



CONTACT GRILL SKG 1000 C1

(GB)

CONTACT GRILL

User manual

(HU)

KONTAKTGRILL

Használati útmutató

(CZ)

KONTAKTNÍ GRIL

Návod na obsluhu

(SK)

KONTAKTNÝ GRIL

Návod na obsluhu

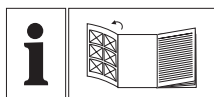
(DE)

(AT)

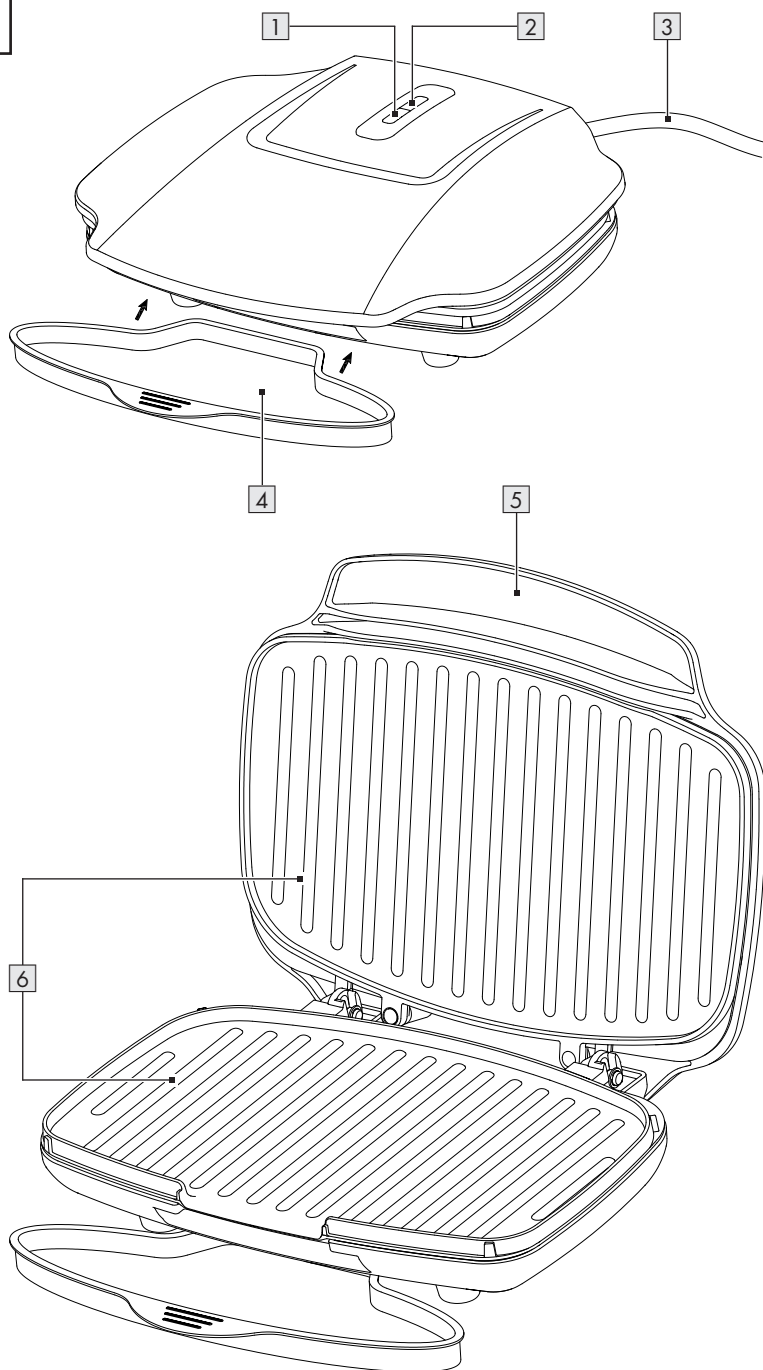
(CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung



GB	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	17
CZ	Návod na obsluhu	Strana	30
SK	Návod na obsluhu	Strana	43
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	56

A

List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use.	Page	6
Scope of delivery	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	7
First set-up of the product	Page	10
Unpacking the product and basic cleaning	Page	10
Operation	Page	10
Switching the product on/off	Page	10
Grilling food	Page	10
Recipes	Page	10
Overview	Page	10
Cheese and raisin Danish on cinnamon swirl bread	Page	11
Bagel with smoked salmon	Page	11
Smoked chicken ham with mango sandwich	Page	12
Apple pie grilled cheese	Page	12
Turkey or ham sandwich	Page	12
Prosciutto sandwich	Page	13
Smoked mackerel sandwich with tomatoes and crème fraîche	Page	13
Healthy pizza sandwich	Page	14
Roast beef sandwich	Page	14
Honey apple cheddar and bacon sandwich	Page	14
Cleaning	Page	15
Storage	Page	15
Disposal	Page	16
Warranty	Page	16
Warranty claim procedure	Page	16
Service	Page	16

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

CONTACT GRILL

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use.

Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● 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.

- 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 Contact grill
- 1 Grease drip tray
- 1 Short manual

● Parts list

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

(Fig. A)

- 1 Green indicator (ready)
- 2 Red indicator (power)
- 3 Mains cord with mains plug
- 4 Grease drip tray
- 5 Handle
- 6 Grill plate

● Technical data

Model number with VDE plug: with BS plug: with CH plug:	HG10534 HG10534-BS HG10534-CH
Input voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1000 W
Protection class:	I
Certification: HG10534: HG10534-BS: HG10534-CH:	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

⚠ WARNING! 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 unless they are older than 8 and supervised.
- 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.

Electrical safety

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ DANGER! Risk of burns!

- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.

⚠ 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 power 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.
- The product is powered as soon as the mains plug is connected to a suitable mains outlet.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.

- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power 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 power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

- 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 power 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.

Cleaning and storage

- ⚠ WARNING! Risk of injury!** Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
 - Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
 - Protect the product, its power cord and power 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.

● **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".

● **Operation**

① **INFO:**

- The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.
- Discard the first serving of grilled food.

● **Switching the product on/off**

- ① **INFO:** During operation, the green indicator [1] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the grilling temperature.

1. Switching the product on: Connect the mains plug [3] to a suitable mains outlet. The red indicator [2] lights up.
2. Switching the product off: Disconnect the mains plug [3] from the mains outlet. The red indicator [2] goes off.

Light indicator	Status
Red indicator [2] is off. Green indicator [1] is off.	Product off
Red indicator [2] is on. Green indicator [1] is off.	Product is preheating/ reheating.
Red indicator [2] is on. Green indicator [1] is on.	The optimum temperature has been reached.

● **Grilling food**

① **INFO:**

- Insert the grease drip tray [4] into the opening at the front of the product.
 - Grease both grill plates [6] with a suitable cooking oil.
 - Keep the product closed while preheating.
 - Do not overfill the product.
1. Preheat until the green indicator [1] lights up.
 2. Open the product using the handle [5].
 3. Place the food on the lower grill plate [6].
 4. Close the product using the handle [5]. The food is being grilled now. Grease and other liquids run into the grease drip tray [4] during grilling.
 5. Grilling takes approx. 15 minutes. Check the food in between. Lengthen or shorten the grilling time to achieve the desired result.
 6. When grilling is complete: Remove the food from the product. Disconnect the mains plug [3] from the mains outlet.

● **Recipes**

● **Overview**

Recipe	Servings	Preparation time
Cheese and raisin Danish on cinnamon swirl bread	2	15–20 min
Bagel with smoked salmon	2	10 min

Recipe	Servings	Preparation time
Smoked chicken ham with mango sandwich	2	15 min
Apple pie grilled cheese	2	20–25 min
Turkey or ham sandwich	2	20 min
Prosciutto sandwich	2	20 min
Smoked mackerel sandwich with tomatoes and crème fraîche	1	20 min
Healthy pizza sandwich	2	35 min
Roast beef sandwich	2	20 min
Honey apple cheddar and bacon sandwich	2	20 min

● Cheese and raisin Danish on cinnamon swirl bread

 15–20 min

 x 2

Ingredients

85 g	Low fat cream cheese
1.5 tsp	Granulated sugar
¼ tsp	Pure vanilla extract
2 tbsp	Raisins
4 tsp	Softened butter (unsalted)
4 slices	Cinnamon swirl bread for toasting
Optional	Powdered sugar (for sprinkling)

Preparation

1. Preheat until the green indicator **[1]** lights up.
2. Add cream cheese, sugar, vanilla extract, and raisins into a small bowl and stir to combine.

3. Spread each of the slices of bread with butter on 1 side. Turn the buttered side facing down.
4. Spread 2 slices of bread with the cream cheese/raisin mixture.
5. Put the other 2 slices of bread on top with the buttered side facing up. Press the slices of bread together lightly.
6. Place the sandwiches on the lower grill plate **[6]**.
7. Close the product using the handle **[5]**.
8. Wait for approx. 4 minutes until the sandwiches are golden brown and the filling is warm.
9. Remove the sandwiches from the product.
10. Before serving: Let the sandwiches rest for approx. 3–5 minutes.
11. Cut the sandwiches in half and sprinkle with powdered sugar, if desired.

● Bagel with smoked salmon

 10 min

 x 2

Ingredients

2	Bagels (cut in half)
2 tbsp	Cream cheese
4 slices	Smoked salmon
3	Shallots (peeled and cut lengthwise into thin slices)
½ tbsp	Capers (drained and chopped)
¼	Lemon
1 dash	Black pepper (freshly ground)

Preparation

1. Preheat until the green indicator **[1]** lights up.
2. Spread the bottom halves of the bagels with cream cheese.
3. Place 2 slices of smoked salmon on top of each bagel half.
4. Add shallot slices, capers, and lemon juice. Season with pepper.
5. Place the upper bagel halves on top.
6. Place the bagels on the lower grill plate **[6]**.
7. Close the product using the handle **[5]**.

8. Wait for approx. 5 minutes until the bagels are golden brown and the filling is warm.
9. Remove the bagels from the product.

