



KONTAKTGRILL-MINI/MINI CONTACT GRILL/ MINI-GRIL MULTIFONCTION SKM 1000 A1

(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL-MINI

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

MINI CONTACT GRILL

User manual

(FR) (BE)

MINI-GRIL MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(NL) (BE)

CONTACTGRILL-MINI

Gebruiksaanwijzing

(PL)

MINI-GRILL KONTAKTOWY

Instrukcja obsługi

(CZ)

KONTAKTNÍ MINI GRIL

Návod na obsluhu

(SK)

KONTAKTNÝ MINIGRIL

Návod na obsluhu

(ES)

MINIPARRILLA DE CONTACTO

Manual de instrucciones

(DK)

MINI-KONTAKTGRILL

Betjeningsvejledning

(IT)

MINI GRIGLIA A CONTATTO

Istruzioni per l'uso

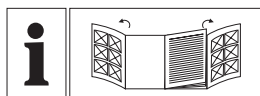
(HU)

MINI KONTAKT GRILL

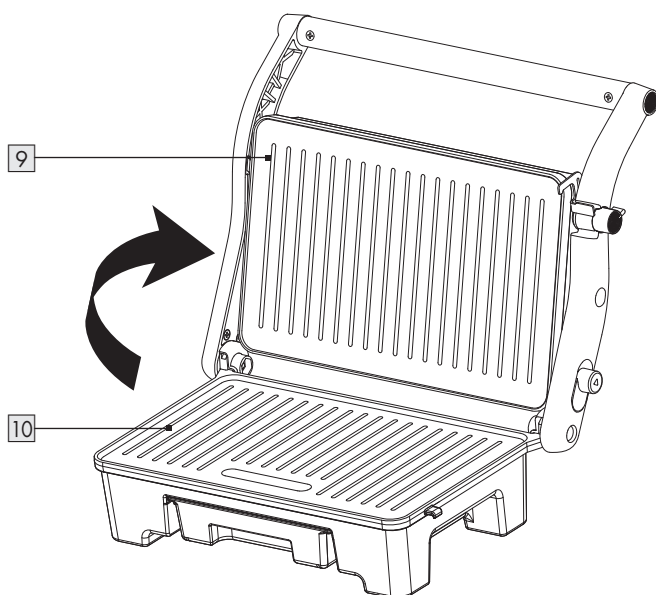
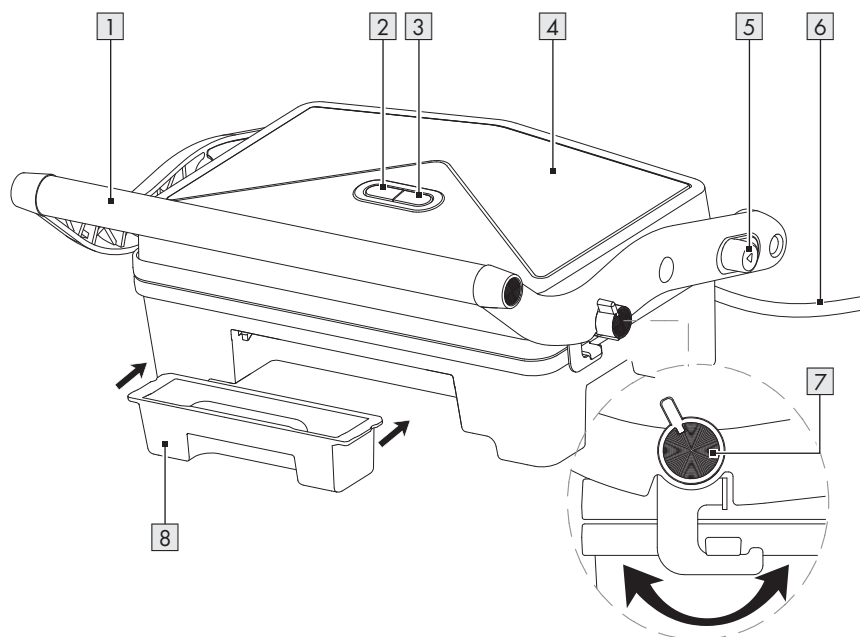
Használati útmutató

IAN 465787_2404

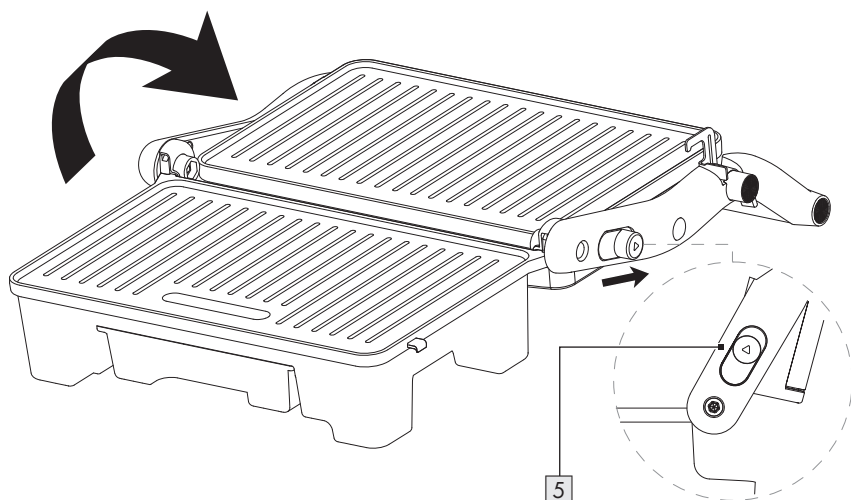
(DE) (NL) (BE)
(PL) (CZ) (SK)



DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	21
FR/BE	Mode d'emploi	Page	35
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
PL	Instrukcja obsługi	Strona	66
CZ	Návod na obsluhu	Strana	81
SK	Návod na obsluhu	Strana	95
ES	Manual de instrucciones	Página	110
DK	Betjeningsvejledning	Side	125
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	139
HU	Használati útmutató	Oldal	154

A

B



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Inbetriebnahme	Seite	11
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	11
Verwendung	Seite	11
Produkt aufstellen	Seite	11
Produkt ein-/ausschalten	Seite	11
Lebensmittel grillen	Seite	12
Rezepte	Seite	12
Übersicht	Seite	12
Käse-Rosinen-Plunder auf Zimtstrudelbrot	Seite	13
Bagel mit Räucherlachs	Seite	13
Sandwich mit geräuchertem Hähnchen-Aufschnitt und Mango	Seite	14
Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung	Seite	14
Sandwich mit Pute oder Schinken	Seite	15
Sandwich mit rohem Schinken	Seite	15
Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche	Seite	16
Gesundes Pizza-Sandwich	Seite	16
Roastbeef-Sandwich	Seite	17
Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck	Seite	17
Reinigung	Seite	18
Lagerung	Seite	18
Entsorgung	Seite	18
Garantie	Seite	19
Abwicklung im Garantiefall	Seite	20
Service	Seite	20

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
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		

KONTAKTGRILL-MINI

● 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-Mini
- 1 Fettauffangschale
- 1 Bedienungsanleitung

● Liste der Teile

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

(Abb. A)

- 1 Griff
- 2 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)
- 3 Grüne Kontrollleuchte (bereit)
- 4 Deckel
- 5 Entriegelungstaste 180°
- 6 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 7 Verriegelungs-/Entriegelungsknopf
- 8 Fettauffangschale
- 9 Obere Grillplatte
- 10 Untere Grillplatte

● Technische Daten

Modell-Nummer	
mit VDE-Netzstecker:	HG12146
mit BS-Netzstecker:	HG12146-BS
Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1000 W

Schutzklasse:	I
Zertifizierung:	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	–



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!

⚠️ 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.

⚠️ 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.

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr! 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.

- 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 Fernwirsystem betrieben zu werden.
- ⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist. Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung des Produkts (siehe „Reinigung“)
- 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.

● **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**

① **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 aufstellen**

⚠ **VORSICHT! Verletzungsrisiko!**

Berühren Sie nicht die obere Grillplatte [9] und untere Grillplatte [10], wenn Sie das

Produkt aufstellen. Fassen Sie nur den Griff [1] an.

- ① **INFO:** Sie können das Produkt entweder als Kontaktgrill oder als Tischgrill verwenden.

Kontaktgrill (Abb. A)

- ① **INFO:** Der kippbare Deckel [4] garantiert ein optimales Grillergebnis. Die obere Grillplatte [9] liegt stets parallel zur unteren Grillplatte [10], selbst wenn das Grillgut sperrig ist.

1. Drehen Sie den Verriegelungs-/Entriegelungsknopf [7], sodass er auf die Position  zeigt.
2. Öffnen Sie den Deckel [4] am Griff [1].
3. Geben Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte [10].
4. Schließen Sie den Deckel [4] am Griff [1].

Tischgrill (Abb. B)

1. Schließen Sie den Deckel [4], um sicherzustellen, dass die obere Grillplatte [9] parallel zur unteren Grillplatte [10] liegt.
2. Drehen Sie den Verriegelungs-/Entriegelungsknopf [7], sodass er auf die Position  zeigt.
3. Öffnen Sie den Deckel [4] am Griff [1].
4. Schieben Sie die Entriegelungstaste 180° [5] nach oben. Öffnen Sie den Deckel [4] vollständig, sodass der Griff [1] auf der Oberfläche aufliegt.
5. Geben Sie die Lebensmittel auf beide Grillplatten [9] [10].

● **Produkt ein-/ausschalten**

- ① **INFO:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [3] gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Grilltemperatur aufheizt.

1. Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker [6] mit einer geeigneten Steckdose.
2. Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker [6] aus der Steckdose.

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte 2 ist ausgeschaltet. Grüne Kontrollleuchte 3 ist ausgeschaltet.	Produkt ausgeschaltet
Rote Kontrollleuchte 2 ist eingeschaltet. Grüne Kontrollleuchte 3 ist ausgeschaltet.	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Rote Kontrollleuchte 2 ist eingeschaltet. Grüne Kontrollleuchte 3 ist eingeschaltet.	Optimale Temperatur wurde erreicht.

● Lebensmittel grillen

❗ INFO:

- Setzen Sie die Fettauffangschale **8** in die Öffnung an der Vorderseite des Produkts ein.
- Fetten Sie beide Grillplatten **9** **10** mit geeignetem Speiseöl ein.
- Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht.
- Das Produkt eignet sich zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen oder Gemüse.

Kontaktgrill (Abb. A)

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
2. Öffnen Sie den Deckel **4** am Griff **1**.
3. Geben Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte **10**.
4. Schließen Sie den Deckel **4** am Griff **1**. Die Lebensmittel werden nun gegrillt. Fett und andere Flüssigkeiten laufen während des Grillens in die Fettauffangschale **8**.
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 **6** aus der Steckdose.

Tischgrill (Abb. B)

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
2. Öffnen Sie den Deckel **4** am Griff **1**.
3. Stellen Sie das Produkt als Tischgrill auf (siehe „Produkt aufstellen“).
4. Geben Sie die Lebensmittel auf beide Grillplatten **9** **10**.
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 **6** 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
Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung	2	20–25 min

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit
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  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 .
7. Schließen Sie das Produkt am Griff .
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	Friskäse
4 Scheiben	Räucherlachs
3	Schalotten (geschält und der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten)
½ EL	Kapern (abgegossen und gehackt)
¼	Zitrone
1 Prise	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte  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 **10**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **1**.
- 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 **3** leuchtet.
- Bestreichen Sie alle Brotscheiben mit Butter.
- Legen Sie den Hähnchen-Aufschnitt auf 2 Brotscheiben.
- Legen Sie die Mango auf den Hähnchen-Aufschnitt.
- Geben Sie Mayonnaise auf die Mango. Geben Sie Basilikumblätter hinzu. Würzen Sie mit Pfeffer.
- Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf.
- Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **10**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **1**.
- 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.

3. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
4. Bestreichen Sie alle Bratscheiben mit der Buttermischung.
5. Drehen Sie 2 Bratscheiben mit der mit Butter bestrichenen Seite nach unten. Bestreichen Sie diese 2 Bratscheiben gleichmäßig mit der Füllung.
6. Legen Sie die anderen 2 Bratscheiben auf die Füllung, mit der mit Butter bestrichenen Seite nach oben.
7. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **10**.
8. Schließen Sie das Produkt am Griff **1**.
9. Warten Sie ca. 5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
10. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Sandwich mit Pute oder Schinken

 20 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

1. Tomaten-Mayonnaise vorbereiten: Geben Sie Mayonnaise und Tomate in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

2. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
3. Schneiden Sie die Brötchen auf, aber schneiden Sie sie nicht komplett durch.
4. Bestreichen Sie die Innenseite der Brötchen mit der Tomaten-Mayonnaise.
5. Geben Sie Putenbraten oder Schinken, Käse und Zwiebeln in die Brötchen. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
6. Bestreichen Sie die Brötchen von oben und unten mit etwas Butter.
7. Legen Sie die Brötchen auf die untere Grillplatte **10**.
8. Schließen Sie das Produkt am Griff **1**.
9. Warten Sie ca. 5–7 Minuten, bis die Brötchen eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
10. Entnehmen Sie die Brötchen aus dem Produkt.

● Sandwich mit rohem Schinken

 20 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

4. Drehen Sie die Bratscheiben um und bestreichen Sie sie mit der Oliven-Mayonnaise.
5. Legen Sie rohen Schinken, Mozzarella und Blauschimmelkäse auf 2 Bratscheiben. Geben Sie den Honig darüber.
6. Legen Sie die anderen 2 Bratscheiben darauf, mit der mit Öl bestrichenen Seite nach oben.
7. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **10**.
8. Schließen Sie das Produkt am Griff **1**.
9. Warten Sie ca. 4–5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
10. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche

 20 min

 x 1

Zutaten

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

Zubereitung

1. Dressing vorbereiten: Geben Sie Crème fraîche, Zitronenzesten, Zitronensaft und Pfeffer in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles. Stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.

2. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
3. Legen Sie die Makrelenfilets auf 1 Bratscheibe. Geben Sie Tomaten und Brunnenkresse hinzu.
4. Legen Sie die andere Bratscheibe darauf.
5. Legen Sie das Sandwich auf die untere Grillplatte **10**.
6. Schließen Sie das Produkt am Griff **1**.
7. Warten Sie ca. 3–4 Minuten, bis das Sandwich eine goldbraune Farbe hat und die Füllung warm ist.
8. Entnehmen Sie das Sandwich aus dem Produkt.
9. Geben Sie das Dressing hinzu.

