di alimentazione e spina
- 4 Vaschetta raccogli grasso
- 5 Impugnatura
- 6 Piastra griglia

● Dati tecnici

Numero di modello con spina VDE:	HG10534
con spina BS:	HG10534-BS
con spina CH:	HG10534-CH
Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1000 W
Classe di protezione:	I
Certificazione:	
HG10534:	GS (Intertek)
HG10534-BS:	-
HG10534-CH:	-



Istruzioni generali di sicurezza

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

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

Uso previsto

⚠ AVVERTENZA! L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione! Non tentare mai di riparare autonomamente

il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni!

- Le superfici possono diventare calde durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il prodotto è in funzione.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione!

Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione!

Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Questo prodotto si accende non appena la spina viene collegata a una presa idonea.

- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Prestare attenzione che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalla piastra o che venga in contatto con i suoi bordi.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghie. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghie in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

Funzionamento

- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.

Pulizia e conservazione

- ⚠ **AVVERTENZA! Pericolo di lesioni!** Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.
- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Durante la produzione, alcune parti vengono rivestite con un sottile strato di olio per proteggerle. Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, utilizzarlo senza ingredienti in modo che gli eventuali residui evaporino.
5. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia".

● **Utilizzo**

① **INFO:**

- Potrebbe sprigionarsi un leggero odore le prime volte che si riscalda il prodotto. Garantire una ventilazione adeguata.

- Smaltire gli alimenti della prima cottura.

● **Accensione/spengimento del prodotto**

① **INFO:** Durante il funzionamento, la spia verde **1** si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di cottura.

1. Accensione del prodotto: Inserire la spina **3** in una presa idonea. La spia rossa **2** si accende.
2. Spegnimento del prodotto: Staccare la spina **3** dalla presa. La spia rossa **2** si spegne.

Spia	Stato
La spia rossa 2 è spenta. La spia verde 1 è spenta.	Prodotto spento
La spia rossa 2 è accesa. La spia verde 1 è spenta.	Il prodotto viene riscaldato/ scaldato di nuovo.
La spia rossa 2 è accesa. La spia verde 1 è accesa.	È stata raggiunta la temperatura ottimale.

● **Cottura degli alimenti**

① **INFO:**

- Posizionare la vaschetta raccogli grasso **4** nell'apertura sulla parte anteriore del prodotto.
 - Ungere entrambe le piastre griglia **6** con olio da cucina adatto.
 - Lasciare il prodotto chiuso durante il riscaldamento.
 - Non riempire eccessivamente il prodotto.
1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
 2. Aprire il prodotto dall'impugnatura **5**.

- Collocare gli alimenti sulla piastra griglia [6] inferiore.
- Chiudere il prodotto dall'impugnatura [5]. Gli alimenti vengono ora cotti. Durante la cottura, il grasso e gli altri liquidi scorrono nella vaschetta raccogli grasso [4].
- Il processo di cottura dura 15 minuti circa. Controllare gli alimenti di tanto in tanto. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda delle necessità.
- Quando il processo di cottura è completo: Rimuovere gli alimenti dal prodotto. Staccare la spina [3] dalla presa.


● Ricette

● Panoramica

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione
Brioche danese al formaggio e uvetta su pane alla cannella	2	15-20 min
Bagel con salmone affumicato	2	10 min
Tramezzino con affettato di pollo affumicato e mango	2	15 min
Tramezzino al formaggio alla griglia con ripieno alla torta di mele	2	20-25 min
Tramezzino con tacchino o prosciutto	2	20 min
Tramezzino con prosciutto crudo	2	20 min

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione
Tramezzino con sgombrò affumicato, pomodoro e panna fresca	1	20 min
Tramezzino di pizza salutare	2	35 min
Tramezzino al roastbeef	2	20 min
Tramezzino con mele, cheddar e pancetta	2	20 min

● Brioche danese al formaggio e uvetta su pane alla cannella

 15-20 min

 × 2

Ingredienti

85 g	Formaggio fresco a basso contenuto di grassi
1,5 cucchiaini	Zucchero semolato
¼ di cucchiaino	Estratto di vaniglia pura
2 cucchiaini	Uvetta
4 cucchiaini	Burro morbido (non salato)
4 fette	Pane tostato alla cannella
Opzionale	Zucchero a velo (per la spolveratura)

Preparazione

- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [1].
- Mettere formaggio fresco, zucchero, estratto di vaniglia e uvetta in una ciotola piccola e mescolare il tutto.
- Spalmare del burro su tutte le fette di pane su 1 lato. Girare il lato spalmato di burro verso il basso.
- Spalmare il composto di formaggio fresco e uvetta su 2 fette di pane.