● Smoked chicken ham with mango sandwich

 15 min

 x 2

Ingredients

4 slices	Whole-grain bread
30 g	Butter
125 g	Smoked chicken ham (sliced)
½	Medium-size ripe mango (peeled and sliced)
1–2 tbsp	Whole-egg mayonnaise
6 leaves	Basil
1 dash	Black pepper (freshly ground)

Preparation

1. Preheat until the green indicator **[1]** lights up.
2. Spread each of the slices of bread with butter.
3. Place the chicken ham on 2 of the slices of bread.
4. Place the mango on top of the chicken ham.
5. Add mayonnaise over the mango. Add basil leaves. Season with pepper.
6. Place the other 2 slices of bread on top.
7. Place the sandwiches on the lower grill plate **[6]**.
8. Close the product using the handle **[5]**.
9. Wait for approx. 4 minutes until the sandwiches are golden brown and the filling is warm.
10. Remove the sandwiches from the product.

● Apple pie grilled cheese

 20–25 min

 x 2

Ingredients

4 slices	Bread
2 tbsp	Butter
1 tsp	Granulated sugar

¼ tsp	Cinnamon
1	Apple (peeled, pitted and grated)
1 tbsp	Brown sugar
1 dash	Kosher salt
1 dash	Nutmeg
1 tsp	Lemon juice
40 g	Cheddar cheese (grated)

Preparation

1. Preparing the butter mixture: Add the butter, sugar and half of the cinnamon into a small bowl and stir to combine.
2. Preparing the filling: Add the apple, brown sugar, remaining cinnamon, nutmeg, and salt into a small bowl. Add the lemon juice and toss. Let the filling rest for 15 minutes. Add the cheese and stir to combine.
3. Preheat until the green indicator **[1]** lights up.
4. Spread each of the slices of bread with the butter mixture.
5. Turn the buttered side of 2 slices of bread facing down. Evenly spread these 2 slices of bread with the filling.
6. Place the other 2 slices of bread on top of the filling with the buttered side facing up.
7. Place the sandwiches on the lower grill plate **[6]**.
8. Close the product using the handle **[5]**.
9. Wait for approx. 5 minutes until the sandwiches are golden brown and the filling is warm.
10. Remove the sandwiches from the product.

● Turkey or ham sandwich

 20 min

 x 2

Ingredients

2	Bread rolls
2 slices	Roast turkey or ham
2 slices	Swiss, Monterey Jack or Gruyère cheese
4 slices	Small red onion

10 g	Butter
30 g	Mayonnaise
1	Sun-dried tomato (finely chopped)
-	Salt
-	Black pepper (freshly ground)

Preparation

1. Preparing the tomato mayonnaise: Add the mayonnaise and tomato in a small bowl and stir to combine. Season with salt and pepper.
2. Preheat until the green indicator **1** lights up.
3. Cut the bread rolls open, but do not cut them all the way through.
4. Spread the inside of each bread roll with the tomato mayonnaise.
5. Add roast turkey or ham, cheese, and onion into the bread rolls. Season with salt and pepper.
6. Spread the top and bottom of each bread roll with a small amount of butter.
7. Place the bread rolls on the lower grill plate **6**.
8. Close the product using the handle **5**.
9. Wait for approx. 5–7 minutes until the bread rolls are golden brown and the filling is warm.
10. Remove the bread rolls from the product.

● Prosciutto sandwich

 20 min

 x 2

Ingredients

2 tbsp	Mayonnaise
1 tbsp	Black olive tapenade
1 tbsp	Olive oil
4 slices	Whole-grain bread
115 g	Prosciutto (thinly sliced)
40 g	Mozzarella (shredded)
20 g	Blue cheese
1 tbsp	Honey

Preparation

1. Preheat until the green indicator **1** lights up.

2. Add the mayonnaise and black olive tapenade into a small bowl and stir to combine.
3. Brush each of the slices of bread with olive oil on 1 side.
4. Turn over the slices of bread and spread them with the olive mayonnaise.
5. Place the prosciutto, mozzarella, and blue cheese on 2 of the slices of bread. Add honey on top.
6. Place the other 2 slices of bread on top with the oiled side facing up.
7. Place the sandwiches on the lower grill plate **6**.
8. Close the product using the handle **5**.
9. Wait for approx. 4–5 minutes until the sandwiches are golden brown and the filling is warm.
10. Remove the sandwiches from the product.

● Smoked mackerel sandwich with tomatoes and crème fraîche

 20 min

 x 1

Ingredients

2	Small smoked mackerel fillets (cooked)
2 thick slices	Whole-grain bread
4	Cherry tomatoes (cut in half)
1 large handful	Watercress
2 tbsp	Reduced fat crème fraîche
½ tsp	Lemon zest (grated)
5 ml	Lemon juice
1 tsp	Black pepper (freshly ground)

Preparation

1. Preparing the dressing: Add the crème fraîche, lemon zest, lemon juice, and pepper in a small bowl and stir to combine. Place the bowl in the refrigerator.
2. Preheat until the green indicator **1** lights up.

- Place the mackerel fillets on 1 slice of bread. Add tomatoes and watercress.
- Place the other slice of bread on top.
- Place the sandwich on the lower grill plate [6].
- Close the product using the handle [5].
- Wait for approx. 3–4 minutes until the sandwich is golden brown and the filling is warm.
- Remove the sandwich from the product.
- Add the dressing.

● Healthy pizza sandwich

 35 min

 x 2

Ingredients

1 slice	Lean cooked ham or turkey (cut into strips)
25 g	Reduced fat mozzarella
4 slices	Bread
1	Tomato (thinly sliced)
1	Mushroom (thinly sliced)
1/8	Small onion (thinly sliced)
1/2 tbsp	Sweetcorn
1/8	Green pepper (diced)
1/2 tbsp	Tomato purée
1/2 tsp	Olive oil
1/2 tsp	Mixed herbs (dried)

Preparation

- Preparing the filling: Add the ham or turkey, mozzarella, tomato slices, mushroom, onion, sweetcorn, green pepper, olive oil, and herbs into a small bowl and mix. Let the filling rest for 30 minutes.
- Preheat until the green indicator [1] lights up.
- Spread each of the slices of bread with tomato purée.
- Add the filling onto 2 slices of bread with the tomato purée facing up.
- Place the other 2 slices of bread with the tomato purée facing down on top of the filling.

- Place the sandwiches on the lower grill plate [6].
- Close the product using the handle [5].
- Wait for approx. 3–5 minutes until the sandwiches are golden brown and the filling is warm.
- Remove the sandwiches from the product.

● Roast beef sandwich

 20 min

 x 2

Ingredients

4 slices	Bread (1 cm thick)
1/2 tbsp	Olive oil
20 g	Mayonnaise
225 g	Roast beef (thinly sliced)
4 slices	Provolone cheese
1	Tomato (sliced)
1/2	Red onion (thinly sliced)

Preparation

- Preheat until the green indicator [1] lights up.
- Lightly brush 1 side of each slice of bread with oil.
- Turn over the slices of bread and spread them with mayonnaise.
- Add roast beef, cheese, tomato, and onion onto 2 slices of bread.
- Place the other 2 slices of bread on top with the oiled side facing up.
- Place the sandwiches on the lower grill plate [6].
- Close the product using the handle [5].
- Wait for approx. 5–7 minutes until the sandwiches are golden brown and the cheese is melted.
- Remove the sandwiches from the product.

● Honey apple cheddar and bacon sandwich

 20 min

 x 2

Ingredients

4 slices	Bread
2 tbsp	Butter
2 tbsp	Apple butter
10 g	Cheddar cheese (shredded)
10 g	Havarti cheese (shredded)
1	Honeycrisp apple (thinly sliced)
4 slices	Bacon (cooked)
-	Honey
-	Thyme

Preparation

1. Preheat until the green indicator [1] lights up.
2. Spread 1 side of each slice of bread with butter.
3. Turn over 2 slices of bread and spread them with apple butter.
4. On top of the apple butter, evenly layer the cheese, apple, and bacon. Add honey and thyme.
5. Place the other 2 slices of bread on top with the buttered side facing up.
6. Place the sandwiches on the lower grill plate [6].
7. Close the product using the handle [5].
8. Wait for approx. 5–7 minutes until the sandwiches are golden brown and the cheese is melted.
9. Remove the sandwiches from the product.

● Cleaning

DANGER! Risk of electric shock!

Before cleaning: Always disconnect the mains plug [3] from the mains outlet.

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

WARNING!

- 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.

Part	Cleaning method
Housing	■ Wipe the housing with a damp cloth. ■ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the housing off afterwards with a damp cloth without detergent. ■ Dry the housing thoroughly. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Grill plates [6]	■ Wipe the grill plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.
Orifices around the grill plates [6]	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
Grease drip tray [4]	■ Rinse the grease drip tray with water and a mild detergent. ■ You can also clean the grease drip tray in a dishwasher.

● Storage

 **DANGER! 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 at a dry location out of the reach of children.

● **Disposal**

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at 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:



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out 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 467226_2404) 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**



Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal	18
Bevezető	Oldal	18
Rendeltetésszerű használat	Oldal	19
A csomagolás tartalma	Oldal	19
Alkatrészlista	Oldal	19
Műszaki adatok	Oldal	19
Általános biztonsági utasítások	Oldal	19
Üzembe helyezés	Oldal	22
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	22
Használat	Oldal	22
A termék be-/kikapcsolása	Oldal	22
Élelmiszerek grillezése	Oldal	23
Receptek	Oldal	23
Áttekintés	Oldal	23
Sajtos mazsolás táska csavart fahéjas kenyéren	Oldal	23
Füstölt lazacos bagel	Oldal	24
Füstölt csirkemellsonkás-mangós szendvics	Oldal	24
Grillezett sajtos szendvics almás pitével töltve	Oldal	24
Pulykás vagy sonkás szendvics	Oldal	25
Nyers sonkás szendvics	Oldal	25
Füstölt makrélás-paradicsomos-tejfölös szendvics	Oldal	26
Egészséges pizzás szendvics	Oldal	26
Marhasültes szendvics	Oldal	27
Mézes almás, cheddar sajtos és szalonnás szendvics	Oldal	27
Tisztítás	Oldal	28
Tárolás	Oldal	28
Mentesítés	Oldal	28
Garancia	Oldal	29
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	29
Szerviz	Oldal	29

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		Váltóáram/-feszültség
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés veszélye)	Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)		A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károkat hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		Veszély – Áramütésveszély!
	TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		Vigyázat – forró felületek!
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.		A termék az I. védelmi osztályba tartozik, és földelni kell.
	Csak a zsíradékgyűjtő tálcához 4: Mosogatógépben mosható		Biztonsági utasítások Kezelési utasítások
	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		

KONTAKTGRILL

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat

tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék élelmiszerek grillezésére szolgál. A terméket más célra ne használja.
- A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.