● 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

1. Füllung vorbereiten: Geben Sie Kochschinken oder Putenaufschnitt, Mozzarella, Tomatenscheiben, Pilz, Zwiebel, Mais, grüne Paprika, Oliveöl und Kräuter in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles. Lassen Sie die Füllung 30 Minuten lang ruhen.

2. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
3. Bestreichen Sie alle Brotscheiben mit Tomatenmark.
4. Geben Sie die Füllung auf 2 Brotscheiben, mit dem Tomatenmark nach oben.
5. Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben mit dem Tomatenmark nach unten auf die Füllung.
6. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **10**.
7. Schließen Sie das Produkt am Griff **1**.
8. Warten Sie ca. 3–5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
9. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Roastbeef-Sandwich

 20 min

 x 2

Zutaten

4 Scheiben	Brot (1 cm dick)
½ EL	Olivöl
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

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
2. Bestreichen Sie alle Brotscheiben auf 1 Seite mit etwas Öl.
3. Drehen Sie die Brotscheiben um und bestreichen Sie sie mit Mayonnaise.
4. Geben Sie Roastbeef, Käse, Tomate und Zwiebel auf 2 Brotscheiben.
5. Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf, mit der mit Öl bestrichenen Seite nach oben.

6. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **10**.
7. Schließen Sie das Produkt am Griff **1**.
8. Warten Sie ca. 5–7 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und der Käse geschmolzen ist.
9. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck

 20 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
2. Bestreichen Sie alle Brotscheiben auf 1 Seite mit Butter.
3. Drehen Sie 2 Brotscheiben um und bestreichen Sie sie mit Apfelbutter.
4. Belegen Sie die Seite mit der Apfelbutter gleichmäßig mit Käse, Apfel und Speck. Geben Sie Honig und Thymian hinzu.
5. Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf, mit der mit Butter bestrichenen Seite nach oben.
6. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **10**.
7. Schließen Sie das Produkt am Griff **1**.
8. Warten Sie ca. 5–7 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und der Käse geschmolzen ist.

9. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● **Reinigung**

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung: Ziehen Sie den Netzstecker **6** 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.
 - Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.
 - Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.
- ❗ INFO:** Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	□ 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.
Grillplatten 9 10	1. Wischen Sie die Grillplatten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. 2. Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab.

Teil	Reinigungsmethode
Zwischenräume an den Grillplatten 9 10	□ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. □ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.
Fettauffangschale 8	□ 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:



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 465787_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 (Kassenbonn) 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



List of pictograms used	Page	22
Introduction	Page	22
Intended use.	Page	22
Scope of delivery.	Page	23
Parts list	Page	23
Technical data	Page	23
General safety instructions.	Page	23
First set-up of the product	Page	26
Unpacking the product and basic cleaning.	Page	26
Operation.	Page	26
Setting up the product	Page	26
Switching the product on/off.	Page	26
Grilling food.	Page	27
Recipes	Page	27
Overview	Page	27
Cheese and raisin Danish on cinnamon swirl bread	Page	28
Bagel with smoked salmon.	Page	28
Smoked chicken ham with mango sandwich	Page	28
Apple pie grilled cheese	Page	29
Turkey or ham sandwich.	Page	29
Prosciutto sandwich	Page	30
Smoked mackerel sandwich with tomatoes and crème fraîche	Page	30
Healthy pizza sandwich.	Page	31
Roast beef sandwich	Page	31
Honey apple cheddar and bacon sandwich	Page	31
Cleaning	Page	32
Storage	Page	32
Disposal	Page	32
Warranty	Page	33
Warranty claim procedure.	Page	33
Service	Page	34

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.		

MINI 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 Mini contact grill
- 1 Grease drip tray
- 1 User manual

● Parts list

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

(Fig. A)

- 1 Handle
- 2 Red indicator (power)
- 3 Green indicator (ready)
- 4 Lid
- 5 Unlock button 180°
- 6 Mains cord with mains plug
- 7 Lock/unlock knob
- 8 Grease drip tray
- 9 Upper grill plate
- 10 Lower grill plate

● Technical data

Model number with VDE plug:	HG12146
with BS plug:	HG12146-BS
Input voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1000 W
Protection class:	I
Certification:	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	–



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!

⚠ 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.

⚠ 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.

- The product is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

⚠ 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 mains supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
 - The product is powered as soon as the mains plug is connected to a suitable mains outlet.
 - Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
 - Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.
 - The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
 - Do not move the product while it is in operation.
 - Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
 - Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
 - Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
 - The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
 - Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
 - The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- ⚠ WARNING! Risk of injury!** Disconnect the product from the mains supply before cleaning work and when not in use. Refer to the instructions on how to clean the product (see "Cleaning").
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.

- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

● **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.

● **Setting up the product**

⚠ CAUTION! Risk of injury! Do not touch the upper grill plate [9] and lower grill plate [10] when setting up the product. Only hold the handle [1].

① **INFO:** You can use the product either as a contact grill or as a table grill.

Contact grill (Fig. A)

① **INFO:** The tiltable lid [4] guarantees an optimal grilling result. The upper grill plate [9] always lies parallel to the lower grill plate [10] even if the food to be grilled is bulky.

1. Rotate the lock/unlock knob [7] so that it points to the  position.
2. Open the lid [4] using the handle [1].
3. Place the food on the lower grill plate [10].
4. Close the lid [4] using the handle [1].

Table grill (Fig. B)

1. Close the lid [4] to ensure that the upper grill plate [9] lies parallel to the lower grill plate [10].
2. Rotate the lock/unlock knob [7] so that it points to the  position.
3. Open the lid [4] using the handle [1].
4. Slide the unlock button 180° [5] upwards. Fully open the lid [4] so that the handle [1] rests on the surface.
5. Place the food on both grill plates [9] [10].

● **Switching the product on/off**

① **INFO:** During operation, the green indicator [3] 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 **6** to a suitable mains outlet.
2. Switching the product off: Disconnect the mains plug **6** from the mains outlet.

Light indicator	Status
Red indicator 2 is off. Green indicator 3 is off.	Product off
Red indicator 2 is on. Green indicator 3 is off.	Product is preheating/ reheating.
Red indicator 2 is on. Green indicator 3 is on.	The optimum temperature has been reached.

● Grilling food

① INFO:

- Insert the grease drip tray **8** into the opening at the front of the product.
- Grease both grill plates **9** **10** with a suitable cooking oil.
- Keep the product closed while preheating.
- Do not overfill the product.
- The product is suitable for grilling smaller meat chunks, sausages, or vegetables.

Contact grill (Fig. A)

1. Preheat until the green indicator **3** lights up.
2. Open the lid **4** using the handle **1**.
3. Place the food on the lower grill plate **10**.
4. Close the lid **4** using the handle **1**. The food is being grilled now. Grease and other liquids run into the grease drip tray **8** 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 **6** from the mains outlet.

Table grill (Fig. B)

1. Preheat until the green indicator **3** lights up.
2. Open the lid **4** using the handle **1**.

3. Set up the product as a table grill (see "Setting up the product").
4. Place the food on both grill plates **9** **10**.
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 **6** 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
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 **[3]** 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 **[10]**.
7. Close the product using the handle **[1]**.
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 **[3]** 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 **[10]**.
7. Close the product using the handle **[1]**.
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 **[3]** 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 **[10]**.
8. Close the product using the handle **[1]**.
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 tbsps	Butter
1 tsp	Granulated sugar
¼ tsp	Cinnamon
1	Apple (peeled, pitted and grated)
1 tbsps	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 **[3]** 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 **[10]**.
8. Close the product using the handle **[1]**.
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 **[3]** 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 **10**.
8. Close the product using the handle **1**.
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 **3** 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 **10**.
8. Close the product using the handle **1**.
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 **3** lights up.
3. Place the mackerel fillets on 1 slice of bread. Add tomatoes and watercress.
4. Place the other slice of bread on top.
5. Place the sandwich on the lower grill plate **10**.
6. Close the product using the handle **1**.
7. Wait for approx. 3–4 minutes until the sandwich is golden brown and the filling is warm.
8. Remove the sandwich from the product.
9. 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

1. 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.
2. Preheat until the green indicator **[3]** lights up.
3. Spread each of the slices of bread with tomato purée.
4. Add the filling onto 2 slices of bread with the tomato purée facing up.
5. Place the other 2 slices of bread with the tomato purée facing down on top of the filling.
6. Place the sandwiches on the lower grill plate **[10]**.
7. Close the product using the handle **[1]**.
8. Wait for approx. 3–5 minutes until the sandwiches are golden brown and the filling is warm.
9. 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

1. Preheat until the green indicator **[3]** lights up.
2. Lightly brush 1 side of each slice of bread with oil.
3. Turn over the slices of bread and spread them with mayonnaise.
4. Add roast beef, cheese, tomato, and onion onto 2 slices of bread.
5. Place the other 2 slices of bread on top with the oiled side facing up.
6. Place the sandwiches on the lower grill plate **[10]**.
7. Close the product using the handle **[1]**.
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.

● 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 **[3]** 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 **[10]**.
7. Close the product using the handle **[1]**.
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 **[6]** 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.
- Dry the product thoroughly.
- 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.
Grill plates [9] [10]	1. Wipe the grill plates with a slightly damp cloth and a mild detergent. 2. Wipe the grill plates with a damp cloth without detergent.
Orifices around the grill plates [9] [10]	☐ 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 [8]	☐ 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:



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

The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your 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 465787_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**

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	36
Introduction	Page	36
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	37
Contenu de l'emballage	Page	37
Liste des pièces	Page	37
Données techniques	Page	37
Consignes générales de sécurité	Page	37
Mise en service	Page	41
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	41
Utilisation	Page	41
Positionnement du produit	Page	41
Allumer/éteindre le produit	Page	41
Griller des aliments	Page	42
Recettes	Page	42
Aperçu	Page	42
Plunder au fromage et aux raisins secs sur pain strudel à la cannelle	Page	43
Bagel au saumon fumé	Page	43
Croque-monsieur à la charcuterie de poulet fumé et à la mangue	Page	44
Croque-monsieur au fromage grillé fourré à la tarte aux pommes	Page	44
Croque-monsieur à la dinde ou au jambon	Page	45
Croque-monsieur au jambon cru	Page	45
Croque-monsieur au maquereau fumé, à la tomate et à la crème fraîche	Page	46
Croque-monsieur-Pizza sain	Page	46
Croque-monsieur au roastbeef	Page	47
Croque-monsieur à la pomme au miel, au cheddar et au bacon	Page	47
Nettoyage	Page	47
Rangement	Page	48
Mise au rebut	Page	48
Garantie	Page	49
Faire valoir sa garantie	Page	50
Service après-vente	Page	50

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

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

MINI-GRIL MULTIFONCTION

● Introduction

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

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

- 1 Mini-gril multifonction
- 1 Bac de récupération des graisses
- 1 Mode d'emploi

● Liste des pièces

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

(Fig. A)

- 1 Poignée
- 2 Voyant de contrôle rouge (en fonctionnement)
- 3 Voyant de contrôle vert (prêt)
- 4 Couvercle
- 5 Bouton de déverrouillage 180°
- 6 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 7 Bouton de verrouillage/déverrouillage
- 8 Bac de récupération des graisses
- 9 Plaque de gril supérieure
- 10 Plaque de gril inférieure

● Données techniques

Numéro de modèle avec fiche secteur VDE :	HG12146
avec fiche secteur BS :	HG12146-BS
Tension d'entrée :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1000 W
Classe de protection :	I
Certification :	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	-



Consignes générales de sécurité

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

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

**⚠️ AVERTISSEMENT !
DANGER DE MORT ET
RISQUE D'ACCIDENTS
POUR LES BÉBÉS ET LES
ENFANTS !**

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

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

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

soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.

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

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

- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et domaines similaires tels que :
 - Dans les cuisines pour le personnel de magasins, les bureaux et autres domaines commerciaux ;
 - Dans les propriétés agricoles ;
 - Dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour la clientèle ;
 - Dans les chambres d'hôtes.

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

effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures !

- Les surfaces peuvent devenir brûlantes durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque le produit fonctionne.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est allumé dès que la fiche secteur est branchée sur une prise de courant appropriée.

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.

- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

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

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.

- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.

- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessures !

Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage. Respecter les consignes de nettoyage du produit (voir « Nettoyage »)

- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● Mise en service

● Déballage du produit et premier nettoyage

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

● Utilisation

① INFO :

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

● Positionnement du produit

⚠ PRUDENCE ! Risque de blessures ! Ne touchez pas la plaque de grill supérieure [9] et la plaque de grill inférieure [10] lorsque vous mettez le produit en place. Ne touchez que la poignée [1].

① **INFO :** Vous pouvez utiliser le produit soit comme grill de contact, soit comme grill de table.

Grill de contact (fig. A)

① **INFO :** Le couvercle [4] pivotant veille à un résultat de grillade optimal. La plaque du grill supérieure [9] se trouve toujours parallèle à la plaque du grill inférieure [10], même si la nourriture à griller est légèrement plus épaisse.

1. Tournez le bouton de verrouillage/déverrouillage [7] de manière à ce qu'il pointe sur la position .
2. Ouvrez le couvercle [4] en utilisant la poignée [1].
3. Placez les aliments sur la plaque du grill inférieure [10].
4. Fermez le couvercle [4] en utilisant la poignée [1].

Grill de table (fig. B)

1. Fermez le couvercle [4] pour vous assurer que la plaque de grill supérieure [9] est parallèle à la plaque de grill inférieure [10].
2. Tournez le bouton de verrouillage/déverrouillage [7] de manière à ce qu'il pointe sur la position .
3. Ouvrez le couvercle [4] en utilisant la poignée [1].
4. Faites glisser le bouton de déverrouillage [5] à 180° vers le haut. Ouvrez complètement le couvercle [4] de manière à ce que la poignée [1] repose sur la surface.
5. Placez les aliments sur les deux plaques du grill [9] [10].

● Allumer/éteindre le produit

① **INFO :** En cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert [3] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de grill.