5. Posizionarvi sopra le altre 2 fette di pane con il lato spalmato di burro verso l'alto. Premere leggermente insieme le fette di pane.
6. Mettere i tramezzini sulla piastra griglia **6** inferiore.
7. Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
8. Attendere circa 4 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il ripieno caldo.
9. Rimuovere i tramezzini dal prodotto.
10. Prima di servire: Lasciare riposare i tramezzini per circa 3-5 minuti.
11. Tagliare a metà i tramezzini e cospargerli di zucchero a velo, se lo si desidera.

● Bagel con salmone affumicato

 10 min

 × 2

Ingredienti

2	Bagel (tagliati a metà)
2 cucchiaini	Formaggio fresco
4 fette	Salmone affumicato
3	Scalogni (pelati e tagliati longitudinalmente a fette sottili)
½ di cucchiaino	Capperi (sgocciolati e tritati)
¼	Limone
1 pizzico	Pepe nero (macinato fresco)

Preparazione

1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
2. Spalmare del formaggio fresco sulle metà inferiori dei bagel.
3. Disporre 2 fette di salmone affumicato su ogni metà dei bagel.
4. Aggiungere fette di scalogno, capperi e succo di limone. Condire con pepe.
5. Posizionarvi sopra i mezzi bagel superiori.
6. Mettere i bagel sulla piastra griglia **6** inferiore.
7. Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
8. Attendere circa 5 minuti finché i bagel non saranno dorati e il ripieno caldo.
9. Rimuovere i bagel dal prodotto.

● Tramezzino con affettato di pollo affumicato e mango

 15 min

 × 2


Ingredienti

4 fette	Pane integrale
30 g	Burro
125 g	Affettato di pollo affumicato (a fette)
½	Mango di medie dimensioni, maturo (sbucciato e affettato)
1-2 cucchiaini	Maionese all'uovo intero
6 foglie	Basilico
1 pizzico	Pepe nero (macinato fresco)

Preparazione

1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
2. Spalmare del burro su tutte le fette di pane.
3. Mettere l'affettato di pollo su 2 fette di pane.
4. Mettere il mango sull'affettato di pollo.
5. Mettere della maionese sul mango. Aggiungere delle foglie di basilico. Condire con pepe.
6. Posizionarvi sopra le altre 2 fette di pane.
7. Mettere i tramezzini sulla piastra griglia **6** inferiore.
8. Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
9. Attendere circa 4 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il ripieno caldo.
10. Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Tramezzino al formaggio alla griglia con ripieno alla torta di mele

 20-25 min

 × 2

Ingredienti

4 fette	Pane
2 cucchiaini	Burro
1 cucchiaino	Zucchero semolato
¼ di cucchiaino	Cannella

1	Mela (sbucciata, privata del torsolo e grattugiata)
1 cucchiaino	Zucchero di canna
1 pizzico	Sale kosher
1 pizzico	Noce moscata
1 cucchiaino	Succo di limone
40 g	Cheddar (grattugiato)

Preparazione

1. Preparazione del composto di burro: Mettere burro, zucchero e metà della cannella in una ciotola piccola e mescolare il tutto.
2. Preparazione del ripieno: In una piccola ciotola mettere la mela, lo zucchero di canna, la cannella rimanente, la noce moscata e il sale. Aggiungere il succo di limone e mescolare bene. Lasciare riposare il composto per 15 minuti. Aggiungere il formaggio e mescolare il tutto.
3. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
4. Spalmare il composto di burro su tutte le fette di pane.
5. Girare 2 fette di pane con il lato spalmato di burro verso il basso. Spalmare uniformemente il ripieno su queste 2 fette di pane.
6. Posizionare le altre 2 fette di pane sul ripieno con il lato spalmato di burro verso l'alto.
7. Mettere i tramezzini sulla piastra griglia **6** inferiore.
8. Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
9. Attendere circa 5 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il ripieno caldo.
10. Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Tramezzino con tacchino o prosciutto