- 1 Kontaktgrill
- 1 Zsiradékgyűjtő tálca
- 1 Rövid útmutató

● Alkatrészlista

Elovasás előtt hajtogassa ki az ábrákat tartalmazó oldalt és ismerkedjen meg a termék funkcióival.

(A ábra)

- 1 Zöld színű jelzőfény (készenlét)
- 2 Piros színű jelzőfény (működés)
- 3 Elektromos vezetékek csatlakozóval
- 4 Zsiradékgyűjtő tálca
- 5 Fogó
- 6 Sütőtlap

● Műszaki adatok

Modellszám	
VDE elektromos csatlakozóval:	HG10534
BS elektromos csatlakozóval:	HG10534-BS
CH elektromos csatlakozóval:	HG10534-CH
Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	1000 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány:	
HG10534:	GS (Intertek)
HG10534-BS:	–
HG10534-CH:	–



Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afelületti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a terméktől és az elektromos vezetéktől távol.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak

megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!

- A használat közben a felületek felforrósodhatnak. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete a termék működése közben nagyon magas lehet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék be van kapcsolva, amint az elektromos csatlakozója be van dugva egy megfelelő konnektorba.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos vezeték és a csatlakozó épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon be a sütőlapok közé, és hogy ne is érjen azok széleihez.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.

Kezelés

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély! A termék

tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

● Üzembe helyezés

● A termék kicsomagolása és áttisztítása

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.

4. A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védünk meg. Az első használat előtt indítsa el a terméket üresen, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.
5. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás” c. részben leírtak szerint.

● Használat

① TUDNIVALÓ:

- A termék első felmelegedésekor enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- Az első sütés során készített élelmiszert selejtezze ki.

● A termék be-/kikapcsolása

① TUDNIVALÓ: A működés során a zöld színű jelzőfény [1] időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik a grillezési hőmérsékletre.

1. A termék bekapcsolása: Dugja be az elektromos csatlakozót [3] egy megfelelő konnektorba. A piros színű jelzőfény [2] kigyullad.
2. A termék kikapcsolása: Húzza ki az elektromos csatlakozót [3] a konnektorból. A piros színű jelzőfény [2] kialszik.

Jelzőfény	Állapot
A piros színű jelzőfény [2] nem világít. A zöld színű jelzőfény [1] nem világít.	A termék ki van kapcsolva
A piros színű jelzőfény [2] világít. A zöld színű jelzőfény [1] nem világít.	A termék felmelegszik vagy újramelegszik.
A piros színű jelzőfény [2] világít. A zöld színű jelzőfény [1] világít.	A hőmérséklet elérte az optimális szintet.

● Élelmiszerek grillezése

① TUDNIVALÓ:

- Helyezze be a zsiradékgyűjtő tálcát [4] a termék elülső oldalán lévő nyílásba.
 - Kenje be mindkét sütőlapot [6] megfelelő étolajjal.
 - Hagyja a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik.
 - Ne töltse túl a terméket.
1. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [1] ki nem gyullad.
 2. Nyissa fel a terméket a fogójánál [5].
 3. Tegye rá az élelmiszereket az alsó sütőlapra [6].
 4. A terméket csak a fogóval [5] csukja le. Az élelmiszerek grillezése ekkor megkezdődik. A grillezés során a zsiradékok és egyéb folyadékok a zsiradékgyűjtő tálcába [4] folynak.
 5. A grillezés kb. 15 percig tart. Közben figyelje az élelmiszereket. A grillezési idő igény szerint rövidebb vagy hosszabb is lehet.
 6. A grillezés befejezése után: Vegye ki az élelmiszereket a termékből. Húzza ki az elektromos csatlakozót [3] a konnektorból.

● Receptek

● Áttekintés

Recept	Adagok	Elkészítési idő
Sajtos mazsolás táska csavart fahéjas kenyéren	2	15–20 min
Füstölt lazacos bagel	2	10 min
Füstölt csirke-mellsonkás-mangós szendvics	2	15 min
Grillezett sajtos szendvics almás pitével töltve	2	20–25 min
Pulykás vagy sonkás szendvics	2	20 min

Recept	Adagok	Elkészítési idő
Nyers sonkás szendvics	2	20 min
Füstölt makrélás-papradicsomos-tejfölös szendvics	1	20 min
Egészséges pizzás szendvics	2	35 min
Marhasültes szendvics	2	20 min
Mézes almás, cheddar sajtos és szalonnás szendvics	2	20 min

● Sajtos mazsolás táska csavart fahéjas kenyéren

🕒 15–20 min

👤 × 2

Hozzávalók

85 g	Zsírszegény krémsajt
1,5 TK	Porcukor
¼ TK	Tiszta vaníliakivonat
2 EK	Mazsola
4 TK	Puha vaj (sózatlan)
4 szelet	Fahéjas csavart kenyér
Opcionális	Porcukor (a szóráshoz)

Elkészítés

1. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [1] ki nem gyullad.
2. Tegye bele a krémsajtot, a cukrot, a vaníliakivonatot és a mazsolát egy kisebb tálba, majd keverje össze.
3. Kenje be a kenyérszeletek egy-egy oldalát vajjal. Fordítsa a vajjal megkent oldalt lefelé.
4. Kenjen be 2 kenyérszeletet a krémsajtos-mazsolás keverékkel.
5. Fordítsa rájuk a másik két kenyérszeletet úgy, hogy a vajas felük felfelé nézzen. Enyhén nyomja össze a kenyérszeleteket.

- Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra [6].
- A terméket csak a fogóval [5] csukja le.
- Várjon kb. 4 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a töltelék fel nem melegszik.
- Vegye ki a szendvicseket a termékből.
- Tálalás előtt: Hagyja a szendvicseket kb. 3–5 percig hűlni.
- Vágja a szendvicseket félbe, majd ízlés szerint szórja be őket porcukorral.

● Füstölt lazacos bagel

🕒 10 min

👤 × 2

Hozzávalók

2	Bagel (félbe vágva)
2 EK	Krémsajt
4 szelet	Füstölt lazac
3	Salottahagyma (lehéjazva, majd hosszanti irányban vékony szeletekre vágva)
½ EK	Kapribogyó (lecsepegtetve és felaprítva)
¼	Citrom leve
1 csipet	Frissen őrölt feketebors

Elkészítés

- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [1] ki nem gyullad.
- Kenje be a bagelek alsó felét krémsajttal.
- Helyezzen rá 2–2 szelet füstölt lazacot a felezett bagelekre.
- Tegyen a tetejére salottahagymát, kaprot és citromlevet. Ízesítse borssal.
- Helyezze a tetejére a bagelek másik felét.
- Helyezze rá a bageleket az alsó sütőlapra [6].
- A terméket csak a fogóval [5] csukja le.
- Várjon kb. 5 percet, amíg a bagelek aranybarna színt nem kapnak, és a töltelék fel nem melegszik.
- Vegye ki az bageleket a termékből.

● Füstölt csirkemellsonkás-mangós szendvics

🕒 15 min

👤 × 2

Hozzávalók

4 szelet	Teljes kiőrlésű kenyér
30 g	Vaj
125 g	Füstölt csirkemellsonka (szeletelve)
½	Közepes méretű, érett mangó (megpucolva és felszeletelve)
1–2 EK	Egész tojásokból készült majonéz
6 levél	Bazsalikom
1 csipet	Frissen őrölt feketebors

Elkészítés

- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [1] ki nem gyullad.
- Kenje be a kenyérszeleteket vajjal.
- Tegyen 2 kenyérszeletre csirkemellsonkát.
- Tegye rá a mangót a csirkemellsonkákra.
- Tegyen majonézt a mangó tetejére. Szórjon rá bazsalikomleveleket. Ízesítse borssal.
- Helyezze rájuk a másik 2 kenyérszeletet.
- Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra [6].
- A terméket csak a fogóval [5] csukja le.
- Várjon kb. 4 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a töltelék fel nem melegszik.
- Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Grillezett sajtos szendvics almás pitével töltve

🕒 20–25 min

👤 × 2

Hozzávalók

4 szelet	Kenyer
2 EK	Vaj
1 TK	Porcukor
¼ TK	Fahéj

1	Alma (megpucolva, kimagozva és lereszelve)
1 EK	Barnacukor
1 csipet	Kóser só
1 csipet	Szerecsendió
1 TK	Citromlé
40 g	Cheddar sajt (reszelt)

Elkészítés

1. A vajás keverék elkészítése: Tegye bele a vajat, a cukrot és a fahéj egyik felét egy kisebb tálba, majd keverje össze.
2. A töltelék elkészítése: Tegye bele az almát, a barnacukrot, a fahéj másik felét, a szerecsendőt és a sót egy kisebb tálba. Adja hozzá a citromlevet, majd keverje össze alaposan. Hagyja a töltelék 15 percet pihenni. Adja hozzá a sajtot, majd az egészet keverje össze.
3. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **1** ki nem gyullad.
4. Kenje be a kenyérszeleteket a vajás keverékkel.
5. Fordítson 2 kenyérszeletet a vajjal megkent oldalával lefelé. Kenje be ezt a 2 kenyérszeletet egyenletesen a töltelékkel.
6. Fordítsa rájuk a másik 2 kenyérszeletet a töltelékre úgy, hogy a vajás felük felfelé nézzen.
7. Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra **6**.
8. A terméket csak a fogóval **5** csukja le.
9. Várjon kb. 5 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a töltelék fel nem melegszik.
10. Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Pulykás vagy sonkás szendvics

 20 min

 × 2

Hozzávalók

2	Zsemle
2 szelet	Sült pulyka vagy sonka

2 szelet	Svájci sajt, Monterey Jack vagy Gruyère
4 szelet	Kisebb vöröshagyma
10 g	Vaj
30 g	Majonéz
1	Száritott paradicsom (finomra felaprítva)
-	Só
-	Frissen őrölt fekete bors

Elkészítés

1. A paradicsomos majonéz elkészítése: Tegye bele a majonézt és a paradicsomot egy kisebb tálba, majd keverje össze. Fűszerezze sóval és borssal.
2. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **1** ki nem gyullad.
3. Vágja ketté a zsemleket, de ne vágja át őket teljesen.
4. Kenje be a zsemlek belső oldalát a paradicsomos majonézzel.
5. Tegye bele a sült pulykát vagy sonkát és a hagymát a zsemlekbe. Fűszerezze sóval és borssal.
6. Kenjen a zsemlek felső és alsó oldalára némi vajat.
7. Helyezze rá a zsemleket az alsó sütőlapra **6**.
8. A terméket csak a fogóval **5** csukja le.
9. Várjon kb. 5–7 percet, amíg a zsemlek aranybarna színt nem kapnak, és a töltelék fel nem melegszik.
10. Vegye ki a zsemleket a termékből.