1. Allumer le produit : Branchez la fiche de secteur [6] sur une prise de courant compatible.
2. Éteindre le produit : Débranchez la fiche secteur [6] de la prise de courant.

Voyant de contrôle	État
Le voyant de contrôle rouge [2] est éteint. Le voyant de contrôle vert [3] est éteint.	Produit éteint
Le voyant de contrôle rouge [2] est allumé. Le voyant de contrôle vert [3] est éteint.	Produit en phase de préchauffage/ de réchauffage.
Le voyant de contrôle rouge [2] est allumé. Le voyant de contrôle vert [3] est allumé.	La température optimale est atteinte.

● Griller des aliments

❶ INFO :

- Insérez le bac de récupération des graisses [8] dans l'ouverture située à l'avant du produit.
- Graissez les deux plaques du gril [9] [10] avec une huile de cuisson appropriée.
- Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
- Ne remplissez pas trop le produit.
- Le produit convient pour griller de petits morceaux de viande, des saucisses ou des légumes.

Gril de contact (fig. A)

1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [3] s'allume.
2. Ouvrez le couvercle [4] en utilisant la poignée [1].
3. Placez les aliments sur la plaque du gril inférieure [10].
4. Fermez le couvercle [4] en utilisant la poignée [1]. Les aliments sont maintenant grillés. La graisse et les autres liquides s'écoulent dans le bac de récupération des graisses [8] pendant la cuisson au gril.
5. La cuisson au gril dure env. 15 minutes. Contrôlez les aliments de temps à autre. Le temps de cuisson au gril peut être raccourci ou rallongé selon vos besoins.

6. Lorsque la cuisson au gril est terminée : Enlevez les aliments du produit. Débranchez la fiche secteur [6] de la prise de courant.

Gril de table (fig. B)

1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [3] s'allume.
2. Ouvrez le couvercle [4] en utilisant la poignée [1].
3. Installez le produit comme un gril de table (voir « Positionnement du produit »).
4. Placez les aliments sur les deux plaques du gril [9] [10].
5. La cuisson au gril dure env. 15 minutes. Contrôlez les aliments de temps à autre. Le temps de cuisson au gril peut être raccourci ou rallongé selon vos besoins.
6. Lorsque la cuisson au gril est terminée : Enlevez les aliments du produit. Débranchez la fiche secteur [6] de la prise de courant.

● Recettes

● Aperçu

Recette	Portions	Temps de préparation
Plunder au fromage et aux raisins secs sur pain strudel à la cannelle	2	15-20 min
Bagel au saumon fumé	2	10 min
Croque-monsieur à la charcuterie de poulet fumé et à la mangue	2	15 min
Croque-monsieur au fromage grillé fourré à la tarte aux pommes	2	20-25 min
Croque-monsieur à la dinde ou au jambon	2	20 min

Recette	Portions	Temps de préparation
Croque-monsieur au jambon cru	2	20 min
Croque-monsieur au maquereau fumé, à la tomate et à la crème fraîche	1	20 min
Croque-monsieur-Pizza sain	2	35 min
Croque-monsieur au roastbeef	2	20 min
Croque-monsieur à la pomme au miel, au cheddar et au bacon	2	20 min

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

 15-20 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[3]** s'allume.
2. Mettez le fromage frais, le sucre, l'extrait de vanille et les raisins secs dans un bol et mélangez le tout.
3. Beurrez toutes les tranches de pain sur 1 face. Tournez la face beurrée vers le bas.

4. Tartinez 2 tranches de pain avec le mélange de fromage frais et de raisins secs.
5. Posez les 2 autres tranches de pain dessus, face beurrée vers le haut. Appuyez légèrement sur les tranches de pain.
6. Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril inférieure **[10]**.
7. Fermez le produit au niveau de sa poignée **[1]**.
8. Attendez environ 4 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que la garniture soit chaude.
9. Retirez les croque-monsieur du produit.
10. Avant de servir : Laissez les croque-monsieur refroidir pendant env. 3-5 minutes.
11. Coupez les croque-monsieur en deux et saupoudrez-les de sucre en poudre, si vous le souhaitez.

● Bagel au saumon fumé

 10 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[3]** s'allume.
2. Tartinez les moitiés inférieures des bagels de fromage frais.
3. Placez 2 tranches de saumon fumé sur chaque moitié de bagel.
4. Ajoutez les rondelles d'échalotes, les câpres et le jus de citron. Poivrez.
5. Recouvrez avec les moitiés supérieures des bagels.
6. Placez les bagels sur la plaque du gril inférieure **[10]**.

7. Fermez le produit au niveau de sa poignée **1**.
8. Attendez environ 5 minutes, jusqu'à ce que les bagels soient dorés et que la garniture soit chaude.
9. Retirez les bagels du produit.

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

 15 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **3** s'allume.
2. Beurrez toutes les tranches de pain.
3. Placez la tranche de poulet sur 2 tranches de pain.
4. Placez la mangue sur la tranche de poulet.
5. Mettez de la mayonnaise sur la mangue. Ajoutez des feuilles de basilic. Poivrez.
6. Posez les 2 autres tranches de pain par-dessus.
7. Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril inférieure **10**.
8. Fermez le produit au niveau de sa poignée **1**.
9. Attendez environ 4 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que la garniture soit chaude.
10. Retirez les croque-monsieur du produit.

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

 20-25 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

1. Préparer le mélange au beurre : Mettez le beurre, le sucre et la moitié de la cannelle dans un bol et mélangez le tout.
2. Préparer la garniture : Mettez la pomme, le sucre brun, le reste de la cannelle, la noix de muscade et le sel dans un bol. Ajoutez le jus de citron et mélangez bien le tout. Laissez reposer la garniture pendant 15 minutes. Ajoutez le fromage et mélangez le tout.
3. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **3** s'allume.
4. Tartinez toutes les tranches de pain avec le mélange au beurre.
5. Retournez 2 tranches de pain, face beurrée vers le bas. Tartinez uniformément ces 2 tranches de pain avec la garniture.
6. Posez les 2 autres tranches de pain sur la garniture, face beurrée vers le haut.
7. Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril inférieure **10**.
8. Fermez le produit au niveau de sa poignée **1**.

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

● Croque-monsieur à la dinde ou au jambon

 20 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

1. Préparer la mayonnaise à la tomate : Mettez la mayonnaise et la tomate dans un bol et mélangez le tout. Salez et poivrez.
2. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **3** s'allume.
3. Découpez les petits pains, mais ne les ouvrez pas complètement.
4. Tartinez l'intérieur des petits pains de mayonnaise à la tomate.
5. Placez du rôti de dinde ou du jambon, du fromage et des oignons dans les petits pains. Salez et poivrez.
6. Badigeonnez le dessus et le dessous des petits pains d'un peu de beurre.
7. Placez les petits pains sur la plaque du gril inférieure **10**.
8. Fermez le produit au niveau de sa poignée **1**.
9. Attendez environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés et que la garniture soit chaude.

10. Retirez les petits pains du produit.

● Croque-monsieur au jambon cru

 20 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **3** s'allume.
2. Mettez la mayonnaise et la tapenade d'olives noires dans un bol et mélangez le tout.
3. Badigeonnez toutes les tranches de pain d'huile d'olive sur 1 face.
4. Retournez les tranches de pain et tartinez-les de mayonnaise aux olives.
5. Placez le jambon cru, la mozzarella et le fromage bleu sur 2 tranches de pain. Ajoutez le miel par-dessus.
6. Posez les 2 autres tranches de pain par-dessus, la face huilée vers le haut.
7. Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril inférieure **10**.
8. Fermez le produit au niveau de sa poignée **1**.
9. Attendez environ 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que la garniture soit chaude.
10. Retirez les croque-monsieur du produit.

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

🕒 20 min

👤 × 1

Ingrédients

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

Préparation

1. Préparer la vinaigrette : Mettez la crème fraîche, le zeste et le jus de citron et le poivre dans un bol et mélangez le tout. Placez le bol au réfrigérateur.
2. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[3]** s'allume.
3. Placez les filets de maquereau sur 1 tranche de pain. Ajoutez les tomates et le cresson.
4. Posez l'autre tranche de pain dessus.
5. Placez le croque-monsieur sur la plaque du gril inférieure **[10]**.
6. Fermez le produit au niveau de sa poignée **[1]**.
7. Attendez environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le croque-monsieur soient dorés et que la garniture soit chaude.
8. Retirez le croque-monsieur du produit.
9. Ajoutez la vinaigrette.

● Croque-monsieur-Pizza sain

🕒 35 min

👤 × 2

Ingrédients

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

Préparation

1. Préparer la garniture : Mettez le jambon cuit ou la tranche de dinde, la mozzarella, les rondelles de tomates, les champignons, l'oignon, le maïs, le poivron vert, l'huile d'olive et les herbes dans un bol et mélangez le tout. Laissez reposer la garniture pendant 30 minutes.
2. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[3]** s'allume.
3. Badigeonnez toutes les tranches de pain de concentré de tomates.
4. Déposez la farce sur 2 tranches de pain, avec le concentré de tomates vers le haut.
5. Posez les 2 autres tranches de pain sur la garniture, le concentré de tomates vers le bas.
6. Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril inférieure **[10]**.
7. Fermez le produit au niveau de sa poignée **[1]**.

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

● Croque-monsieur au roastbeef

 20 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[3]** s'allume.
- Badigeonnez toutes les tranches de pain d'un peu d'huile sur 1 face.
- Retournez les tranches de pain et tartinez-les de mayonnaise.
- Mettez le roastbeef, le fromage, la tomate et l'oignon sur 2 tranches de pain.
- Posez les 2 autres tranches de pain par-dessus, la face huilée vers le haut.
- Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril inférieure **[10]**.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée **[1]**.
- Patiencez environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que le fromage ait fondu.
- Retirez les croque-monsieur du produit.

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

 20 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[3]** s'allume.
- Beurrez toutes les tranches de pain sur 1 face.
- Retournez 2 tranches de pain et tartinez-les de beurre de pomme.
- Garnissez uniformément la face avec le beurre de pomme de fromage, de pomme et de lard. Ajoutez le miel et le thym.
- Posez les 2 autres tranches de pain dessus, face beurrée vers le haut.
- Placez les croque-monsieur sur la plaque du gril inférieure **[10]**.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée **[1]**.
- Patiencez environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient dorés et que le fromage ait fondu.
- Retirez les croque-monsieur du produit.

● Nettoyage

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	□ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide. □ Si c'est nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur le chiffon. Après, essuyez le boîtier avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage.
Plaques du gril 9 10	1. Essuyez les plaques du gril avec un chiffon légèrement humide imbibé d'un produit de nettoyage doux. 2. Essuyez les plaques du gril avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage.
Interstices sur les plaques du gril 9 10	□ Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant. □ Retirer des résidus brûlés, attachés : Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois.

Pièce	Méthode de nettoyage
Bac de récupération des graisses 8	□ Lavez le bac de récupération des graisses avec de l'eau et un liquide vaisselle doux. □ Vous pouvez également mettre le bac de récupération des graisses au lave-vaisselle.

● Rangement

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

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

● Mise au rebut

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



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

Produit :



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

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

Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

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



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



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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 465787_2404) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	52
Inleiding	Pagina	52
Beoogd gebruik	Pagina	53
Leveringsomvang	Pagina	53
Lijst van onderdelen	Pagina	53
Technische gegevens	Pagina	53
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	53
Ingebruikname	Pagina	56
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	56
Gebruik	Pagina	57
Product neerzetten	Pagina	57
Product in-/uitschakelen	Pagina	57
Levensmiddelen grillen	Pagina	57
Recepten	Pagina	58
Overzicht	Pagina	58
Kaasroziijnen-plunder op kaneelstrudelbrood	Pagina	58
Bagel met gerookte zalm	Pagina	59
Sandwich met gerookte kipfilet en mango	Pagina	59
Sandwich met gegrilde kaas en appeltaartvulling	Pagina	60
Sandwich met kalkoen of ham	Pagina	60
Sandwich met rauwe ham	Pagina	61
Sandwich met gerookte makreel, tomaat en crème fraîche	Pagina	61
Gezonde pizza sandwich	Pagina	61
Rundvlees-sandwich	Pagina	62
Sandwich met honingappel, cheddar en spek	Pagina	62
Reiniging	Pagina	63
Opbergen	Pagina	63
Afvoer	Pagina	64
Garantie	Pagina	64
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	65
Service	Pagina	65

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)		Wisselstroom/-spanning
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)	Hz	Hertz (netfrequentie)
		W	Watt
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)		Gevaar – Kans op elektrische schokken!
	INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.		Voorzichtig – heet oppervlak!
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		Dit apparaat behoort tot beschermingsklasse I en moet geaard worden.
	Alleen voor de vetopvangbak 8: Geschikt voor de vaatwasser		Veiligheidsaankwijzingen Aankwijzingen voor het gebruik
	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		

CONTACTGRILL-MINI

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aankwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor

de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

- Dit product is bedoeld voor het grillen van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

- 1 Contactgrill-Mini
- 1 Vetopvangbak
- 1 Gebruiksaanwijzing

● Lijst van onderdelen

Vouw voor het lezen de bladzijden met de afbeeldingen uit en maak uzelf daarna vertrouwd met alle functionaliteit van het product.

(Afb. A)

- 1 Greep
- 2 Rood controlelampje (gebruik)
- 3 Groen controlelampje (gereed)
- 4 Deksel
- 5 Ontgrendelingsknop 180°
- 6 Aansluitsnoer met stekker
- 7 Vergrendelings-/ontgrendelingsknop
- 8 Vetopvangbak
- 9 Bovenste grillplaat
- 10 Onderste grillplaat

● Technische gegevens

Modelnummer	
met VDE-netstekker:	HG12146
met BS-netstekker:	HG12146-BS
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1000 W
Beschermingsklasse:	I

Certificering:	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	-



Algemene veiligheids-aanwijzingen

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEeft, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLen VOOR BABY'S EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder

toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

- Het apparaat is bestemd om in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen te worden gebruikt zoals bijvoorbeeld:
 - In keukens voor medewerkers in winkels, bureaus en andere commerciële instellingen;
 - In agrarische gebouwen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere onderkomens;
 - In bed-and-breakfasts.

GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

GEVAAR! Verbrandingsgevaar!

- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het product in bedrijf is.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Dit product is ingeschakeld zodra de netstekker in een geschikt stopcontact is gestoken.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Controleer de stekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.

- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de bakplaten bekneeld zit of de randen van de bakplaten aanraakt.
- Gebruik van verleng snoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verleng snoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verleng snoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

⚠ WAARSCHUWING! **Verwondingsgevaar!**

Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt. Neem de aanwijzingen voor de reiniging van het product in acht (zie "Reiniging")

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.

● **Ingebruikname**

● **Product uitpakken en grondig reinigen**

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Tijdens hun vervaardiging wordt op een aantal onderdelen een dunne, beschermende olielaag aangebracht. Gebruik het product de eerste keer leeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.

5. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

● Gebruik

① INFO:

- Als het product voor het eerst heet wordt, kan een lichte geur ontstaan. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Gooi de eerste gegrilde levensmiddelen weg die u met het product maakt.

● Product neerzetten

⚠ **VOORZICHTIG! Risico op letsel!**

Raak nooit de bovenste grillplaat [9] en de onderste grillplaat [10] aan, terwijl u het product neerzet. Raak uitsluitend de greep [1] aan.

- ① **INFO:** U kunt het product oftewel als contactgrill of als tafelgrill gebruiken.

Contactgrill (afb. A)

- ① **INFO:** Het kantelbare deksel [4] garandeert een optimaal grillresultaat. De bovenste grillplaat [9] is altijd parallel aan de onderste grillplaat [10], zelfs als de te grillen spijzen groot zijn.

1. Draai de vergrendelings-/ontgrendelingsknop [7], zodat deze naar de positie  wijst.
2. Open het deksel [4] op de greep [1].
3. Leg de levensmiddelen op de onderste grillplaat [10].
4. Sluit het deksel [4] op de greep [1].

Tafelgrill (afb. B)

1. Sluit het deksel [4] om te garanderen dat de bovenste grillplaat [9] parallel aan de onderste grillplaat [10] ligt.
2. Draai de vergrendelings-/ontgrendelingsknop [7], zodat deze naar de positie  wijst.
3. Open het deksel [4] op de greep [1].

4. Schuif de ontgrendelingsknop 180° [5] naar boven. Open het deksel [4] volledig, zodat de greep [1] op het oppervlak ligt.
5. Leg de levensmiddelen op de beide grillplaten [9] [10].

● Product in-/uitschakelen

- ① **INFO:** Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje [3] af en toe uit en dan weer aan. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de grilltemperatuur is bereikt.

1. Het product inschakelen: Steek de netstekker [6] in een daarvoor geschikt stopcontact.
2. Het product uitschakelen: Trek de netstekker [6] uit het stopcontact.

Controlelampje	Status
Het rode controlelampje [2] is uitgeschakeld. Het groene controlelampje [3] is uitgeschakeld.	Het product is uitgeschakeld
Het rode controlelampje [2] is ingeschakeld. Het groene controlelampje [3] is uitgeschakeld.	Het product warmt (opnieuw) op.
Het rode controlelampje [2] is ingeschakeld. Het groene controlelampje [3] is ingeschakeld.	De optimale temperatuur is bereikt.

● Levensmiddelen grillen

① INFO:

- Plaats de vetopvangbak [8] in de opening aan de voorkant van het product.
- Vet beide grillplaten [9] [10] in met een daarvoor geschikte spijsolie.

- Houd het product gesloten terwijl het opwarmt.
- Doe niet teveel water in het product.
- Het product is geschikt voor het grillen van kleinere stukken vlees, worst of groenten.

Contactgrill (afb. A)

1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
2. Open het deksel **4** op de greep **1**.
3. Leg de levensmiddelen op de onderste grillplaat **10**.
4. Sluit het deksel **4** op de greep **1**. De levensmiddelen worden nu gegrild. Vet en andere vloeistoffen stromen tijdens het grillen in de vetopvangbak **8**.
5. Het grillen duurt ca. 15 minuten. Controleer tussentijds de levensmiddelen. De grilltijd kan naar behoefte verlengd of verkort worden.
6. Als het grillen beëindigd is: Haal de levensmiddelen uit het product. Trek de netstekker **6** uit het stopcontact.

Tafelgrill (afb. B)

1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
2. Open het deksel **4** op de greep **1**.
3. Zet het product als tafelgrill neer (zie "Product neerzetten").
4. Leg de levensmiddelen op de beide grillplaten **9** **10**.
5. Het grillen duurt ca. 15 minuten. Controleer tussentijds de levensmiddelen. De grilltijd kan naar behoefte verlengd of verkort worden.
6. Als het grillen beëindigd is: Haal de levensmiddelen uit het product. Trek de netstekker **6** uit het stopcontact.

● Recepten

● Overzicht

Recept	Porties	Bereidingstijd
Kaasrozi- nen-plunder op kaneelstrudel- brood	2	15-20 min

Recept	Porties	Bereidingstijd
Bagel met gerookte zalm	2	10 min
Sandwich met gerookte kipfilet en mango	2	15 min
Sandwich met gegrilde kaas en appeltaartvulling	2	20-25 min
Sandwich met kalkoen of ham	2	20 min
Sandwich met rauwe ham	2	20 min
Sandwich met gerookte makreel, tomaat en crème fraîche	1	20 min
Gezonde pizza sandwich	2	35 min
Rundvlees-sand- wich	2	20 min
Sandwich met honingappel, cheddar en spek	2	20 min

● Kaasrozi-nen-plunder op kaneelstrudelbrood

 15-20 min

 × 2

Ingrediënten

85 g	Vetarme roomkaas
1,5 theelepels	Poedersuiker
¼ theelepel	Puur vanille-extract
2 eetlepels	Rozijnen
4 theelepels	Zachte boter (ongezouten)

4 sneetjes	Kaneelstrudel geroosterd brood
Optioneel	Poedersuiker (om te strooien)

Bereiding

1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
2. Doe roomkaas, suiker, vanille-extract en rozijnen in een kleine kom en meng alles.
3. Smeer boter op 1 kant van alle sneetjes brood. Draai de zijde met boter omlaag.
4. Bedek 2 sneetjes brood met het mengsel van roomkaas en rozijnen.
5. Leg de andere 2 sneetjes brood er bovenop, met de zijde ingesmeerd met boter naar boven. Druk de sneetjes brood een beetje samen.
6. Leg de sandwiches op de onderste grillplaat **10**.
7. Sluit het product met de greep **1**.
8. Wacht ongeveer 4 minuten tot de sandwiches goudbruin zijn en de vulling warm is.
9. Haal de sandwiches uit het product.
10. Voor het serveren: Laat de sandwiches ca. 3 tot 5 minuten lang afkoelen.
11. Snijd de sandwiches in tweeën en bestrooi ze indien gewenst met poedersuiker.

● Bagel met gerookte zalm

 10 min

 × 2

Ingrediënten

2	Bagels (doormidden gesneden)
2 eetlepels	Roomkaas
4 sneetjes	Gerookte zalm
3	Sjalotten (geschild en in de lengterichting in dunne schijfjes gesneden)
½ eetlepel	Kappertjes (uitgelekt en in stukjes gehakt)
¼	Citroen
1 snufje	Versgemalen zwarte peper

Bereiding

1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
2. Smeer de onderste helft van de bagels in met roomkaas.
3. Leg telkens 2 plakjes gerookte zalm op de helften van de bagel.
4. Voeg sjalotjesschijfjes, kappertjes en citroensap toe. Breng op smaak met peper.
5. Leg de bovenste helft van de bagels erop.
6. Leg de bagels op de onderste grillplaat **10**.
7. Sluit het product met de greep **1**.
8. Wacht ongeveer 5 minuten tot de bagels goudbruin zijn en de vulling warm is.
9. Haal de bagels uit het product.

● Sandwich met gerookte kipfilet en mango

 15 min

 × 2

Ingrediënten

4 sneetjes	Volkorenbrood
30 g	Boter
125 g	Gerookt kippenvlees (in plakken gesneden)
½	Middelgrote, rijpe mango (geschild en in schijfjes gesneden)
1-2 eetlepels	Eiermayonaise
6 blaadjes	Basilicum
1 snufje	Versgemalen zwarte peper

Bereiding

1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
2. Smeer boter op alle sneetjes brood.
3. Leg het kippenvlees op 2 sneetjes brood.
4. Leg de mango op het gesneden kippenvlees.
5. Voeg mayonaise toe aan de mango. Voeg basilicumblaadjes toe. Breng op smaak met peper.
6. Leg de andere 2 sneden brood erop.
7. Leg de sandwiches op de onderste grillplaat **10**.

8. Sluit het product met de greep **1**.
9. Wacht ongeveer 4 minuten tot de sandwiches goudbruin zijn en de vulling warm is.
10. Haal de sandwiches uit het product.

● Sandwich met gegrilde kaas en appeltaartvulling

 20–25 min

 × 2

Ingrediënten

4 sneetjes	Brood
2 eetlepels	Boter
1 theelepels	Poedersuiker
¼ theelepel	Kaneel
1	Appel (geschild, ontpit en geraspt)
1 eetlepels	Bruine suiker
1 snufje	Kosher zout
1 snufje	Nootmuskaat
1 theelepels	Citroensap
40 g	Cheddarkaas (geraspt)

Bereiding

1. Bereid het botermengsel: Doe boter, suiker en de helft van de kaneel in een kleine kom en meng alles.
2. Bereid de vulling voor: Doe appel, bruine suiker, de overgebleven kaneel, nootmuskaat en zout in een kleine kom. Voeg citroensap toe en meng alles goed door. Laat de vulling 15 minuten lang staan. Voeg kaas toe en roer alles door elkaar.
3. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
4. Smeer het botermengsel op alle sneetjes brood.
5. Draai 2 sneden brood met de zijde met boter omlaag. Bedek deze 2 sneetjes brood gelijkmatig met de vulling.
6. Leg de andere 2 sneetjes brood op de vulling, met de zijde ingesmeerd met boter naar boven.

7. Leg de sandwiches op de onderste grillplaat **10**.
8. Sluit het product met de greep **1**.
9. Wacht ongeveer 5 minuten tot de sandwiches goudbruin zijn en de vulling warm is.
10. Haal de sandwiches uit het product.

● Sandwich met kalkoen of ham

 20 min

 × 2

Ingrediënten

2	Broodjes
2 sneetjes	Gebraden kalkoen of ham
2 sneetjes	Zwitserse kaas, Monterey Jack of Gruyère
4 sneetjes	Kleine rode ui
10 g	Boter
30 g	Mayonaise
1	Zongedroogde tomaat (fijnggehakt)
	Zout
	Versgemalen zwarte peper

Bereiding

1. Bereid tomatenmayonaise: Doe mayonaise en tomaten in een kleine kom en meng alles. Met zout en peper kruiden.
2. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
3. Snijd de broodjes open, maar snijd ze niet helemaal door.
4. Verdeel de tomatenmayonaise over de binnenkant van de broodjes.
5. Doe kalkoen of ham, kaas en uien in de broodjes. Met zout en peper kruiden.
6. Smeer wat boter op de onder- en bovenkant van de broodjes.
7. Leg de broodjes op de onderste grillplaat **10**.
8. Sluit het product met de greep **1**.

9. Wacht ongeveer 5 tot 7 minuten tot de broodjes goudbruin zijn en de vulling warm is.
10. Haal de broodjes uit het product.

● Sandwich met rauwe ham

 20 min

 × 2

Ingrediënten

2 eetlepels	Mayonaise
1 eetlepel	Zwarte oliïftapenade
1 eetlepel	Olijfolie
4 sneetjes	Volkorenbrood
115 g	Rauwe ham (in dunne plakken gesneden)
40 g	Mozzarella (geraspt)
20 g	Blauwe schimmelkaas
1 eetlepel	Honing

Bereiding

1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje  oplicht.
2. Doe mayonaise en zwarte oliïftapenade in een kleine kom en meng alles.
3. Smeer oliïfolie op 1 kant van alle sneetjes brood.
4. Draai de sneetjes brood om en verspreid de oliïfmayonaise erover.
5. Leg rauwe ham, mozzarella en blauwe schimmelkaas op 2 sneetjes brood. Giet de honing er overheen.
6. Leg de andere 2 sneetjes brood er bovenop, met de zijde ingesmeerd met olie naar boven.
7. Leg de sandwiches op de onderste grillplaat .
8. Sluit het product met de greep .
9. Wacht ongeveer 4 tot 5 minuten tot de sandwiches goudbruin zijn en de vulling warm is.
10. Haal de sandwiches uit het product.

● Sandwich met gerookte makreel, tomaat en crème fraîche

 20 min

 × 1

Ingrediënten

2	Kleine gerookte makreelfilets (gekookt)
2 dikke sneden	Volkorenbrood
4	Kerstomaten (gehalveerd)
1 groot handjevol	Waterkers
2 eetlepels	Vetarme crème fraîche
½ theelepel	Citroenschil (geraspt)
5 ml	Citroensap
1 theelepel	Versgemalen zwarte peper

Bereiding

1. Bereid de dressing voor: Doe crème fraîche, citroenschil, citroensap en peper in een kleine kom en meng alles. Zet de kom in de koelkast.
2. Verwarm het product totdat het groene controlelampje  oplicht.
3. Leg de makreelfilets op 1 snede brood. Voeg tomaten en waterkers toe.
4. Leg de andere snede brood erop.
5. Leg de sandwich op de onderste grillplaat .
6. Sluit het product met de greep .
7. Wacht ongeveer 3 tot 4 minuten tot de sandwich goudbruin is en de vulling warm is.
8. Haal de sandwich uit het product.
9. Voeg de dressing toe.