 20 min

 × 2

Ingredienti

2	Panini
2 fette	Tacchino arrosto o prosciutto

2 fette	Formaggio svizzero, Monterey Jack o groviera
4 fette	Cipolla rossa piccola
10 g	Burro
30 g	Maionese
1	Pomodoro secco (tritato finemente)
-	Sale
-	Pepe nero (macinato fresco)

Preparazione

1. Preparazione della maionese al pomodoro: Mettere maionese e pomodori in una ciotola piccola e mescolare il tutto. Salare e pepare.
2. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
3. Aprire i panini, ma non tagliarli fino in fondo.
4. Spalmare la maionese al pomodoro all'interno dei panini.
5. Mettere il tacchino arrosto o il prosciutto, il formaggio e le cipolle nei panini. Salare e pepare.
6. Spalmare sui panini un po' di burro dall'alto e dal basso.
7. Mettere i panini sulla piastra griglia **6** inferiore.
8. Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
9. Attendere circa 5-7 minuti finché i panini non saranno dorati e il ripieno caldo.
10. Rimuovere i panini dal prodotto.

● Tramezzino con prosciutto crudo

 20 min

 × 2

Ingredienti

2 cucchiaini	Maionese
1 cucchiaino	Paté di olive nere
1 cucchiaino	Olio d'oliva
4 fette	Pane integrale
115 g	Prosciutto crudo (a fette sottili)
40 g	Mozzarella (grattugiata)

20 g	Gorgonzola
1 cucchiaino	Miele

Preparazione

- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
- Mettere maionese e paté di olive nere in una ciotola piccola e mescolare il tutto.
- Spalmare dell'olio d'oliva su tutte le fette di pane su 1 lato.
- Girare le fette di pane e spalmarvi della maionese alle olive.
- Mettere prosciutto crudo, mozzarella e gorgonzola su 2 fette di pane. Ricoprire con il miele.
- Posizionarvi sopra le altre 2 fette di pane con il lato spalmato d'olio verso l'alto.
- Mettere i tramezzini sulla piastra griglia **6** inferiore.
- Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
- Attendere circa 4-5 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il ripieno caldo.
- Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Tramezzino con sgombrò affumicato, pomodoro e panna fresca

 20 min

 × 1

Ingredienti

2	Filetti di sgombrò affumicato piccoli (cotti)
2 fette spesse	Pane integrale
4	Pomodori ciliegino (tagliati a metà)
1 grossa manciata	Crescione
2 cucchiaini	Panna fresca a basso contenuto di grassi
½ di cucchiaino	Scorze di limone (grattugiate)
5 ml	Succo di limone
1 cucchiaino	Pepe nero (macinato fresco)

Preparazione

- Preparazione del condimento: Mettere panna fresca, scorze di limone, succo di limone e pepe in una ciotola piccola e mescolare il tutto. Mettere la ciotola in frigorifero.
- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
- Mettere i filetti di sgombrò su 1 fetta di pane. Aggiungere pomodori e crescione.
- Posizionarvi sopra l'altra fetta di pane.
- Mettere il tramezzino sulla piastra griglia **6** inferiore.
- Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
- Attendere circa 3-4 minuti finché il tramezzino non sarà dorato e il ripieno caldo.
- Rimuovere il tramezzino dal prodotto.
- Aggiungere il condimento.

● Tramezzino di pizza salutare

 35 min

 × 2

Ingredienti

1 fetta	Prosciutto cotto magro o tacchino a fette (tagliato a strisce)
25 g	Mozzarella a basso contenuto di grassi
4 fette	Pane
1	Pomodoro (a fette sottili)
1	Fungo (a fette sottili)
⅛	Cipolla piccola (a fette sottili)
½ di cucchiaino	Mais
⅛	Peperone verde (a dadini)
½ di cucchiaino	Concentrato di pomodoro
½ di cucchiaino	Olio d'oliva
½ di cucchiaino	Erbe miste (secche)

Preparazione

- Preparazione del ripieno: Mettere il prosciutto cotto o il tacchino a fette, la mozzarella, le fette di pomodoro, i funghi, la cipolla, il mais, il peperone verde, l'olio d'oliva e le erbe in una ciotola piccola e mescolare il tutto. Lasciare riposare il composto per 30 minuti.

- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
- Spalmare del concentrato di pomodoro su tutte le fette di pane.
- Mettere il ripieno su 2 fette di pane con il concentrato di pomodoro verso l'alto.
- Mettere le altre 2 fette di pane con il concentrato di pomodoro verso il basso sul ripieno.
- Mettere i tramezzini sulla piastra griglia **6** inferiore.
- Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
- Attendere circa 3-5 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il ripieno caldo.
- Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Tramezzino al roastbeef

 20 min

 × 2

Ingredienti

4 fette	Pane (spesso 1 cm)
½ di cucchiaino	Olio d'oliva
20 g	Maionese
225 g	Roastbeef (a fette sottili)
4 fette	Provolone
1	Pomodoro (a fette)
½	Cipolla rossa (a fette sottili)

Preparazione

- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
- Spalmare un po' d'olio su tutte le fette di pane su 1 lato.
- Girare le fette di pane e spalmarvi della maionese.
- Mettere roastbeef, formaggio, pomodoro e cipolla su 2 fette di pane.
- Posizionarvi sopra le altre 2 fette di pane con il lato spalmato d'olio verso l'alto.
- Mettere i tramezzini sulla piastra griglia **6** inferiore.
- Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
- Attendere circa 5-7 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il formaggio fuso.
- Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Tramezzino con mele, cheddar e pancetta

 20 min

 × 2

Ingredienti

4 fette	Pane
2 cucchiaini	Burro
2 cucchiaini	Burro di mele
10 g	Cheddar (grattugiato)
10 g	Havarti (grattugiato)
1	Mela Honeycrisp (a fette sottili)
4 fette	Pancetta (cotta)
-	Miele
-	Timo


Preparazione

- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **1**.
- Spalmare del burro su tutte le fette di pane su 1 lato.
- Girare 2 fette di pane e spalmarvi del burro di mele.
- Ricoprire il lato con il burro di mele in modo uniforme con formaggio, mela e pancetta. Aggiungere miele e timo.
- Posizionarvi sopra le altre 2 fette di pane con il lato spalmato di burro verso l'alto.
- Mettere i tramezzini sulla piastra griglia **6** inferiore.
- Chiudere il prodotto dall'impugnatura **5**.
- Attendere circa 5-7 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il formaggio fuso.
- Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Pulizia

PERICOLO! Pericolo di folgorazione!

Prima della pulizia: Staccare sempre la spina **3** dalla presa.

 **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ AVVERTENZA!

- Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o spazzole dure.

❗ INFO: Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.

Parte	Metodo di pulizia
Alloggiamento	<ul style="list-style-type: none">■ Pulire l'alloggiamento con un panno umido.■ Se necessario, applicare del detergente delicato sul panno. Pulire poi l'alloggiamento con un panno umido senza detergente.■ Asciugare accuratamente l'alloggiamento.■ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.
Piastre griglia 4	<ul style="list-style-type: none">■ Pulire le piastre griglia con un panno leggermente umido e un detergente delicato.
Spazi sulle piastre griglia 6	<ul style="list-style-type: none">■ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un foglio di carta da cucina.■ Rimuovere i residui rimasti attaccati e bruciati: Utilizzare una spatola di legno o dei piccoli spiedini di legno.

Parte	Metodo di pulizia
Vaschetta raccogli grasso 4	<ul style="list-style-type: none">■ Sciacquare la vaschetta raccogli grasso con acqua e un detergente delicato.■ È anche possibile pulire la vaschetta raccogli grasso in lavastoviglie.

● **Conservazione**

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni! Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

- Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● **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 compositi.

Prodotto:



È 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 467226_2404) come prova d'acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10534-CH

Version: 09/2024

IAN 467226_2404