● Nyers sonkás szendvics

 20 min

 × 2

Hozzávalók

2 EK	Majonéz
1 EK	Fekete olívabogyós tapenád
1 EK	Olívaolaj
4 szelet	Teljes kiőrlésű kenyér

115 g	Nyers sonka (vékony szeletekre vágva)
40 g	Mozzarella (reszelt)
20 g	Kéksajt
1 EK	Méz

Elkészítés

- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **1** ki nem gyullad.
- Tegye bele a majonézt és a fekete olívbogyós tapenádöt egy kisebb tálba, majd keverje össze.
- Kenje be a kenyérszeletek egy-egy oldalát olívaolajjal.
- Fordítsa meg a kenyérszeleteket, és kenje be őket az olívás-majonézes keverékkel.
- Tegyen két kenyérszeletre nyers sonkát, mozzarellát és kéksajtot. Tegyen a tetejére mézet.
- Fordítsa rájuk a másik két kenyérszeletet úgy, hogy a olajos felük felfelé nézzen.
- Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra **6**.
- A terméket csak a fogóval **5** csukja le.
- Várjon kb. 4–5 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a töltelék fel nem melegszik.
- Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Füstölt makrélás-paradicsomos-tejfölös szendvics

 20 min

 × 1

Hozzávalók

2	Kisebb füstölt makrélafile (főtt)
2 vastagabb szelet	Teljes kiőrlésű kenyér
4	Koktélpáradicsom (félbe vágva)
1 nagy marék	Vízitorma
2 EK	Zsírsegeény tejfő
½ TK	Citromhéj (reszelt)

5 ml	Citromlé
1 TK	Frissen őrlött fekete bors

Elkészítés

- A krém elkészítése: Tegye bele a tejfőlt, a citromhéjat, a citromlevet és a borsot egy kisebb tálba, majd keverje össze. Tegye be a tálat a hűtőszekrénybe.
- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **1** ki nem gyullad.
- Tegye rá a makrélafileket 1 kenyérszeletre. Tegye rá a paradicsomot és a vízitormát.
- Helyezze rá a másik kenyérszeletet.
- Helyezze rá a szendvicset az alsó sütőlapra **6**.
- A terméket csak a fogóval **5** csukja le.
- Várjon kb. 3–4 percet, amíg a szendvics aranybarna színt kap, és a töltelék fel nem melegszik.
- Vegye ki a szendvicset a termékből.
- Tegye rá a krémet.

● Egészséges pizzás szendvics

 35 min

 × 2

Hozzávalók

1 szelet	Sovány főtt sonka vagy pulykafelvágott (csíkokra vágva)
25 g	Zsírsegeény mozzarella
4 szelet	Kenyer
1	Paradicsom (vékony szeletekre vágva)
1	Gomba (vékony szeletekre vágva)
⅛	Kisebb hagyma (vékony szeletekre vágva)
½ EK	Kukorica
⅛	Zöldpaprika (felkockázva)
½ EK	Sűrített paradicsom
½ TK	Olívaolaj
½ TK	Vegyes zöldfűszer (száritott)

Elkészítés

1. A töltelék elkészítése: Tegye bele a főtt sonkát vagy a pulykafelvágottat, a mozzarellát, a paradicsomszeleteket, a gombát, a hagymát, a kukoricát, a zöldpaprikát, az olívaolajat és a fűszereket egy kisebb tálba, és keverje össze. Hagyja a tölteléket 30 percet pihenni.
2. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **1** ki nem gyullad.
3. Kenje be a kenyérszeleteket sűrített paradicsommal.
4. Tegyen 2 kenyérszeletre tölteléket úgy, hogy a sűrített paradicsomos oldaluk felfelé nézzen.
5. Tegye rájuk a másik 2 kenyérszeletet a sűrített paradicsomos oldalukkal lefelé.
6. Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra **6**.
7. A terméket csak a fogóval **5** csukja le.
8. Várjon kb. 3–5 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a töltelék fel nem melegszik.
9. Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Marhasültes szendvics

 20 min

 × 2

Hozzávalók

4 szelet	Kenyér (1 cm vastag)
½ EK	Olívaolaj
20 g	Majonéz
225 g	Marhasült (vékony szeletekre vágva)
4 szelet	Provolone sajt
1	Paradicsom (szeletekre vágva)
½	Lilahagyma (vékony szeletekre vágva)

Elkészítés

1. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **1** ki nem gyullad.
2. Kenje be a kenyérszeletek egy-egy oldalát némi olajjal.
3. Fordítsa meg a kenyérszeleteket, és kenje be őket majonézzel.

4. 2 kenyérszeletre tegyen marhasültet, sajtot, paradicsomot és hagymát.
5. Fordítsa rájuk a másik két kenyérszeletet úgy, hogy a olajos felük felfelé nézzen.
6. Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra **6**.
7. A terméket csak a fogóval **5** csukja le.
8. Várjon kb. 5–7 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a sajt meg nem olvad.
9. Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Mézes almás, cheddar sajtos és szalonnás szendvics

 20 min

 × 2

Hozzávalók

4 szelet	Kenyér
2 EK	Vaj
2 EK	Almalekvár
10 g	Cheddar sajt (reszelt)
10 g	Havarti sajt (reszelt)
1	Honeycrisp alma (vékony szeletekre vágva)
4 szelet	Szalonna (főtt)
–	Méz
–	Kakukkfű

Elkészítés

1. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **1** ki nem gyullad.
2. Kenje be a kenyérszeletek egy-egy oldalát vajjal.
3. Fordítsa meg 2 kenyérszeletet, és kenje be őket almalekvárral.
4. Tegyen az almalekváros oldalukra egyenletesen sajtot, almát és szalonnát. Adja hozzá a mézet és a kakukkfűvet.
5. Fordítsa rájuk a másik két kenyérszeletet úgy, hogy a vajas felük felfelé nézzen.
6. Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra **6**.
7. A terméket csak a fogóval **5** csukja le.

8. Várjon kb. 5–7 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a sajt meg nem olvad.
9. Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Tisztítás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót **3** a konnektorból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
- Ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereseket vagy kemény keféket.

① TUDNIVALÓ: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

Alkatrész	Tisztítási mód
Borítás	■ Törölje át a burkolatot egy enyhén nedves ruha segítségével. ■ Szükség esetén kímélő tisztítószert is tehet a ruhára. Ezután törölje át a burkolatot egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül. ■ Törölje a burkolatot alaposan szárazra. ■ Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
Sütőlapok 6	■ Törölje át a sütőlapokat egy enyhén nedves ruha és némi tisztítószer segítségével.

Alkatrész	Tisztítási mód
A sütőlapok 6 közötti részek	■ A zsiradékok és a folyadékok eltávolítása: Használjon konyhai törlőt. ■ A ráragadt, odaégett ételmaradékok eltávolítása: Használjon egy fából készült spatulát vagy egy kis fanyársat.
Zsiradékgyűjtő tálca 4	■ Öblítse át a zsiradékgyűjtő tálcát vízzel és kímélő mosogatószerrel. ■ A zsiradékgyűjtő tálcát mosogatógépben is tisztíthatja.

● Tárolás

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

- ☐ Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
- ☐ Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- ☐ A terméket tárolja száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok/20–22: papír és karton/80–98: kötőanyagok.

Termék:



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 467226_2404) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és kezeltetésének idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● **Szerviz**



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Seznam použitých piktogramů a symbolů	Strana	31
Úvod	Strana	31
Použití v souladu s určením	Strana	32
Rozsah dodávky	Strana	32
Seznam dílů	Strana	32
Technické údaje	Strana	32
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	32
Uvedení do provozu	Strana	35
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	35
Použití	Strana	35
Zapnutí/vypnutí výrobku	Strana	35
Grilování potravin	Strana	35
Recepty	Strana	36
Přehled	Strana	36
Sýrový a rozinkový dánský chléb se skořicovým závinem	Strana	36
Bagel s uzeným lososem	Strana	37
Sendvič s nářezem uzeného kuřecího masa a mangem	Strana	37
Grilovaný sýrový sendvič s náplní z jablečného koláče	Strana	37
Sendvič s krůtou nebo šunkou	Strana	38
Sendvič se syrovou šunkou	Strana	38
Sendvič s uzenou makrelou, rajčaty a crème fraîche	Strana	39
Zdravý pizzový sendvič	Strana	39
Sendvič s roastbeefem	Strana	40
Sendvič s medovým jablekem, čedarem a slaninou	Strana	40
Čištění	Strana	40
Skladování	Strana	41
Zlikvidování	Strana	41
Záruka	Strana	41
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	42
Servis	Strana	42

Seznam použitých piktogramů a symbolů

	NEBEZPEČÍ! – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)		Střídavý proud/napětí
	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)	Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	OPATRNĚ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)		Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	INFORMACE: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.		Opatrně – horký povrch!
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.		Tento přístroj je zařazen do ochranné třídy I a musí být uzemněn.
	Pouze pro záchytnou misku na tuk  : Vhodné k mytí v myčce nádobí		Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		

KONTAKTNÍ GRIL

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a

likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

- Tento výrobek je určen ke grilování potravin. Výrobek nepoužívejte pro žádné jiné účely.
- Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Kontaktní gril
- 1 Záchytná miska na tuk
- 1 Krátký návod

● Seznam dílů

Otevřete před dalším čtením stránku s obrázky a seznámte se se všemi funkcemi výrobku.