● Gezonde pizza sandwich

 35 min

 × 2

Ingrediënten

1 plakje	Magere gekookte ham of stukjes kalkoen (in reepjes gesneden)
25 g	Magere mozzarella
4 sneetjes	Brood

1	Tomaat (in dunne schijfjes gesneden)
1	Champignons (in dunne schijfjes gesneden)
1/8	Kleine ui (in dunne schijfjes gesneden)
1/2 eetlepel	Mais
1/8	Groene paprika's (blokjes)
1/2 eetlepel	Tomatenpasta
1/2 theelepel	Olijfolie
1/2 theelepel	Gemengde kruiden (gedroogd)

Bereiding

1. Bereid de vulling voor: Voeg gekookte ham of stukjes kalkoen, mozzarella, plakjes tomaat, champignons, ui, maïs, groene paprika's, olijfolie en kruiden in een kleine kom en roer alles door elkaar. Laat de vulling 30 minuten lang staan.
2. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
3. Smeer tomatenpasta op alle sneetjes brood.
4. Leg de vulling op 2 sneetjes brood met de tomatenpasta naar boven.
5. Leg de andere 2 sneetjes brood met de tomatenpasta naar beneden op de vulling.
6. Leg de sandwiches op de onderste grillplaat **10**.
7. Sluit het product met de greep **1**.
8. Wacht ongeveer 3 tot 5 minuten tot de sandwiches goudbruin zijn en de vulling warm is.
9. Haal de sandwiches uit het product.

Rundvlees-sandwich

 20 min

 x 2

Ingrediënten

4 sneetjes	Brood (1 cm dik)
1/2 eetlepel	Olijfolie
20 g	Mayonaise
225 g	Geroosterd rundvlees (in dunne plakken gesneden)

4 sneetjes	Provolone kaas
1	Tomaat (in schijfjes gesneden)
1/2	Rode ui (in dunne schijfjes gesneden)

Bereiding

1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
2. Smeer een beetje olie op 1 kant van alle sneetjes brood.
3. Draai de sneetjes brood om en smeer ze in met mayonaise.
4. Doe geroosterd rundvlees, kaas, tomaat en ui op 2 sneetjes brood.
5. Leg de andere 2 sneetjes brood er bovenop, met de zijde ingesmeerd met olie naar boven.
6. Leg de sandwiches op de onderste grillplaat **10**.
7. Sluit het product met de greep **1**.
8. Wacht ongeveer 5 tot 7 minuten tot de sandwiches goudbruin zijn en de kaas gesmolten is.
9. Haal de sandwiches uit het product.

Sandwich met honingappel, cheddar en spek

 20 min

 x 2

Ingrediënten

4 sneetjes	Brood
2 eetlepels	Boter
2 eetlepels	Appelboter
10 g	Cheddarkaas (geraspt)
10 g	Havartikaas (geraspt)
1	Honeycrisp appel (in dunne schijfjes gesneden)
4 sneetjes	Spek (gekookt)
	Honing
	Tijm

Bereiding

1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** oplicht.
2. Smeer boter op 1 kant van alle sneetjes brood.
3. Draai de 2 sneetjes brood om en smeer ze in met appelboter.
4. Bedek de zijden met de appelboter gelijkmatig met kaas, appel en spek. Voeg honing en tijm toe.
5. Leg de andere 2 sneetjes brood er bovenop, met de zijde ingesmeerd met boter naar boven.
6. Leg de sandwiches op de onderste grillplaat **10**.
7. Sluit het product met de greep **1**.
8. Wacht ongeveer 5 tot 7 minuten tot de sandwiches goudbruin zijn en de kaas gesmolten is.
9. Haal de sandwiches uit het product.

● Reiniging

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken! Voor het schoonmaken: Trek de netstekker **6** altijd uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Verbrandingsgevaar! Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING!

- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
- Droog het product goed af.
- Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

❗ INFO: Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	☐ Veeg de behuizing af met een vochtige doek. ☐ Doe indien nodig een beetje zacht schoonmaakmiddel op de doek. Wis de behuizing vervolgens af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel.
Grillplaten 9 10	1. Wrijf de grillplaten af met een enigszins vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. 2. Veeg de grillplaten vervolgens af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel.
Ruimte tussen de grillplaten 9 10	☐ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier. ☐ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies.
Vetopvangbak 8	☐ Spoel de vetopvangbak af met water en een mild schoonmaakmiddel. ☐ U kunt de vetopvangbak ook in de vaatwasmachine schoonmaken.

● Opbergen

⚠ GEVAAR! Verbrandingsgevaar! Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- ❑ Maak het product schoon voor het op te bergen.
- ❑ Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- ❑ Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

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



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

Product:



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

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 465787_2404) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Wykaz użytych piktogramów i symboli	Strona	67
Wstęp	Strona	67
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	68
Zakres dostawy	Strona	68
Wykaz części	Strona	68
Dane techniczne	Strona	68
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	Strona	68
Uruchomienie	Strona	72
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu	Strona	72
Użytkowanie	Strona	72
Ustawianie produktu	Strona	72
Włączanie i wyłączanie produktu	Strona	72
Potrawy z grilla	Strona	73
Przepisy	Strona	73
Opis ogólny	Strona	73
Danie z serem i rodzynkami na chlebie cyrulkowym	Strona	74
Bułeczka z wędzonym łososiem	Strona	74
Kanačka z wędlinami z wędzonego kurczaka i mango	Strona	74
Grillowana kanačka z serem i nadzieniem z szarlotki	Strona	75
Kanačka z indykiem lub szynką	Strona	75
Kanačka z surową szynką	Strona	76
Kanačka z wędzoną makrelą, pomidorem i crème fraîche	Strona	76
Zdrowa kanačka z pizzą	Strona	77
Kanačka z pieczoną wołowiną	Strona	77
Kanačka z miodowym jabłkiem, serem cheddar i boczkiem	Strona	78
Czyszczenie	Strona	78
Przechowywanie	Strona	79
Utylizacja	Strona	79
Gwarancja	Strona	80
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	80
Serwis	Strona	80

Wykaz użytych piktogramów i symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! - Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)		Prąd przemienny/napięcie przemienne
	OSTRZEŻENIE! - Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)	Hz	Herc (częstotliwość sieciowa)
		W	Wat
	OSTROŻNIE! - Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. niebezpieczeństwo poparzenia)		Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	UWAGA! - Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)		Niebezpieczeństwo - ryzyko porażenia prądem!
	INFO: Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Ostrożnie - gorąca powierzchnia!
	Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.		To urządzenie posiada klasę ochronności I i musi być uziemione.
	Tylko tacka ociekowa 8: Można myć w zmywarce		Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania
CE	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.		

MINI-GRILL KONTAKTOWY

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym

użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Produkt jest przeznaczony do grillowania żywności. Nie używać produktu do żadnych innych celów.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

- 1 Mini-grill kontaktowy
- 1 Tacka ociekowa
- 1 Instrukcja obsługi

● Wykaz części

Przed przeczytaniem zapoznać się z rysunkami, aby zapoznać się ze wszystkimi funkcjami produktu.

(Rys. A)

- 1 Uchwyt
- 2 Czerwony wskaźnik (zasilanie)
- 3 Zielony wskaźnik (gotowość)
- 4 Pokrywa
- 5 Przycisk odblokowywania 180°
- 6 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 7 Pokrętko blokowania i odblokowywania
- 8 Tacka ociekowa
- 9 Górna płyta grilla
- 10 Dolna płyta grilla

● Dane techniczne

Numer modelu z wtyczką sieciową VDE:	HG12146
z wtyczką sieciową BS:	HG12146-BS
Napięcie wejściowe:	220-240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	1000 W

Stopień ochrony:	I
Certyfikat: HG12146: HG12146-BS:	GS (Intertek) -



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu

materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związków z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

⚠ OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
 - Kuchnie dla personelu zatrudnionego w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
 - Gospodarstwa rolne;
 - Goście w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - Obiekty typu Bed & Breakfast.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! **Ryzyko poparzenia!**

- Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.
- Podczas pracy produktu temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

 **OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

 **OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.

- Ten produkt będzie włączony, jak tylko wtyczka sieciowa zostanie podłączona do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.

- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy ustawić na równej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przytrzaśnięty foremkami ani że nie dotyka krawędzi foremek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany. Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia produktu (patrz akapit „Czyszczenie”)

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

● Uruchomienie

● Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu

1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony. Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez zawartości, aby wszelkie pozostałości wyparowały.
5. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie”.

● Użytkowanie

❶ INFO:

- Po pierwszym rozgrzaniu produktu może pojawić się delikatny zapach. Należy dbać o odpowiednią wentylację.
- Potrawę z pierwszego uruchomienia należy odrzucić.

● Ustawianie produktu

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko zranienia!

Podczas ustawiania produktu nie dotykać górnej płyty grilla [9] i dolnej płyty grilla [10]. Chwytać tylko za uchwyt [1].

- ❶ **INFO:** Produktu można używać jako grilla kontaktowego lub grilla stołowego.

Grill kontaktowy (rys. A)

- ❶ **INFO:** Uchylna pokrywa [4] zapewni optymalne rezultaty grillowania. Górna płyta grilla [9] jest zawsze równoległa do dolnej płyty grilla [10], nawet jeśli grillowana potrawa jest trochę grubsza.

1. Pokrętkę blokowania i odblokowywania [7] przekręcić tak, aby wskazywało pozycję .
2. Uchwytem [1] otworzyć pokrywę [4].
3. Potrawę położyć na dolnej płycie grilla [10].
4. Uchwytem [1] zamknąć pokrywę [4].

Grill stołowy (rys. B)

1. Zamknąć pokrywę [4], aby górna płyta grilla [9] była równoległa do dolnej płyty grilla [10].
2. Pokrętkę blokowania i odblokowywania [7] przekręcić tak, aby wskazywało pozycję .
3. Uchwytem [1] otworzyć pokrywę [4].
4. Przycisk odblokowywania 180° [5] przesunąć w górę. Pokrywę [4] otworzyć całkowicie tak, aby uchwyt [1] oparł się o powierzchnię.
5. Potrawę ułożyć na obu płytach grilla [9] i [10].

● Włączanie i wyłączanie produktu

- ❶ **INFO:** Podczas pracy zielony wskaźnik [3] czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury roboczej.

1. Włączanie produktu: Wtyczkę sieciową [6] podłączyć do gniazdka sieciowego.
2. Wyłączanie produktu: Wtyczkę sieciową [6] wyjąć z gniazdka sieciowego.

Wskaźnik	Stan
Czerwony wskaźnik [2] nie świeci się. Zielony wskaźnik [3] nie świeci się.	Produkt jest wyłączony
Czerwony wskaźnik [2] świeci się. Zielony wskaźnik [3] nie świeci się.	Produkt jest rozgrzewany lub podgrzewany.
Czerwony wskaźnik [2] świeci się. Zielony wskaźnik [3] świeci się.	Optymalna temperatura została osiągnięta.

● Potrawy z grilla

❶ INFO:

- Tackę ociekową [8] włożyć do otworu z przodu produktu.
- Obie płyty grilla [9] i [10] nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
- Podczas nagrzewania produkt musi być zamknięty.
- Nie przepelniać urządzenia.
- Produkt nadaje się do grillowania małych kawałków mięsa, kiełbasek czy warzyw.

Grill kontaktowy (rys. A)

1. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
2. Uchwytem [1] otworzyć pokrywę [4].
3. Potrawę położyć na dolnej płycie grilla [10].
4. Uchwytem [1] zamknąć pokrywę [4]. Potrawa będzie teraz grillowana. Podczas grillowania tłuszcz i inne ciecze będą spływać do tacki ociekowej [8].
5. Proces grillowania trwa ok. 15 minut. W międzyczasie potrawę należy sprawdzać. Czas grillowania można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć.
6. Po zakończeniu grillowania: Wyjąć potrawę z produktu. Wtyczkę sieciową [6] wyjąć z gniazdka sieciowego.

Grill stołowy (rys. B)

1. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
2. Uchwytem [1] otworzyć pokrywę [4].
3. Skonfigurować produkt jako grill stołowy (patrz akapit „Ustawianie produktu”).
4. Potrawę ułożyć na obu płytach grilla [9] i [10].
5. Proces grillowania trwa ok. 15 minut. W międzyczasie potrawę należy sprawdzać. Czas grillowania można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć.
6. Po zakończeniu grillowania: Wyjąć potrawę z produktu. Wtyczkę sieciową [6] wyjąć z gniazdka sieciowego.

● Przepisy

● Opis ogólny

Przepis	Porcje	Czas przygotowania
Danie z serem i rodzynkami na chlebie cynamonowym	2	15-20 min
Butelczka z wędzonym łososiem	2	10 min
Kanapka z wędlinami z wędzonego kurczaka i mango	2	15 min
Grillowana kanapka z serem i nadzieniem z szarlotki	2	20-25 min
Kanapka z indykiem lub szynką	2	20 min
Kanapka z surową szynką	2	20 min
Kanapka z wędzoną makrelą, pomidorem i crème fraîche	1	20 min
Zdrowa kanapka z pizzą	2	35 min
Kanapka z pieczoną wołowiną	2	20 min

Przepis	Porcje	Czas przygotowania
Kanapka z miodowym jabłkiem, serem cheddar i boczkiem	2	20 min

● Danie z serem i rodzynkami na chlebie cynamonowym

 15–20 min

 × 2

Składniki

85 g	Niskotłuszczowego sera śmietankowego
1,5 łyżeczka	Cukru pudru
¼ łyżeczki	Czystego ekstraktu z wanilii
2 łyżki	Rodzynek
4 łyżeczka	Miękkiego masła (niesolonego)
4 kromki	Chleba tostowego z cynamonem
Opcjonalnie	Cukier puder do posypania

Przygotowanie

1. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik **[3]**.
2. Do małej miski włożyć serek śmietankowy, cukier, ekstrakt waniliowy, rodzynki i wymieszać, aby połączyć.
3. Wszystkie kromki chleba posmarować masłem z jednej strony. Odwrócić posmarowaną stronę do dołu.
4. 2 kromki chleba posmarować mieszanką sera śmietankowego i rodzynek.
5. Na wierzchu położyć dwie pozostałe kromki chleba, posmarowaną masłem stronę do góry. Delikatnie docisnąć do siebie kromki chleba.
6. Kanapki położyć na dolnych płytce grilla **[10]**.
7. Zamknąć produkt za pomocą uchwytu **[1]**.
8. Poczekać około 4 minuty, aż kanapki staną się złocistobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.
9. Wyjąć kanapki z produktu.