(Obr. A)

- 1 Zelená kontrolka (připraven)
- 2 Červená kontrolka (provoz)
- 3 Připojné vedení se síťovou zástrčkou
- 4 Záchytná miska na tuk
- 5 Rukojeť
- 6 Grilovací deska

● Technické údaje

Číslo modelu	
se síťovou zástrčkou VDE:	HG10534
se síťovou zástrčkou BS:	HG10534-BS
se síťovou zástrčkou CH:	HG10534-CH
Vstupní napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	1000 W
Ochranná třída:	I
Certifikace:	
HG10534:	GS (Intertek)
HG10534-BS:	–
HG10534-CH:	–



Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI A OBSLUŽNÝMI POKYNY! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající nebezpečí.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

Elektrická bezpečnost

- ⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

- Povrchy se mohou během používání stát horkými. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.
- Pokud je výrobek v provozu, může být teplota přístupných povrchů vysoká.

- ⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

- ⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
 - Tento výrobek se zapne, jakmile je síťová zástrčka připojena do vhodné zásuvky.
 - Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.

- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojně vedení nebylo sevřeno deskami nebo aby nebyl v kontaktu s okraji desek.

Čištění a uložení

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.
- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

- **Chraňte výrobek proti horku.** Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

● **Uvedení do provozu**

● **Výrobek vybalte a vyčistěte jej**

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje. Provozujte výrobek před prvním použitím bez jakéhokoliv obsahu, aby se případné zbytky odpařily.
5. Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění“.

● **Použití**

❗ **INFORMACE:**

- Když se výrobek zahřeje poprvé, může dojít k mírnému zápachu. Zajistěte dostatečné odvětrání.
- Zlikvidujte grilované potraviny z první dávky.

● **Zapnutí/vypnutí výrobku**

- ❗ **INFORMACE:** V průběhu provozu se příležitostně zapíná a vypíná zelená kontrolka [1]. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na teplotu grilu.

1. Zapněte výrobek: Spojte síťovou zástrčku [3] s vhodnou zásuvkou. Červená kontrolka [2] svítí.

2. Vypněte výrobek: Vytáhněte síťovou zástrčku [3] ze zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [2] je vypnutá. Zelená kontrolka [1] je vypnutá.	Výrobek vypnut
Červená kontrolka [2] je zapnutá. Zelená kontrolka [1] je vypnutá.	Výrobek se ohřívá/znovu ohřívá.
Červená kontrolka [2] je zapnutá. Zelená kontrolka [1] je zapnutá.	Bylo dosaženo optimální teploty.

● **Grilování potravin**

❗ **INFORMACE:**

- Vložte zachytanou misku na tuk [4] do otvoru v přední části výrobku.
 - Obě grilovací desky [6] namažte vhodným jedlým olejem.
 - Nechte výrobek uzavřený, zatímco to se zahřívá.
 - Výrobek nepřeplyňte.
1. Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [1].
 2. Otevřete výrobek na rukojeti [5].
 3. Potraviny položte na spodní grilovací desku [6].
 4. Výrobek zavřete na rukojeti [5]. Jídlo je nyní grilované. Během grilování stéká tuk a další tekutiny do zachytané misky na tuk [4].
 5. Proces grilování trvá cca 15 minut. Mezitím kontrolujte jídlo. Dobu grilování lze podle potřeby zkrátit nebo prodloužit.
 6. Po dokončení procesu grilování: Vyjměte potraviny z výrobku. Vytáhněte síťovou zástrčku [3] ze zásuvky.

● Recepty

● Přehled

Recept	Porce	Doba přípravy
Sýrový a rozinkový dánský chléb se skořicovým závinem	2	15–20 min
Bagel s uzeným lososem	2	10 min
Sendvič s nářezem uzeného kuřecího masa a mangem	2	15 min
Grilovaný sýrový sendvič s náplní z jablečného koláče	2	20–25 min
Sendvič s krůtou nebo šunkou	2	20 min
Sendvič se syrovou šunkou	2	20 min
Sendvič s uzenou makrelou, rajčaty a crême fraîche	1	20 min
Zdravý pizzový sendvič	2	35 min
Sendvič s roastbeefem	2	20 min
Sendvič s medovým jablkem, čedarem a slaninou	2	20 min

● Sýrový a rozinkový dánský chléb se skořicovým závinem

 15–20 min

 × 2

Přísady

85 g	Nízkotučný tavený sýr
1,5 čajové lžičky	Práškového cukru
¼ čajové lžičky	Čistý vanilkový extrakt
2 polévkové lžíce	Rozinky
4 čajové lžičky	Měkké máslo (nesolené)
4 plátky	Toastový chléb ze skořicového závinu
Volitelné	Práškový cukr (na posypání)

Úprava

- Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **[1]**.
- Do malé mísy dejte smetanový sýr, cukr, vanilkový extrakt a rozinky a vše promíchejte.
- Všechny krajíce chleba namažte z jedné strany máslem. Otočte je máslovou stranou dolů.
- 2 krajíce chleba namažte směsí tvarohu a rozinek.
- Navrch položte další 2 plátky chleba máslem namazanou stranou nahoru. Krajíce chleba k sobě jemně přitiskněte.
- Položte sendviče na spodní grilovací desku **[6]**.
- Výrobek zavřete na rukojeti **[5]**.
- Počkejte přibližně 4 minuty, dokud sendviče nezískají zlatohnědou barvu a náplň není teplá.
- Vyjměte sendviče z výrobku.
- Před podáváním: Nechte sendviče cca 3–5 minut odpočinout.
- Přepněte sendviče a v případě potřeby posypte práškovým cukrem.

● Bagel s uzeným lososem

 10 min

 × 2

Přísady

2	Bagely (rozpůlené)
2 polévkové lžíce	Čerstvé sýry
4 plátky	Uzený losos
3	Šalotky (oloupané a podélně nakrájené na tenké plátky)
½ polévkové lžíce	Kapary (odkapané a nasekané)
¼	Citronu
1 špetka	Černého pepře (čerstvě mletého)

Úprava

1. Ohříváte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **[1]**.
2. Potřete spodní poloviny bagelů smetanovým sýrem.
3. Na každou polovinu bagelu položte 2 plátky uzeného lososa.
4. Přidejte plátky šalotky, kapary a citronovou šťávu. Dochuťte pepřem.
5. Navrch položte horní poloviny bagelů.
6. Položte bagely na spodní grilovací desku **[6]**.
7. Výrobek zavřete na rukojeti **[5]**.
8. Počkejte přibližně 5 minut, dokud bagely nezískají zlatohnědou barvu a náplň není teplá.
9. Vyjměte bagely z výrobku.

● Sendvič s nářezem uzeného kuřecího masa a mangem

 15 min

 × 2

Přísady

4 plátky	Celozrnný chléb
30 g	Máslo
125 g	Nářez uzeného kuřecího masa (nakrájené na plátky)

½	Středně velké, zralé mango (oloupané a nakrájené na plátky)
1 – 2 polévkové lžíce	Volle majonéza
6 listů	Bazalky
1 špetka	Černého pepře (čerstvě mletého)

Úprava

1. Ohříváte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **[1]**.
2. Všechny krajíce chleba namažte máslem.
3. Kuřecí nářez položte na 2 krajíce chleba.
4. Na plátky kuřecího masa položte mango.
5. Mango potřete majonézou. Přidejte lístky bazalky. Dochuťte pepřem.
6. Navrch položte další 2 krajíce chleba.
7. Položte sendviče na spodní grilovací desku **[6]**.
8. Výrobek zavřete na rukojeti **[5]**.
9. Počkejte přibližně 4 minuty, dokud sendviče nezískají zlatohnědou barvu a náplň není teplá.
10. Vyjměte sendviče z výrobku.

● Grilovaný sýrový sendvič s náplní z jablečného koláče

 20–25 min

 × 2

Přísady

4 plátky	Chléb
2 polévkové lžíce	Máslo
1 čajová lžička	Práškového cukru
¼ čajové lžičky	Skořice
1	Jablko (oloupané, zbavené jádřinců a nastrohané)
1 polévková lžíce	Hnědého cukru
1 špetka	Košer sůl
1 špetka	Muškatové oříšky
1 čajová lžička	Citronová šťáva
40 g	Sýru čedar (nastrohaného)

Úprava

1. Připravte si máslovou směs: Máslo, cukr a polovinu skořice dejte do malé misky a vše promíchejte.
2. Připravte náplň: Do malé misky dejte jablko, hnědý cukr, zbývající skořici, muškátový oříšek a sůl. Přidejte citronovou šťávu a vše dobře promíchejte. Nechte směs 15 minut odpočinout. Přidejte sýr a vše promíchejte.
3. Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [1].
4. Všechny krajíce chleba potřete máslovou směsí.
5. 2 krajíce chleba otočte máslovou stranou dolů. Tyto 2 krajíce chleba rovnoměrně potřete náplní.
6. Na náplň položte další 2 krajíce chleba namazanou stranou nahoru.
7. Položte sendviče na spodní grilovací desku [6].
8. Výrobek zavřete na rukojeti [5].
9. Počkejte přibližně 5 minut, dokud sendviče nezískají zlatohnědou barvu a náplň není teplá.
10. Vyjměte sendviče z výrobku.

● Sendvič s krůtou nebo šunkou

 20 min

 × 2

Přísady

2	Žemle
2 plátky	Pečená krůta nebo šunka
2 plátky	Švýcarský sýr, Monterey Jack nebo Gruyère
4 plátky	Malé červené cibule
10 g	Máslo
30 g	Majonézy
1	Sušená rajčata (nakrájená nadrobno)
-	Soli
-	Černého pepře (čerstvě mletého)

Úprava

1. Připravte rajčatovou majonézu: Vložte majonézu a rajčata do malé misky a VŠE promíchejte. Ochutěte solí a pepřem.
2. Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [1].
3. Housky rozřízněte, ale neprořízněte je až do konce.
4. Vnitřní stranu housek potřete rajčatovou majonézou.
5. Do housek vložte pečenou krůtu nebo šunku, sýr a cibuli. Ochutěte solí a pepřem.
6. Housky potřete shora a zdola trochou másla.
7. Položte housky na spodní grilovací desku [6].
8. Výrobek zavřete na rukojeti [5].
9. Počkejte cca 5–7 minut, dokud housky nezískají zlatohnědou barvu a náplň není teplá.
10. Vyjměte housky z výrobku.

● Sendvič se syrovou šunkou

 20 min

 × 2

Přísady

2 polévkové lžice	Majonézy
1 polévková lžice	Tapenáda z černých oliv
1 polévková lžice	Olivového oleje
4 plátky	Celozrnný chléb
115 g	Syrová šunka (nakrájená na tenké plátky)
40 g	Mozzarella (nastrouhaná)
20 g	Sýr s modrou plísní
1 polévková lžice	Med

Úprava

1. Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [1].
2. Majonézu a tapenádu z černých oliv dejte do malé misky a vše smíchejte.
3. Každý krajíc chleba potřete z jedné strany olivovým olejem.
4. Krajíce chleba otočte a potřete je olivovou majonézou.

- Na 2 krajíce chleba položte syrovou šunku, mozzarellu a sýr s modrou plísní. Navrch dejte med.
- Na ně položte další 2 krajíce chleba, a to olejem potřenou stranou nahoru.
- Položte sendviče na spodní grilovací desku [6].
- Výrobek zavřete na rukojeti [5].
- Počkejte cca 4–5 minut, dokud sendviče nezískají zlatohnědou barvu a náplň nebude teplá.
- Vyjměte sendviče z výrobku.

● Sendvič s uzenou makrelou, rajčaty a crème fraîche

 20 min

 × 1

Přísady

2	Malé filety z uzené makrely (vařené)
2 tlusté krajíce	Celozrnný chléb
4	Cherry rajčata (rozpůlená)
1 velká hrst	Řeřicha
2 polévkové lžíce	Nízkotučný crème fraîche
½ čajové lžičky	Citronová kůra (nastrouhaná)
5 ml	Citronová šťáva
1 čajová lžička	Černého pepře (čerstvě mletého)

Úprava

- Připravte zálivku: Vložte crème fraîche, citronovou kůru, citronovou šťávu a pepř do malé misky a vše smíchejte. Misku dejte do chladničky.
- Ohřívte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [1].
- Filety z makrely položte na 1 krajíc chleba. Přidejte rajčata a řeřichu.
- Navrch položte druhý krajíc chleba.
- Vložte sendvič na spodní grilovací desku [6].
- Výrobek zavřete na rukojeti [5].

- Počkejte cca 3–4 minuty, dokud sendvič nezíská zlatohnědou barvu a náplň nebude teplá.
- Vyjměte sendvič z výrobku.
- Přidejte dressink.

● Zdravý pizzový sendvič

 35 min

 × 2

Přísady

1 plátek	Libová vařená šunka nebo krůtí nářez (nakrájené na proužky)
25 g	Nízkotučná mozzarella
4 plátky	Chléb
1	Rajče (nakrájené na tenké plátky)
1	Houby (nakrájené na tenké plátky)
⅛	Malá cibule (nakrájená na plátky)
½ polévkové lžíce	Kukuřice
⅛	Zelený pepř (nakrájený na kostičky)
½ polévkové lžíce	Rajčatový protlak
½ čajové lžičky	Olivového oleje
½ čajové lžičky	Směs bylinek (sušené)

Úprava

- Připravte náplň: Vložte vařenou šunku nebo krůtí maso nakrájené na plátky, mozzarellu, plátky rajčat, žampiony, cibuli, kukuřici, zelený pepř, olivový olej a bylinky do malé misky a vše promíchejte. Nechte směs 30 minut odpočinout.
- Ohřívte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [1].
- Rajčatové pyré rozetřete na všechny krajíce chleba.
- Na 2 krajíce chleba položte náplň a na ni rajčatové pyré.
- Další 2 krajíce chleba položte na náplň rajčatovým pyré dolů.

6. Položte sendviče na spodní grilovací desku [6].
7. Výrobek zavřete na rukojeti [5].
8. Počkejte cca 3–5 minut, dokud sendviče nezískají zlatohnědou barvu a náplň nebude teplá.
9. Vyjměte sendviče z výrobku.

● Sendvič s roastbeefem

 20 min

 × 2

Přísady

4 plátky	Chléb (tloušťka 1 cm)
½ polévkové lžice	Olivového oleje
20 g	Majonézy
225 g	Hovězí pečeně (nakrájená na tenké plátky)
4 plátky	Sýr Provolone
1	Rajče (nakrájené na plátky)
½	Červená cibule (nakrájená na tenké plátky)

Úprava

1. Ohřívajte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [1].
2. Všechny krajíce chleba potřete z jedné strany trochou oleje.
3. Krajíce chleba otočte a potřete majonézou.
4. Na 2 krajíce chleba položte hovězí pečení, sýr, rajčata a cibuli.
5. Na ně položte další 2 krajíce chleba, a to olejem potřenu stranou nahoru.
6. Položte sendviče na spodní grilovací desku [6].
7. Výrobek zavřete na rukojeti [5].
8. Počkejte cca 5–7 minut, dokud sendviče nezískají zlatohnědou barvu a sýr se nerozpustí.
9. Vyjměte sendviče z výrobku.

● Sendvič s medovým jablkem, čedarem a slaninou

 20 min

 × 2

Přísady

4 plátky	Chléb
2 polévkové lžice	Máslo
2 polévkové lžice	Jablečné máslo
10 g	Sýru čedar (nastrouhaného)
10 g	Sýr Havarti (nastrouhaný)
1	Jablko Honeycrisp (nakrájené na tenké plátky)
4 plátky	Slanina (vařená)
–	Med
–	Tymiánu

Úprava

1. Ohřívajte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [1].
2. Všechny krajíce chleba namažte z jedné strany máslem.
3. Otočte 2 krajíce chleba a potřete je jablečným máslem.
4. Stranu s jablečným máslem rovnoměrně pokryjte sýrem, jablkem a slaninou. Přidejte med a tymián.
5. Navrch položte další 2 plátky chleba máslem namazanou stranou nahoru.
6. Položte sendviče na spodní grilovací desku [6].
7. Výrobek zavřete na rukojeti [5].
8. Počkejte cca 5–7 minut, dokud sendviče nezískají zlatohnědou barvu a sýr se nerozpustí.
9. Vyjměte sendviče z výrobku.

● Čištění

 **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Před čištěním: Vytáhněte síťovou zástrčku [3] vždy ze zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu.
Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ!

- Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
- K čištění nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

- ① INFORMACE:** Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

Díl	Způsob čištění
Kryt	■ Kryt otřete vlhkým hadříkem. ■ V případě potřeby dejte na hadřík jemný čisticí prostředek. Poté kryt otřete vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku. ■ Kryt důkladně osušte. ■ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
Grilovací desky 	■ Grilovací desky otírejte lehce navlhčeným hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
Mezery na grilovacích deskách 	■ Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír. ■ Přilnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachli nebo malé dřevěné špízy.
Záchytná miska na tuk 	■ Opláchněte záchytnou misku na tuk vodou s jemným mycím prostředkem. ■ Záchytnou misku na tuk můžete také umýt v myčce nádobí.

● Skladování

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

Neukládejte výrobek ihned po provozu.
Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

- ☐ Před uložením výrobek vyčistěte.
- ☐ Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- ☐ Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Výrobek:



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 467226_2404) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	44
Úvod	Strana	45
Používanie v súlade s určením	Strana	45
Rozsah dodávky	Strana	45
Zoznam častí	Strana	45
Technické údaje	Strana	45
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana	45
Uvedenie do prevádzky	Strana	48
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	48
Použitie	Strana	48
Zapnutie/vypnutie produktu	Strana	48
Grilovanie potravín	Strana	49
Recepty	Strana	49
Prehľad	Strana	49
Škoricový chlieb so syrom a hrozienkami	Strana	49
Bagel s údeným lososom	Strana	50
Sendvič s údeným kuracím mäsom a mangom	Strana	50
Sendvič s grilovaným syrom a jablkovou náplňou	Strana	51
Sendvič s morčacím mäsom alebo šunkou	Strana	51
Sendvič so surovou šunkou	Strana	52
Sendvič s údenou makrelou, paradajkami a Crème fraîche	Strana	52
Zdravý pizzový sendvič	Strana	52
Sendvič s pečeným hovädzím mäsom	Strana	53
Sendvič s medovým jablkom, čedarom a slaninou	Strana	53
Čistenie	Strana	54
Skladovanie	Strana	54
Likvidácia	Strana	54
Záruka	Strana	55
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	55
Servis	Strana	55

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	NEBEZPEČENSTVO! – Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenía)		Striedavý prúd/striedavé napätie
	VÝSTRAHA! – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)	Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	Watt
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)		Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	OPATRNE! – Varuje pred potenciálnymi materiálnymi škodami (napr. riziko skratu)		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
	INFORMÁCIA: Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Pozor – horúci povrch!
	Vhodné pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.		Tento prístroj je zaradený do triedy ochrany I a musí byť uzemnený.
	Len pre misku na zachytávanie tuku 4: Vhodné do umývačky riadu		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		

KONTAKTNÝ GRIL

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na grilovanie potravín. Nepoužívajte produkt na žiadne iné účely.
- Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je dodávka kompletná a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Kontaktný gril
- 1 Miska na zachytávanie tuku
- 1 Krátky návod

● Zoznam častí

Pred čítaním si otvorte stranu s obrázkami a oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

(Obr. A)

- 1 Zelená kontrolka (pripravenosť)
- 2 Červená kontrolka (prevádzka)
- 3 Napájací kábel so zástrčkou
- 4 Miska na zachytávanie tuku
- 5 Rukoväť
- 6 Grilovacia platňa

● Technické údaje

Číslo modelu	
so zástrčkou VDE:	HG10534
so zástrčkou BS:	HG10534-BS
so zástrčkou CH:	HG10534-CH
Vstupné napätie:	220-240 V~, 50 Hz
Príkon:	1000 W
Trieda ochrany:	I
Certifikát:	
HG10534:	GS (Intertek)
HG10534-BS:	-
HG10534-CH:	-



Všeobecné bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAMÍ A POKYNNAMI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných

upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajú bez dozoru v blízkosti obalových materiálov.