10. Przed podaniem: Odstawić kanapki na ok. 3–5 minut.

11. Kanapki przekroić na pół i w razie potrzeby posypać cukrem pudrem.

● Bułeczka z wędzonym łososiem

 10 min

 × 2

Składniki

2	Bułeczki (przepałowione)
2 łyżki	Sera topionego
4 kromki	Wędzonego łososa
3	Szalotki (obrane i pokrojone wzdłuż)
½ łyżki	Kaparów (odsączonych i posiekanych)
¼	Cytryny
1 szczypta	Czarny pieprz (świeżo zmielony)

Przygotowanie

1. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik **[3]**.
2. Dolne połówki bułeczek posmarować serkiem śmietankowym.
3. Na każdej połówce bułeczki położyć 2 plasterki wędzonego łososa.
4. Dodać plasterki szalotki, kapary i sok z cytryny. Doprawić pieprzem.
5. Na wierzchu ułożyć górną połówkę bułeczki.
6. Bułeczki położyć na dolnej płytce grilla **[10]**.
7. Zamknąć produkt za pomocą uchwytu **[1]**.
8. Poczekać około 5 minut, aż bułeczki staną się złocistobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.
9. Wyjąć bułeczki z produktu.

● Kanapka z wędlinami z wędzonego kurczaka i mango

 15 min

 × 2

Składniki

4 kromki	Pełnoziarnistego chleba
30 g	Masła
125 g	Wędzone wędliny z kurczaka (w plasterkach)

½	Średnie, dojrzałe mango (obrane i pokrojone)
1–2 łyżki	Majonezu z całych jajek
6 listków	Bazylii
1 szczypta	Czarny pieprz (świeżo zmielony)

Przygotowanie

1. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
2. Wszystkie kromki chleba posmarować masłem.
3. Wędliny z kurczaka ułożyć na dwóch kromkach chleba.
4. Na wędlinach z kurczaka ułożyć mango.
5. Na mango nałożyć majonez. Dodać liście bazylii. Doprawić pieprzem.
6. Na wierzch położyć pozostałe kromki chleba.
7. Kanapki położyć na dolnych płycie grilla [10].
8. Zamknąć produkt za pomocą uchwyty [1].
9. Poczekaj około 4 minuty, aż kanapki staną się złocistobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.
10. Wyjąć kanapki z produktu.

● Grillowana kanapka z serem i nadzieniem z szarlotki

 20–25 min

 × 2

Składniki

4 kromki	Chleba
2 łyżki	Masła
1 łyżeczka	Cukru pudru
¼ łyżeczki	Cynamonu
1	Jabłko (obrane, wydrążone i starte)
1 łyżki	Brązowego cukru
1 szczypta	Koszernej soli
1 szczypta	Gałki muszkatołowej
1 łyżeczka	Soku cytrynowego
40 g	Sera cheddar (rozdrobnionego)

Przygotowanie

1. Przygotowanie masy maślanej: Do małej miski włożyć masło, cukier, połowę cynamonu i wymieszać.
2. Przygotowanie nadzienia: Do małej miski włożyć jabłko, brązowy cukier, resztę cynamonu, gałkę muszkatołową i sól. Dodać sok z cytryny i dobrze wymieszać. Odstawić nadzienie na 15 minut. Dodać ser i wymieszać do połączenia.
3. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
4. Wszystkie kromki chleba posmarować mieszanką masła.
5. Odwrócić kromki chleba. Na dwóch kromkach chleba równomiernie rozsmarować nadzienie.
6. Pozostałe dwie kromki chleba położyć na wierzchu nadzienia, posmarowaną masłem stroną do góry.
7. Kanapki położyć na dolnych płycie grilla [10].
8. Zamknąć produkt za pomocą uchwyty [1].
9. Poczekaj około 5 minuty, aż kanapki staną się złocistobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.
10. Wyjąć kanapki z produktu.

● Kanapka z indykiem lub szynką

 20 min

 × 2

Składniki

2	Buteczki
2 kromki	Pieczonego indyka lub szynki
2 kromki	Sera szwajcarskiego, Monterey Jack lub Gruyère
4 kromki	Mała czerwona cebula
10 g	Masła
30 g	Majonez
1	Suszony pomidor (drobno posiekany)
	Sól
	Czarny pieprz (świeżo zmielony)

Przygotowanie

1. Przygotowanie majonezu pomidorowego:
Do małej miski włożyć majonez oraz pomidora i wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.
2. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
3. Rozciąć bułki, ale nie przecinać do końca.
4. Wnętrze bułek posmarować majonezem pomidorowym.
5. Do bułek włożyć indyka lub szynkę, ser i cebulę. Doprawić solą i pieprzem.
6. Górę i dół bułek posmarować odrobiną masła.
7. Bułki ułożyć na dolnej płycie grilla [10].
8. Zamknąć produkt za pomocą uchwytu [1].
9. Poczekaj około 5–7 minut, aż bułki staną się złocistobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.
10. Wyjąć bułki z produktu.

● Kanapka z surową szynką

 20 min

 × 2

Składniki

2 łyżki	Majonez
1 łyżki	Tapenady z czarnych oliwek
1 łyżki	Oliwy z oliwek
4 kromki	Pełnoziarnistego chleba
115 g	Surowej szynki (pokrojonej w cienkie plasterki)
40 g	Sera mozzarella (utartego)
20 g	Sera pleśniowego
1 łyżki	Miód

Przygotowanie

1. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
2. Do małej miski włożyć majonez oraz tapenadę z czarnych oliwek i wymieszać.
3. Wszystkie kromki chleba posmarować z jednej strony oliwą z oliwek.
4. Kromki chleba odwrócić i posmarować majonezem z oliwek.

5. Na dwóch kromkach chleba ułożyć surową szynkę, ser mozzarella i ser pleśniowy. Na to wlać miód.
6. Na wierzchu ułożyć pozostałe dwie kromki chleba, oliwą do góry.
7. Kanapki położyć na dolnych płytach grilla [10].
8. Zamknąć produkt za pomocą uchwytu [1].
9. Poczekaj około 4–5 minut, aż kanapki staną się złocistobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.
10. Wyjąć kanapki z produktu.

● Kanapka z wędzoną makrelą, pomidorem i crème fraîche

 20 min

 × 1

Składniki

2	Małe wędzone filety z makreli (gotowane)
2 grube plasterki	Pełnoziarnistego chleba
4	Pomidory wiśniowe (połówki)
1 duża garść	Rzeżuchy
2 łyżki	Crème fraîche o niskiej zawartości tłuszczu
½ łyżeczki	Skórki cytrynowej (startej)
5 ml	Soku cytrynowego
1 łyżeczka	Czarny pieprz (świeżo zmielony)

Przygotowanie

1. Przygotowanie dressingu: Crème fraîche, skórkę z cytryny, sok z cytryny i pieprz włożyć do małej miski i wymieszać. Miskę włożyć do lodówki.
2. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
3. Filety z makreli ułożyć na 1 kromce chleba. Dodać pomidory i rzeżuchę.
4. Na wierzch położyć drugą kromkę chleba.
5. Kanapkę położyć na dolnej płycie grilla [10].
6. Zamknąć produkt za pomocą uchwytu [1].

7. Poczekaj około 3–4 minuty, aż kanapka stanie się złocistobrązowa, a nadzienie będzie ciepłe.
8. Wyjąć kanapkę z produktu.
9. Dodać dressing.

● Zdrowa kanapka z pizzą

 35 min

 × 2

Składniki

1 plasterk	Chudej wędliny gotowanej z szynki lub indyka (pokrojony w paski)
25 g	Sera mozzarella o niskiej zawartości tłuszczu
4 kromki	Chleba
1	Pomidor (pokrojony na cienkie plasterki)
1	Grzyb (pokrojony na cienkie plasterki)
1/8	Małej cebuli (pokrojonej na cienkie plasterki)
1/2 łyżki	Kukurydza
1/8	Zielonej papryki (pokrojonej w kostkę)
1/2 łyżki	Koncentratu pomidorowego
1/2 łyżeczki	Oliwy z oliwek
1/2 łyżeczki	Mieszanki ziół (posiekana)

Przygotowanie

1. Przygotowanie nadzienia: Do małej miski włożyć ugotowaną szynkę lub indyka, ser mozzarella, plasterki pomidora, grzyby, cebulę, kukurydzę, zieloną paprykę, oliwę z oliwek, zioła i wymieszać. Odstawić nadzienie na 30 minut.
2. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
3. Wszystkie kromki chleba posmarować koncentratem pomidorowym.
4. Nadzienie ułożyć na dwóch kromkach chleba, pastą pomidorową do góry.

5. Pozostałe dwie kromki chleba położyć na nadzieniu, stroną z koncentratem pomidorowym do dołu.
6. Kanapki położyć na dolnych płycie grilla [10].
7. Zamknąć produkt za pomocą uchwytu [1].
8. Poczekaj około 3–5 minut, aż kanapki staną się złocistobrązowe, a nadzienie będzie ciepłe.
9. Wyjąć kanapki z produktu.

● Kanapka z pieczoną wołowiną

 20 min

 × 2

Składniki

4 kromki	Chleba (grubość 1 cm)
1/2 łyżki	Oliwy z oliwek
20 g	Majonez
225 g	Pieczonej wołowiny (pokrojonej na cienkie plasterki)
4 kromki	Sera Provolone
1	Pomidor (pokrojony na plasterki)
1/2	Czerwonej cebuli (pokrojonej na cienkie plasterki)

Przygotowanie

1. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
2. Wszystkie kromki chleba posmarować z jednej strony odrobiną oleju.
3. Kromki chleba odwrócić i posmarować majonezem.
4. Na dwóch kromkach chleba ułożyć pieczoną wołowinę, ser, pomidor i cebulę.
5. Na wierzchu ułożyć pozostałe dwie kromki chleba, oliwą do góry.
6. Kanapki położyć na dolnych płycie grilla [10].
7. Zamknąć produkt za pomocą uchwytu [1].
8. Poczekaj około 5–7 minut, aż kanapki staną się złocistobrązowe, a ser się roztopi.
9. Wyjąć kanapki z produktu.

● Kanapka z miodowym jabłkiem, serem cheddar i boczkiem

🕒 20 min

👤 × 2

Składniki

4 kromki	Chleba
2 łyżki	Masła
2 łyżki	Masła jabłkowego
10 g	Sera cheddar (rozdrobnionego)
10 g	Sera Havarti (rozdrobnionego)
1	Jabłko w plasterkach miodu (cienkie plasterki)
4 kromki	Boczku (gotowanego)
	Miód
	Tymianek

Przygotowanie

1. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
2. Wszystkie kromki chleba posmarować masłem z jednej strony.
3. Dwie kromki chleba odwrócić i posmarować masłem jabłkowym.
4. Stronę z masłem jabłkowym pokryć równomiernie serem, jabłkiem i boczkiem. Dodać miód i tymianek.
5. Na wierzchu położyć dwie pozostałe kromki chleba, posmarowaną masłem stroną do góry.
6. Kanapki położyć na dolnych płytce grilla [10].
7. Zamknąć produkt za pomocą uchwytu [1].
8. Poczekaj około 5–7 minut, aż kanapki staną się złocistobrzowe, a ser się roztopi.
9. Wyjąć kanapki z produktu.

● Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia

prądem! Przed czyszczeniem: Odczyć natychmiast wtyczkę sieciową [6] od gniazdka sieciowego.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko

poparzenia! Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
- Dokładnie osuszać produkt.
- Do czyszczenia nie wolno używać ściernych, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

❗ **INFO:** Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.

Część	Sposób czyszczenia
Obudowa	□ Obudowę przecierać wilgotną ściereczką. □ W razie potrzeby ściereczkę zwilżyć łagodnym detergentem. Następnie przetrzeć obudowę wilgotną ściereczką bez detergentu.
Płyty grilla [9] i [10]	1. Płyty grilla czyścić lekko wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. 2. Płyty grilla przetrzeć wilgotną ściereczką bez detergentu.
Szczeliny płyt grilla [9] i [10]	□ Usuwanie tłuszczów i płynów: Kawalkiem papierowego ręcznika. □ Usuwanie przylegających, przypalonych resztek: Używać drewnianej szpatułki lub małych drewnianych szpikulców.

Część	Sposób czyszczenia
Tacka ociekowa 8	☐ Tackę ociekową płukać w wodzie z łagodnym detergentem. ☐ Tackę ociekową można również myć w zmywarce.

● Przechowywanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia! Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

- ☐ Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- ☐ Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- ☐ Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne/20–22: Papier i tektura/80–98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



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

Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą.

W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu.

Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 465787_2404) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@idl.pl



Seznam použitých piktogramů a symbolů	Strana	82
Úvod	Strana	82
Použití v souladu s určením	Strana	83
Rozsah dodávky	Strana	83
Seznam dílů	Strana	83
Technické údaje	Strana	83
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	83
Uvedení do provozu	Strana	86
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	86
Použití	Strana	86
Instalace výrobku	Strana	86
Výrobek zapnout/vypnout	Strana	87
Grilování potravin	Strana	87
Recepty	Strana	87
Přehled	Strana	87
Sýrový a rozinkový dánský chléb se skořicovým závinem	Strana	88
Bagel s uzeným lososem	Strana	88
Sendvič s nářezem uzeného kuřecího masa a mangem	Strana	89
Grilovaný sýrový sendvič s náplní z jablečného koláče	Strana	89
Sendvič s krůtou nebo šunkou	Strana	90
Sendvič se syrovou šunkou	Strana	90
Sendvič s uzenou makrelou, rajčaty a crème fraîche	Strana	90
Zdravý pizzový sendvič	Strana	91
Sendvič s roastbeefem	Strana	91
Sendvič s medovým jablem, čedarem a slaninou	Strana	92
Čištění	Strana	92
Skladování	Strana	93
Zlikvidování	Strana	93
Záruka	Strana	93
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	94
Servis	Strana	94

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!
	INFO: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.		Opatrně – horký povrch!
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť ani 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
	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		

KONTAKTNÍ MINI 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 mini gril
- 1 Záchytná miska na tuk
- 1 Návod na obsluhu

● Seznam dílů

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

(Obr. A)

- 1 Rukojeť
- 2 Červená kontrolka (provoz)
- 3 Zelená kontrolka (připraven)
- 4 Víko
- 5 Tlačítko odblokování 180°
- 6 Připojné vedení se síťovou zástrčkou
- 7 Tlačítko zablokování/odblokování
- 8 Záchytná miska na tuk
- 9 Horní grilovací deska
- 10 Spodní grilovací deska

● Technické údaje

Číslo modelu se síťovou zástrčkou VDE: se síťovou zástrčkou BS:	HG12146 HG12146-BS
Vstupní napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	1000 W
Ochranná třída:	I
Certifikace:	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	–



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!