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi.

Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.

- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

Používanie v súlade s určením

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!

- Povrchy môžu byť počas používania veľmi horúce. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.
- Keď je produkt v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vysoká.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt sa zapne, hneď ako zapojíte zástrčku do vhodnej zásuvky.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.

- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Obsluha

- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, žiaruvzdornej a suchej ploche.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi platňami ani sa nedotýkal okrajov platní.
- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.

- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

● Uvedenie do prevádzky

● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetky obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu. Pred prvým použitím zapnite produkt bez obsahu, aby sa vyparili prípadné zvyšky.
5. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

● Použitie

① INFORMÁCIA:

- Pri niekoľkých prvých zahriatiach produktu sa môže objaviť mierny zápach. Zaisťte dostatočné vetranie.
- Prvé ugrilované potraviny vyhodíte.

● Zapnutie/vypnutie produktu

① **INFORMÁCIA:** Zelená kontrolka **1** sa počas prevádzky občas zapne a vypne. Znamená to, že produkt sa znova zahrieva na teplotu grilovania.

1. Zapnutie produktu: Sieťovú zástrčku **3** zapojte do vhodnej zásuvky. Červená kontrolka **2** svieti.
2. Vypnutie produktu: Vytiahnite sieťovú zástrčku **3** zo zásuvky. Červená kontrolka **2** zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka 2 je vypnutá. Zelená kontrolka 1 je vypnutá.	Produkt vypnutý

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [2] je zapnutá. Zelená kontrolka [1] je vypnutá.	Produkt sa opäť zahrieva/hreje.
Červená kontrolka [2] je zapnutá. Zelená kontrolka [1] je zapnutá.	Dosiahla sa optimálna teplota.

● Grilovanie potravín

❶ INFORMÁCIA:

- ☐ Misku na zachytávanie tuku [4] zasuňte do otvorov na prednej strane produktu.
 - ☐ Obidve grilovacie platne [6] natrite vhodným jedlým olejom.
 - ☐ Počas zahrievania nechajte produkt zatvorený.
 - ☐ Produkt nikdy nadmerne nenapĺňajte.
1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [1].
 2. Produkt otvorte za rukoväť [5].
 3. Potraviny položte na spodnú grilovaciu platňu [6].
 4. Produkt zatvorte za rukoväť [5]. Potraviny sa teraz grilujú. Tuk a iné tekutiny vytekajú počas grilovania do misky na zachytávanie tuku [4].
 5. Grilovanie trvá asi 15 minút. Potraviny z času na čas skontrolujte. Dĺžku grilovania je možné podľa potreby skrátiť alebo predĺžiť.
 6. Keď je grilovanie ukončené: Vyberte potraviny z produktu. Vytiahnite sieťovú zástrčku [3] zo zásuvky.

● Recepty

● Prehľad

Recept	Porcie	Čas prípravy
Škoricový chlieb so syrom a hrozienkami	2	15–20 min

Recept	Porcie	Čas prípravy
Bagel s údeným lososom	2	10 min
Sendvič s údeným kuracím mäsom a mangom	2	15 min
Sendvič s grilovaným syrom a jablkovou náplňou	2	20–25 min
Sendvič s morčacím mäsom alebo šunkou	2	20 min
Sendvič so surovou šunkou	2	20 min
Sendvič s údenou makrelou, paradajkami a Crème fraîche	1	20 min
Zdravý pizzový sendvič	2	35 min
Sendvič s pečeným hovädzím mäsom	2	20 min
Sendvič s medovým jablkom, čedarom a slaninou	2	20 min

● Škoricový chlieb so syrom a hrozienkami

🕒 15–20 min

👤 × 2

Prísady

85 g	Čerstvého syra s nízkym obsahom tuku
1,5 ČL	Kryštálového cukru
¼ ČL	Čistého vanilkového extraktu
2 PL	Hrozienok
4 ČL	Mäkkého masla (nesoleného)

4 krajce	Škoricového toastového chleba
Voliteľné	Práškový cukor (na posypanie)

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [1].
2. Do malej misky dajte tvaroh, cukor, vanilkový extrakt a hrozienka a všetko spolu premiešajte.
3. Všetky plátky chleba natrite z jednej strany maslom. Obráťte ich maslovou stranou nadol.
4. Dva plátky chleba natrite zmesou tvarohu a hrozienuk.
5. Na nich položte ďalšie 2 plátky chleba maslovou stranou nahor. Plátky chleba zľahka pritlačte k sebe.
6. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu [6].
7. Produkt zatvorte za rukoväť [5].
8. Počkajte približne 4 minúty, až sendviče získajú zlatohnedú farbu a náplň bude teplá.
9. Vyberte sendvič z produktu.
10. Pred servírovaním: Sendvič nechajte na približne 3 až 5 minút vychladnúť.
11. Sendviče prekrojte na polovicu a podľa potreby posypte práškovým cukrom.

● Bagel s údeným lososom

 10 min

 × 2

Prísady

2	Žemle (rozrezané na polovicu)
2 PL	Čerstvého syra
4 krajcov	Údeného lososa
3	Šalotky (olúpané a pozdĺžne nakrájané na tenké plátky)
½ PL	Kapár (odkvapkané a nasekané)
¼	Citróna
1 štipka	Čierneho korenia (čerstvo namleté)

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [1].

2. Spodné polovice baglov potrite smotanovým syrom.
3. Na každú polovicu bagla položte 2 plátky údeného lososa.
4. Pridajte plátky šalotky, kapary a citrónový šravu. Dochuťte korením.
5. Navrch položte horné polovice baglov.
6. Položte bagle na spodnú grilovaciu platňu [6].
7. Produkt zatvorte za rukoväť [5].
8. Počkajte približne 5 minút, až bagle získajú zlatohnedú farbu a náplň bude teplá.
9. Vyberte bagle z produktu.

● Sendvič s údeným kuracím mäsom a mangom

 15 min

 × 2

Prísady

4 krajce	Celozrnného chleba
30 g	Masla
125 g	Údené kuracie mäso (nakrájané na plátky)
½	Stredno veľké, zrelé mango (ošúpané a narezané na plátky)
1 až 2 PL	Vaječnej majonézy
6 lístkov	Bazalky
1 štipka	Čierneho korenia (čerstvo namleté)

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [1].
2. Všetky plátky chleba natrite maslom.
3. Na 2 plátky chleba položte kuracie plátky.
4. Na plátky kuracieho mäsa položte mango.
5. Mango potrite majonézou. Pridajte lístky bazalky. Dochuťte korením.
6. Navrch položte ďalšie 2 plátky chleba.
7. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu [6].
8. Produkt zatvorte za rukoväť [5].
9. Počkajte približne 4 minúty, až sendviče získajú zlatohnedú farbu a náplň bude teplá.

10. Vyberte sendvič z produktu.

● Sendvič s grilovaným syrom a jablkovou náplňou

 20–25 min

 × 2

Prísady

4 krajce	Chlieb
2 PL	Masla
1 ČL	Kryštálového cukru
¼ ČL	Škorice
1	Jablká (ošúpané, zbavené jadriek a nastrúhané)
1 PL	Hnedého cukru
1 štipka	Kóšer soli
1 štipka	Muškátového orecha
1 ČL	Šťavy z citróna
40 g	Syru Cheddar (strúhaný)

Príprava

1. Pripravte si maslovú zmes: Vložte maslo, cukor a polovicu škorice do malej misky a premiešajte.
2. Pripravte si náplň: Vložte jablká, hnedý cukor, zvyšnú škoricu, muškátový oriešok a soľ do malej misky. Pridajte citrónový šťavu a všetko dobre premiešajte. Zmes nechajte odpočívať 15 minút. Pridajte syr a všetko spolu premiešajte.
3. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [1].
4. Všetky plátky chleba potrite maslovou zmesou.
5. Otočte 2 plátky chleba maslovou stranou nadol. Tieto 2 plátky chleba rovnomerne potrite náplňou.
6. Na plnku položte ďalšie 2 plátky chleba maslom nahor.
7. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu [6].
8. Produkt zatvorte za rukoväť [5].
9. Počkajte približne 5 minúty, až sendviče získajú zlatohnedú farbu a náplň bude teplá.

10. Vyberte sendvič z produktu.

● Sendvič s morčacím mäsom alebo šunkou

 20 min

 × 2

Prísady

2	Žemle
2 plátky	Pečenej morky alebo šunky
2 plátky	Švajčiarskeho syra, Monterey Jack alebo Gruyére
4 krajce	Malej červenej cibule
10 g	Masla
30 g	Majonézy
1	Paradajky sušené na slnku (nakrájané nadrobno)
-	Soli
-	Čierneho korenia (čerstvo namleté)

Príprava

1. Pripravte paradajkovú majonézu: Majonézu a paradajky dajte do malej misky a všetko spolu premiešajte. Dochuťte soľou a korením.
2. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [1].
3. Žemle rozrežte, ale nie úplne.
4. Vnútornú stranu žemlí potrite paradajkovou majonézou.
5. Do žemlí vložte plátky pečenej morky alebo šunky, syr a cibuľu. Dochuťte soľou a korením.
6. Vrchnú a spodnú časť žemlí potrite trochu masla.
7. Položte žemle na spodnú grilovaciu platňu [6].
8. Produkt zatvorte za rukoväť [5].
9. Počkajte približne 5 až 7 minút, až žemle získajú zlatohnedú farbu a plnka bude teplá.
10. Vyberte žemle z produktu.

● Sendvič so surovou šunkou

 20 min

 × 2

Prísady

2 PL	Majonézy
1 PL	Tapenády z čiernych olív
1 PL	Olivového oleja
4 krajcov	Celozrnného chleba
115 g	Surová šunka (nakrájaná na jemné plátky)
40 g	Mozzarella (nastrúhaná)
20 g	Syr s modrou plesňou
1 PL	Medu

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka **[1]**.
2. Majonézu a tapenádu z čiernych olív dajte do malej misky a všetko spolu premiešajte.
3. Všetky plátky chleba potrite z jednej strany olivovým olejom.
4. Plátky chleba otočte a potrite ich olivovou majonézou.
5. Na 2 plátky chleba položte surovú šunku, Mozzarellu a syr s modrou plesňou. Navrch dajte med.
6. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba olejovou stranou nahor.
7. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu **[6]**.
8. Produkt zatvorte za rukoväť **[5]**.
9. Počkajte približne 4 až 5 minút, až sendviče získajú zlatohnedú farbu a náplň je teplá.
10. Vyberte sendvič z produktu.

● Sendvič s údenou makrelou, paradajkami a Crème fraîche

 20 min

 × 1

Prísady

2	Malé filety z údenej makrely (varené)
2 hrubé plátky	Celozrnného chleba

4	Cherry paradajky (rozpolené)
1 veľká hrst'	Žeruchy
2 PL	Crème fraîche so zníženým obsahom tuku
½ ČL	Kôry z citróna (nastrúhanej)
5 ml	Šťavy z citróna
1 ČL	Čierneho korenia (čerstvo namleté)

Príprava

1. Pripravte dressing: Do malej misky dajte Crème fraîche, citrónovú kôru, citrónový šťavu a korenie a všetko spolu premiešajte. Misku odložte do chladničky.
2. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka **[1]**.
3. Filety z makrely položte na 1 plátok chleba. Pridajte paradajky a žeruchu.
4. Navrch položte druhý plátok chleba.
5. Položte sendvič na spodnú grilovaciu platňu **[6]**.
6. Produkt zatvorte za rukoväť **[5]**.
7. Počkajte približne 3 až 4 minúty, až sendvič získa zlatohnedú farbu a náplň je teplá.
8. Vyberte sendvič z produktu.
9. Pridajte dressing.

● Zdravý pizzový sendvič

 35 min

 × 2

Prísady

1 plátok	Chudá varená šunka alebo plátky morčacieho mäsa (nakrájané na pásiky)
25 g	Mozzarelly so zníženým obsahom tuku
4 krajcov	Chlieb
1	Paradajka (nakrájaná na plátky)
1	Huba (nakrájaná na tenké plátky)
⅛	Malá cibuľa (nakrájaná na tenké plátky)
½ PL	Kukurice

1/8	Zelená paprika (nakrájaná na kocky)
1/2 PL	Paradajkovej pasty
1/2 ČL	Olivového oleja
1/2 ČL	Miešaných bylín (nasekané)

Príprava

1. Pripravte si náplň: Do malej misky dajte varenú šunku alebo plátky morčacieho mäsa, Mozzarella, plátky paradajok, huby, cibuľu, kukuricu, zelenú papriku, olivový olej a bylinky a všetko spolu premiešajte. Zmes nechajte odpočívať 30 minút.
2. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [1].
3. Všetky plátky chleba potrite paradajkovým pretlakom.
4. Náplň položte na 2 plátky chleba tak, aby paradajkový pretlak smeroval nahor.
5. Na náplň položte ďalšie 2 plátky chleba s paradajkovým pretlakom smerom nadol.
6. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu [6].
7. Produkt zatvorte za rukoväť [5].
8. Počkajte približne 3 až 5 minút, až sendviče získajú zlatohnedú farbu a náplň je teplá.
9. Vyberte sendvič z produktu.

● Sendvič s pečeným hovädzím mäsom

 20 min

 × 2

Prísady

4 krajce	Chlieb (hrubý 1 cm)
1/2 PL	Olivového oleja
20 g	Majonézy
225 g	Roastbeef (nakrájaný na tenké plátky)
4 krajcov	Syr Provolone
1	Paradajka (nakrájaná na plátky)
1/2	Červenej cibule (nakrájanej na tenké plátky)

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [1].
2. Všetky plátky chleba potrite z jednej strany trochou oleja.
3. Plátky chleba otočte a potrite majonézou.
4. Na 2 plátky chleba položte Roastbeef, syr, paradajky a cibuľu.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba olejovou stranou nahor.
6. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu [6].
7. Produkt zatvorte za rukoväť [5].
8. Počkajte približne 5 až 7 minút, až sendviče získajú zlatohnedú farbu a syr sa rozpustí.
9. Vyberte sendvič z produktu.

● Sendvič s medovým jablkom, čedarom a slaninou

 20 min

 × 2

Prísady

4 krajce	Chlieb
2 PL	Masla
2 PL	Jablkové maslo
10 g	Syr Cheddar (strúhaný)
10 g	Syr Havarti (strúhaný)
1	Jablká Honeycrisp (nakrájané na tenké plátky)
4 krajcov	Slaniny (uvarené)
-	Medu
-	Tymiánu

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [1].
2. Všetky plátky chleba natrite z jednej strany maslom.
3. Otočte 2 krajce chleba a potrite ich jablkovým maslom.
4. Stranu s jablkovým maslom rovnomerne pokryte syrom, jablkami a slaninou. Pridajte med a tymián.

- Na nich položte ďalšie 2 plátky chleba maslovou stranou nahor.
- Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu [6].
- Produkt zatvorte za rukoväť [5].
- Počkajte približne 5 až 7 minút, až sendviče získajú zlatohnedú farbu a syr sa rozpustí.
- Vyberte sendvič z produktu.

● Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred čistením: Sieťovú zástrčku [3] vždy vytiahnite zo zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistíte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA!

- Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Do vnútra produktu sa nesmie dostať voda ani žiadne iné tekutiny.
- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.

❗ INFORMÁCIA: Produkt očistíte hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ľažko sa odstraňujú.

Diel	Metóda čistenia
Teleso	- Teleso utrite vlhkou handričkou. - Ak je to potrebné, na handričku pridajte jemný čistiaci prostriedok. Teleso potom utrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku. - Teleso dôkladne osušte. - Do vnútra produktu sa nesmie dostať voda ani žiadne iné tekutiny.

Diel	Metóda čistenia
Grilovacie platne [6]	Grilovacie platne čistíte mierne navlhčenou handrou a jemným čistiacim prostriedkom.
Priestor medzi grilovacími platňami [6]	- Odstráňte tuk a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera. - Odstráňte prilepené, pripálené zvyšky: Použite drevenú stierku alebo malú drevenú varešku.
Miska na zachytávanie tuku [4]	- Misku na zachytávanie tuku vyčistíte vodou a jemným čistiacom prostriedkom. - Misku na zachytávanie tuku môžete čistiť aj v umývačke riadu.

● Skladovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- Produkt pred uskladnením vyčistíte.
- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty/20–22: Papier a kartón/80–98: Spojené látky.

Výrobok:



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 467226_2404) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	57
Einleitung	Seite	57
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	58
Lieferumfang	Seite	58
Liste der Teile	Seite	58
Technische Daten	Seite	58
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	58
Inbetriebnahme	Seite	61
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	61
Verwendung	Seite	62
Produkt ein-/ausschalten	Seite	62
Lebensmittel grillen	Seite	62
Rezepte	Seite	62
Übersicht	Seite	62
Käse-Rosinen-Plunder auf Zimtstrudelbrot	Seite	63
Bagel mit Räucherlachs	Seite	63
Sandwich mit geräuchertem Hähnchen-Aufschnitt und Mango	Seite	64
Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung	Seite	64
Sandwich mit Pute oder Schinken	Seite	65
Sandwich mit rohem Schinken	Seite	65
Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche	Seite	66
Gesundes Pizza-Sandwich	Seite	66
Roastbeef-Sandwich	Seite	67
Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck	Seite	67
Reinigung	Seite	68
Lagerung	Seite	68
Entsorgung	Seite	68
Garantie	Seite	69
Abwicklung im Garantiefall	Seite	69
Service	Seite	69

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 ordnungsgemäßer 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! Stromschlag-gefahr! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ GEFAHR! Verbrennungs-gefahr!

- 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 Zimtstrudelbrot	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

● Käse-Rosinen-Plunder auf Zimtstrudelbrot

 15–20 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Bagel mit Räucherlachs

 10 min

 x 2

Zutaten

2	Bagels (halbiert)
2 EL	Friskkäse
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

1. 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 Bratscheiben mit Butter.
- Legen Sie den Hähnchen-Aufschnitt auf 2 Bratscheiben.
- 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 Bratscheiben 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	Streuzucker
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.

- Bestreichen Sie alle Brotscheiben mit der Buttermischung.
- Drehen Sie 2 Brotscheiben mit der mit Butter bestrichenen Seite nach unten. Bestreichen Sie diese 2 Brotscheiben gleichmäßig mit der Füllung.
- Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben auf die Füllung, 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 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Sandwiches 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

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

- Schneiden Sie die Brötchen auf, aber schneiden Sie sie nicht komplett durch.
- Bestreichen Sie die Innenseite der Brötchen mit der Tomaten-Mayonnaise.
- Geben Sie Putenbraten oder Schinken, Käse und Zwiebeln in die Brötchen. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
- Bestreichen Sie die Brötchen von oben und unten mit etwas Butter.
- Legen Sie die Brötchen auf die untere Grillplatte **6**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **5**.
- Warten Sie ca. 5–7 Minuten, bis die Brötchen eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Brötchen aus dem Produkt.

● 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

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

- Legen Sie rohen Schinken, Mozzarella und Blauschimmelkäse auf 2 Brotscheiben. Geben Sie den Honig darüber.
- 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. 4–5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.
- Legen Sie die andere Brotscheibe darauf.
- Legen Sie das Sandwich auf die untere Grillplatte [6].
- Schließen Sie das Produkt am Griff [5].
- Warten Sie ca. 3–4 Minuten, bis das Sandwich eine goldbraune Farbe hat und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie das Sandwich aus dem Produkt.
- 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

- 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.
- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte [1] leuchtet.
- 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	Oliveöl
½ TL	Gemischte Kräuter (getrocknet)

Zubereitung

- Füllung vorbereiten: Geben Sie Kochschinken oder Putenaufschnitt, Mozzarella, Tomatenscheiben, Pilz, Zwiebel, Mais, grüne Paprika, Olivenöl und Kräuter in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles. Lassen Sie die Füllung 30 Minuten lang ruhen.
- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte [1] leuchtet.
- 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-Äpfel (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.

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

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	■ 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	■ Wischen Sie die Grillplatten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Teil	Reinigungsmethode
Zwischenräume an den Grillplatten 6	■ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ■ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.
Fettauffangschale 4	■ 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-Adresse 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



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10534
Version: 09/2024

IAN 467226_2404