⚠ 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 uživatelská 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.

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

- Tento výrobek je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a pro podobné aplikace, jako například:
 - v kuchyňkách pro spolupracovníky, v obchodech, kancelářích

a jiných živnostenských oblastech;

- v zemědělských usedlostech;
- zákaznicky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
- v penzionech se snídaní.

⚠ 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.
 - 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.
 - 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.
- ⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat. Dodržujte pokyny pro čištění výrobku (viz „Čištění“)

- 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**

① **INFO:**

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

● **Instalace výrobku**

⚠ OPATRNĚ! Riziko zranění! Při instalaci výrobku se nedotýkejte horní grilovací desky [9] a spodní grilovací desky [10]. Dotýkejte se pouze rukojetí [1].

① **INFO:** Výrobek můžete používat buď jako kontaktní gril, nebo jako stolní gril.

Kontaktní gril (obr. A)

① **INFO:** Sklopné víko [4] zajišťuje optimální výsledek grilování. Horní grilovací deska [9] je vždy rovnoběžná se spodní grilovací deskou [10], a to i v případě, že je jídlo objemné.

1. Otočte tlačítkem zablokování/odblokování [7] tak, aby směřovalo do polohy ☐.
2. Otevřete víko [4] pomocí rukojetí [1].
3. Potraviny položte na spodní grilovací desku [10].
4. Zavřete víko [4] pomocí rukojetí [1].

Stolní gril (obr. B)

1. Zavřete víko [4] tak, aby horní grilovací deska [9] byla rovnoběžná se spodní grilovací deskou [10].
2. Otočte tlačítkem zablokování/odblokování [7] tak, aby směřovalo do polohy ☐.
3. Otevřete víko [4] pomocí rukojetí [1].
4. Posuňte tlačítko odblokování [5] o 180° nahoru. Zcela otevřete víko [4] tak, aby se rukojeť [1] opírala o povrch.
5. Vložte potraviny na obě grilovací desky [9] [10].

● Výrobek zapnout/vypnout

❶ **INFO:** V průběhu provozu se příležitostně zapíná a vypíná zelená kontrolka [3]. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na teplotu grilu.

1. Zapněte výrobek: Spojte síťovou zástrčku [6] s vhodnou zásuvkou.
2. Vypněte výrobek: Vytáhněte síťovou zástrčku [6] ze zásuvky.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [2] je vypnutá. Zelená kontrolka [3] je vypnutá.	Výrobek vypnut
Červená kontrolka [2] je zapnutá. Zelená kontrolka [3] je vypnutá.	Výrobek se ohřívá/znovu ohřívá.
Červená kontrolka [2] je zapnutá. Zelená kontrolka [3] je zapnutá.	Bylo dosaženo optimální teploty.

● Grilování potravin

❶ **INFO:**

- Vložte záchytnou miskou na tuk [8] do otvoru v přední části výrobku.
- Obě grilovací desky [9] [10] potřete vhodným olejem.
- Nechte výrobek uzavřený, zatímco to se zahřívá.
- Výrobek nepřeplyňujte.
- Výrobek je vhodný pro grilování malých kousků masa, klobás nebo zeleniny.

Kontaktní gril (obr. A)

1. Ohřívějte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [3].
2. Otevřete víko [4] pomocí rukojeti [1].
3. Potraviny položte na spodní grilovací desku [10].

4. Zavřete víko [4] pomocí rukojeti [1]. Jídlo je nyní grilované. Během grilování stéká tuk a další tekutiny do záchytné misky na tuk [8].
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 [6] ze zásuvky.

Stolní gril (obr. B)

1. Ohřívějte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [3].
2. Otevřete víko [4] pomocí rukojeti [1].
3. Instalujte výrobek jako stolní gril (viz „Instalace výrobku“).
4. Vložte potraviny na obě grilovací desky [9] [10].
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 [6] 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

Recept	Porce	Doba přípravy
Sendvič s krůtou nebo šunkou	2	20 min
Sendvič se syrovou šunkou	2	20 min
Sendvič s uzenou makrelou, rajčaty a crème 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 polévkových lžic	Rozinky
4 čajové lžičky	Měkké máslo (nesolené)
4 plátky	Toastový chléb ze skořicového závinu
Volitelné	Práškový cukr (na posypání)

Úprava

- Ohřívajte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **[3]**.
- 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 **[10]**.
- Výrobek zavřete na rukojeti **[1]**.
- 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 polévkových lžic	Čerstvé sýry
4 plátky	Uzený losos
3	Šalotky (oloupané a podélně nakrájené na tenké plátky)
½ polévkové lžice	Kapary (odkapané a nasekané)
¼	Citrón
1 špetka	Černého pepře (čerstvě mletého)

Úprava

- Ohřívajte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **[3]**.
- Potřete spodní poloviny bagelů smetanovým sýrem.
- Na každou polovinu bagelu položte 2 plátky uzeného lososa.
- Přidejte plátky šalotky, kapary a citronovou šťávu. Dochutěte pepřem.

5. Navrch položte horní poloviny bagelů.
6. Položte bagely na spodní grilovací desku **10**.
7. Výrobek zavřete na rukojeti **1**.
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	Másla
125 g	Nářez uzeného kuřecího masa (nakrájené na plátky)
½	Středně velké, zralé mango (oloupané a nakrájené na plátky)
1 – 2 polévkové lžice	Vollei majonéza
6 listů	Bazalky
1 špetka	Černého pepře (čerstvě mletého)

Úprava

1. Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **3**.
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 **10**.
8. Výrobek zavřete na rukojeti **1**.
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 polévkových lžic	Másla
1 čajové lžičky	Práškového cukru
¼ čajové lžičky	Skořice
1	Jablko (oloupané, zbavené jádřinců a nastrouhané)
1 polévkových lžic	Hnědého cukru
1 špetka	Koшер sůl
1 špetka	Muškátové oříšky
1 čajové lžičky	Citronová šťáva
40 g	Sýru čedar (nastrouhaného)

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 **3**.
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 **10**.
8. Výrobek zavřete na rukojeti **1**.

9. Počkejte přibližně 5 minuty, 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)
	Solí
	Černého pepře (čerstvě mletého)

Úprava

1. Připravte rajčatovou majonézu: Vložte majonézu a rajčata do malé misky a VŠE promíchejte. Ochutíte solí a pepřem.
2. Ohřívajte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **[3]**.
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. Ochutíte solí a pepřem.
6. Housky potřete shora a zdola trochou másla.
7. Položte housky na spodní grilovací desku **[10]**.
8. Výrobek zavřete na rukojeti **[1]**.
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 polévkových lžic	Majonézy
1 polévkových lžic	Tapenáda z černých oliv
1 polévkových lžic	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 polévkových lžic	Med

Úprava

1. Ohřívajte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **[3]**.
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.
5. Na 2 krajíce chleba položte syrovou šunku, mozzarellu a sýr s modrou plísní. Navrch dejte med.
6. Na ně položte další 2 krajíce chleba, a to olejem potřenou stranou nahoru.
7. Položte sendviče na spodní grilovací desku **[10]**.
8. Výrobek zavřete na rukojeti **[1]**.
9. Počkejte cca 4–5 minut, dokud sendviče nezískají zlatohnědou barvu a náplň nebude teplá.
10. 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 polévkových lžic	Nízkotučný crème fraîche
½ čajové lžičky	Citronová kůra (nastrouhaná)
5 ml	Citronová šťáva
1 čajové lžičky	Černého pepře (čerstvě mletého)

Úprava

1. Připravte zálivku: Vložte crème fraîche, citronovou kůru, citronovou šťávu a pepř do malé misky a vše smíchejte. Misku dejte do chladničky.
2. Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [3].
3. Filety z makrely položte na 1 krajíc chleba. Přidejte rajčata a řeřichu.
4. Navrch položte druhý krajíc chleba.
5. Vložte sendvič na spodní grilovací desku [10].
6. Výrobek zavřete na rukojeti [1].
7. Počkejte cca 3–4 minuty, dokud sendvič nezíská zlatohnědou barvu a náplň nebude teplá.
8. Vyjměte sendvič z výrobku.
9. Přidejte dresink.

● Zdravý pizzový sendvič

 35 min

 × 2

Přísady

1 plátek	Libová vařená šunka nebo krutí 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 lžice	Kukuřice

⅛	Zelený pepř (nakrájený na kostičky)
½ polévkové lžice	Rajčatový protlak
½ čajové lžičky	Olivového oleje
½ čajové lžičky	Směs bylinek (sušené)

Úprava

1. Připravte náplň: Vložte vařenou šunka nebo krutí 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.
2. Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [3].
3. Rajčatové pyré rozetřete na všechny krajíce chleba.
4. Na 2 krajíce chleba položte náplň a na ni rajčatové pyré.
5. Další 2 krajíce chleba položte na náplň rajčatovým pyré dolů.
6. Položte sendviče na spodní grilovací desku [10].
7. Výrobek zavřete na rukojeti [1].
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 [3].
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 potřenou stranou nahoru.
6. Položte sendviče na spodní grilovací desku [10].
7. Výrobek zavřete na rukojeti [1].
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 polévkových lžic	Máslo
2 polévkových lžic	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 [3].
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 [10].
7. Výrobek zavřete na rukojeti [1].
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 [6] 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 nedejte pod tekoucí vodou.
- Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
- Výrobek důkladně osušte.
- K čištění nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

❗ INFO: 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.

Díl	Způsob čištění
Grilovací desky  	- Grilovací desky otírejte lehce navlhčeným hadříkem a jemným čistícím prostředkem. - Grilovací desky otřete vlhkým hadříkem bez čistícího prostředku.
Mezery na grilovacích deskách  	- Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír. - Přilnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špičky.
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 číslu (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Výrobek:



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

Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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 sběrnách 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 používáný 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 465787_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 příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@idl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	96
Úvod	Strana	97
Používanie v súlade s určením	Strana	97
Rozsah dodávky	Strana	97
Zoznam častí	Strana	97
Technické údaje	Strana	97
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana	97
Uvedenie do prevádzky	Strana	100
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	100
Použitie	Strana	101
Rozloženie produktu	Strana	101
Zapnutie/vypnutie produktu	Strana	101
Grilovanie potravín	Strana	101
Recepty	Strana	102
Prehľad	Strana	102
Škoricový chlieb so syrom a hrozienkami	Strana	103
Bagel s údeným lososom	Strana	103
Sendvič s údeným kuracím mäsom a mangom	Strana	103
Sendvič s grilovaným syrom a jablkovou náplňou	Strana	104
Sendvič s morčacím mäsom alebo šunkou	Strana	104
Sendvič so surovou šunkou	Strana	105
Sendvič s údenou makrelou, paradajkami a Crème fraîche	Strana	105
Zdravý pizzový sendvič	Strana	106
Sendvič s pečeným hovädzím mäsom	Strana	106
Sendvič s medovým jablkom, čedarom a slaninou	Strana	106
Čistenie	Strana	107
Skladovanie	Strana	108
Likvidácia	Strana	108
Záruka	Strana	108
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	109
Servis	Strana	109

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 materiálmi 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 miskú na zachytávanie tuku 8: Vhodné do umývačky riadu		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		

KONTAKTNÝ MINIGRIL

● 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 minigril
- 1 Miska na zachytávanie tuku
- 1 Návod na obsluhu

● Zoznam častí

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

(Obr. A)

- 1 Rukoväť
- 2 Červená kontrolka (prevádzka)
- 3 Zelená kontrolka (prípravenosť)
- 4 Veko
- 5 Odblokovacie tlačidlo 180°

- 6 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 7 Zaisťovací/odblokovací gombík
- 8 Miska na zachytávanie tuku
- 9 Horná grilovacia platňa
- 10 Spodná grilovacia platňa

● Technické údaje

Číslo modelu	
so zástrčkou VDE:	HG12146
so zástrčkou BS:	HG12146-BS
Vstupné napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Príkon:	1000 W
Trieda ochrany:	I
Certifikát:	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	–



Všeobecné bezpečnostné upozornenia

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

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu 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!

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajúte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenia.

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 napájacemu káblu.

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

- Tento produkt je určený na to, aby sa používal v domácnosti, prípadne na podobné používanie, ako napríklad:
 - V kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - V poľnohospodárskych usadlostiach;
 - Zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - V penziónoch s raňajkami.

⚠ 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.
- 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.

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už

nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete. Rešpektujte upozornenia k čisteniu produktu (pozri „Čistenie“)

- 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 všetok 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“.

- Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrované tenkou vrstvou olejového filmu. Pred prvým použitím zapnite produkt bez obsahu, aby sa vyparili prípadné zvyšky.
- Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

● Použitie

❗ INFORMÁCIA:

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

● Rozloženie produktu

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo

poranenia! Pri rozkladaní produktu sa nedotýkajte hornej grilovacej platne [9] ani spodnej grilovacej platne [10]. Dotýkajte sa len rukoväti [1].

- ❗ **INFORMÁCIA:** Produkt môžete používať buď ako kontaktný gril, alebo ako stolový gril.

Kontaktný gril (obr. A)

- ❗ **INFORMÁCIA:** Sklápací kryt [4] zabezpečí optimálny výsledok grilovania. Horná grilovacia platňa [9] je vždy paralelná so spodnou grilovacou platňou [10], aj keď sú grilované potraviny objemné.

- Zaisťovací/odblokovací gombík [7] otočte tak, aby mieril na polohu .
- Otvorte kryt [4] pomocou rukoväti [1].
- Potraviny položte na spodnú grilovaciu platňu [10].
- Zatvorte kryt [4] pomocou rukoväti [1].

Stolový gril (obr. B)

- Zatvorte kryt [4], aby bola horná grilovacia platňa [9] paralelná k spodnej grilovacej platni [10].
- Zaisťovací/odblokovací gombík [7] otočte tak, aby mieril na polohu .
- Otvorte kryt [4] pomocou rukoväti [1].

- Odblokovacie tlačidlo 180° [5] posuňte hore. Kryt [4] úplne otvorte tak, aby rukoväť [1] priliehala k povrchu.
- Potraviny položte na obe grilovacie platne [9] [10].

● Zapnutie/vypnutie produktu

- ❗ **INFORMÁCIA:** Zelená kontrolka [3] sa počas prevádzky občas zapne a vypne. Znamená to, že produkt sa znova zahrieva na teplotu grilovania.

- Zapnutie produktu: Sieťovú zástrčku [6] zapojte do vhodnej zásuvky.
- Vypnutie produktu: Vytiahnite sieťovú zástrčku [6] zo zásuvky.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [2] je vypnutá. Zelená kontrolka [3] je vypnutá.	Produkt vypnutý
Červená kontrolka [2] je zapnutá. Zelená kontrolka [3] je vypnutá.	Produkt sa opäť zahrieva/hreje.
Červená kontrolka [2] je zapnutá. Zelená kontrolka [3] je zapnutá.	Dosiahla sa optimálna teplota.

● Grilovanie potravín

❗ INFORMÁCIA:

- Misku na zachytávanie tuku [8] zasunite do otvorov na prednej strane produktu.
- Obidve grilovacie platne [9] [10] natrite vhodným jedlým olejom.
- Počas zahrievania nechajte produkt zatvorený.
- Produkt nikdy nadmerne nenapíňajte.
- Produkt je vhodný na grilovanie malých kusov mäsa, klobások alebo zeleniny.

Kontaktný gril (obr. A)

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].
2. Otvorte kryt [4] pomocou rukoväti [1].
3. Potraviny položte na spodnú grilovaciu platňu [10].
4. Zatvorte kryt [4] pomocou rukoväti [1]. Potraviny sa teraz grilujú. Tuk a iné tekutiny vytekajú počas grilovania do misky na zachytávanie tuku [8].
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 [6] zo zásuvky.

Stolový gril (obr. B)

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].
2. Otvorte kryt [4] pomocou rukoväti [1].
3. Produkt rozložte ako stolový gril (pozri „Rozloženie produktu“).
4. Potraviny položte na obe grilovacie platne [9] [10].
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 [6] zo zásuvky.

● Recepty

● Prehľad

Recept	Porcie	Čas prípravy
Škoricový chlieb so syrom a hrozičkami	2	15–20 min
Bagel s údeným lososom	2	10 min

Recept	Porcie	Čas prípravy
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 **[3]**.
2. Do malej misky dajte tvaroh, cukor, vanilkový extrakt a hrozienuka 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 hrozienok.
5. Na nich položte ďalšie 2 plátky chleba maslovou stranou nahor. Plátky chleba zľahka pritlačte k sebe.
6. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu **[10]**.
7. Produkt zatvorte za rukoväť **[1]**.
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 pribl. 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 krajce	Údeného lososa
3	Šalotky (olúpané a pozdĺžne nakrájané na tenké plátky)
½ PL	Kapár (odkvapkané a nasekané)
¼	Citrón
1 štipka	Čierne korenie (čerstvo namleté)

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka **[3]**.
2. Spodné polovice baglov potrite smotanovým syrom.
3. Na každú polovicu bagla položte 2 plátky údeného lososa.
4. Pridajte plátky šalotky, kapary a citrónovú šťavu. Dochuťte korením.
5. Navrch položte horné polovice baglov.
6. Položte bagle na spodnú grilovaciu platňu **[10]**.
7. Produkt zatvorte za rukoväť **[1]**.
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 listkov	Bazalky
1 štipka	Čierne korenie (čerstvo namleté)

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].
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 listky bazalky. Dochuťte korením.
6. Navrch položte ďalšie 2 plátky chleba.
7. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu [10].
8. Produkt zatvorte za rukoväť [1].
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	Chleba
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	Muškatového orecha
1 ČL	Šťava z citróna
40 g	Syra Cheddar (strúhaný)

Príprava

1. Pripravte si maslovú zmes: Vložte maslo, cukor a polovicu škorice do malej misky a premiešajte.

2. Pripravte si náplň: Vložte jablko, hnedý cukor, zvyšnú škoricu, muškátový oriešok a soľ do malej misky. Pridajte citrónovú 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 [3].
4. Všetky plátky chleba potrite maslovou zmesou.
5. Otočte 2 plátky chleba maslovou stranou nadol. Tieto 2 plátky chleba rovnomerne potrite náplňou.
6. Na plnú položte ďalšie 2 plátky chleba maslom nahor.
7. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu [10].
8. Produkt zatvorte za rukoväť [1].
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 krajce	Pečenej morky alebo šunky
2 krajce	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
	Čierne korenie (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 [3].
3. Žemle rozrežte, ale nie úplne.
4. Vnútornú stranu žemlí potrite paradajkovou majonézou.
5. Do žemlí vložte plátky pečenej morky alebo šunku, syr a cibuľu. Dochufte soľou a korením.
6. Vrchnú a spodnú časť žemlí potrite trochu masla.
7. Položte žemle na spodnú grilovaciu platňu [10].
8. Produkt zatvorte za rukoväť [1].
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	Olivový olej
4 krajce	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 [3].
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 [10].
8. Produkt zatvorte za rukoväť [1].
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 hrsť	Žeruchy
2 PL	Crème fraîche so zníženým obsahom tuku
½ ČL	Kôry z citróna (nastrúhanej)
5 ml	Šťava z citróna
1 ČL	Čierne korenie (čerstvo namleté)

Príprava

1. Pripravte dressing: Do malej misky dajte Crème fraîche, citrónovú kôru, citrónovú šťavu a korenie a všetko spolu premiešajte. Misku odložte do chladničky.
2. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].
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 [10].
6. Produkt zatvorte za rukoväť [1].
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	Mozzarely so zníženým obsahom tuku
4 krajce	Chleba
1	Paradajka (nakrájaná na plátky)
1	Huba (nakrájaná na tenké plátky)
1/8	Malá cibuľa (nakrájaná na tenké plátky)
1/2 PL	Ryža
1/8	Zelená paprika (nakrájaná na kocky)
1/2 PL	Paradajkovej pasty
1/2 ČL	Olivový olej
1/2 ČL	Miešaných bylín (nasekané)

Príprava

1. Pripravte si náplň: Do malej misky dajte varenú šunku alebo plátky morčacieho mäsa, Mozzarellu, 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 [3].
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 [10].
7. Produkt zatvorte za rukoväť [1].
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	Olivový olej
20 g	Majonézy
225 g	Roastbeef (nakrájaný na tenké plátky)
4 krajce	Syra Provolone
1	Paradajka (nakrájaná na plátky)
1/2	Červenej cibule (nakrájaná na tenké plátky)

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].
2. Všetky plátky chleba potrite z jednej strany trochu 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 [10].
7. Produkt zatvorte za rukoväť [1].
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	Chleba
2 PL	Masla
2 PL	Jablkové maslo
10 g	Syra Cheddar (strúhaný)
10 g	Syru Havarti (strúhaný)

1	Jablko Honeycrisp (nakrájané na tenké plátky)
4 krajce	Slaniny (uvarenej)
	Medu
	Tymiánu

Príprava

1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].
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.
5. Na nich položte ďalšie 2 plátky chleba maslovou stranou nahor.
6. Sendviče položte na spodnú grilovaciu platňu [10].
7. Produkt zatvorte za rukoväť [1].
8. Počkajte približne 5 až 7 minút, až sendviče získajú zlatohnedú farbu a syr sa rozpustí.
9. Vyberte sendvič z produktu.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred čistením: Sieťovú zástrčku [6] vždy vytiahnite zo zásuvky.

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

⚠ VÝSTRAHA!

- Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.
- Produkt dôkladne osušte.
- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.

❗ INFORMÁCIA: Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ťažko 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.
Grilovacie platne [9] [10]	1. Grilovacie platne čistite mierne navlhčenou handrou a jemným čistiacim prostriedkom. 2. Grilovacie platne následne utrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku.
Priestor medzi grilovacími platňami [9] [10]	☐ Odstráňte tuk a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera. ☐ Odstráňte prilepené, pripálené zvyšky: Použite drevenú stierku alebo malú drevenú varešku.
Miska na zachytávanie tuku [8]	☐ 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 vyčistite.
- 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:



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

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte 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 prísnymi 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 465787_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



Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página 111
Introducción	Página 111
Uso conforme a lo previsto	Página 112
Volumen de suministro	Página 112
Lista de las partes.	Página 112
Datos técnicos	Página 112
Indicaciones generales de seguridad	Página 112
Puesta en marcha	Página 115
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página 115
Uso	Página 115
Colocación del producto	Página 115
Encender/apagar el producto	Página 116
Asar alimentos	Página 116
Recetas	Página 117
Resumen	Página 117
Pastel danés de queso y pasas sobre pan strudel de canela	Página 117
Bagel de salmón ahumado	Página 118
Sándwich con pechuga de pollo ahumada y mango	Página 118
Sándwich de queso a la parrilla con relleno de pastel de manzana	Página 119
Sándwich con pavo o jamón	Página 119
Sándwich con jamón crudo	Página 120
Sándwich con caballa ahumada, tomate y crema fresca	Página 120
Sándwich saludable de pizza	Página 121
Sándwich de carne asada	Página 121
Sándwich con manzana, Cheddar y tocino a la miel	Página 121
Limpieza	Página 122
Conservación	Página 123
Eliminación	Página 123
Garantía	Página 123
Tramitación de la garantía	Página 124
Asistencia	Página 124

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! – Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)		Tensión/corriente alterna
	¡ADVERTENCIA! – Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)	Hz	Hertzio (frecuencia de red)
		W	Watt
	¡CUIDADO! – Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡ATENCIÓN! – Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)		¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización “Información” ofrece más información útil.		¡Cuidado – superficie caliente!
	Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.		Este dispositivo está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a tierra.
	Solo para la bandeja colectora de grasa 8: Apto para el lavavajillas		Indicaciones de seguridad Instrucciones de manipulación
	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		

MINIPARRILLA DE CONTACTO

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación.

Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso conforme a lo previsto

- Este producto ha sido determinado para asar alimentos. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso en el ámbito doméstico, y no es adecuado para fines comerciales.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes de usarlo, retire todos los materiales de embalaje.

- 1 Miniparrilla de contacto
- 1 Bandeja colectora de grasa
- 1 Manual de instrucciones

● Lista de las partes

Antes de comenzar a leer el manual, consulte las páginas con las figuras y familiarícese con todas las funciones del producto.

(Fig. A)

- 1 Asa
- 2 Indicador luminoso rojo (funcionamiento)
- 3 Indicador luminoso verde (listo)
- 4 Tapa
- 5 Botón de desbloqueo 180°
- 6 Cable de conexión con enchufe
- 7 Botón de bloqueo/desbloqueo
- 8 Bandeja colectora de grasa
- 9 Parrilla superior
- 10 Parrilla inferior

● Datos técnicos

Número de modelo con enchufe VDE:	HG12146
con enchufe BS:	HG12146-BS
Tensión de entrada:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de potencia:	1000 W
Clase de protección:	I

Certificación:	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	-



Indicaciones generales de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Queda anulada su garantía en el caso de daños por la no contemplación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice solo el producto conforme a este manual de instrucciones.

Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

- Este producto ha sido diseñado para su uso en el ámbito doméstico y en aplicaciones similares, por ejemplo:
 - por trabajadores en cocinas de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en propiedades agrícolas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - en pensiones con desayuno.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica! Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que sólo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!

- Las superficies pueden estar calientes durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.
- La temperatura de la superficie accesible puede ser elevada si el producto está en funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de descarga eléctrica!

Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Este producto se enciende nada más conectar enchufe a una toma de corriente.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al

cliente o a una persona con una cualificación similar.

- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.
- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.

- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones! Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso. Observe las indicaciones sobre la limpieza del producto (véase "Limpieza")

- No guarde el producto en el armario o embalaje si está caliente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.

- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

● **Puesta en marcha**

● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe que ha recibido todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Durante la producción, algunas piezas son revestidas con una fina capa de aceite para su protección. Antes del primer uso, ponga en marcha el producto sin ningún alimento para que los posibles residuos se evaporen.
5. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

● **Uso**

① **INFORMACIÓN:**

- Al utilizar el producto por primera vez puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente.
- Elimine los alimentos asados de la primera tirada.

● **Colocación del producto**

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de lesión! No toque la parrilla superior **[9]** ni la parrilla inferior **[10]** al colocar el producto. Toque solo el asa **[1]**.

- ❶ INFORMACIÓN:** Puede utilizar el producto como parrilla de contacto o de mesa.

Parrilla de contacto (Fig. A)

- ❶ INFORMACIÓN:** La tapa **4** basculante garantiza un resultado de asado óptimo. La parrilla superior **9** se encuentra siempre paralela a la parrilla inferior **10**, incluso si el alimento es algo más voluminoso.

1. Gire el botón de bloqueo/desbloqueo **7**, de modo que apunte a la posición .
2. Abra la tapa **4** con el asa **1**.
3. Coloque el alimento en la parrilla inferior **10**.
4. Cierre la tapa **4** con el asa **1**.

Grill de mesa (Fig. B)

1. Cierre la tapa **4** para garantizar que la parrilla superior **9** quede paralela a la parrilla inferior **10**.
2. Gire el botón de bloqueo/desbloqueo **7**, de modo que apunte a la posición .
3. Abra la tapa **4** con el asa **1**.
4. Deslice el botón de desbloqueo **180° 5** hacia arriba. Abra la tapa **4** por completo, de modo que el asa **1** apoye sobre la superficie.
5. Coloque el alimento en las dos parrillas **9 10**.

● Encender/apagar el producto

- ❶ INFORMACIÓN:** Durante el funcionamiento, el indicador luminoso verde **3** se enciende y se apaga ocasionalmente. Esto indica que el producto se calienta de nuevo a la temperatura de asado.

1. Encendido del producto: Conecte el enchufe **6** a una toma de corriente apropiada.
2. Apagado del producto: Desconecte el enchufe **6** de la toma de corriente.

Indicador luminoso	Estado
El indicador luminoso rojo 2 está apagado. El indicador luminoso verde 3 está apagado.	Producto apagado
El indicador luminoso rojo 2 está encendido. El indicador luminoso verde 3 está apagado.	El producto se calienta de nuevo.
El indicador luminoso rojo 2 está encendido. El indicador luminoso verde 3 está encendido.	Se ha alcanzado la temperatura óptima.

● Asar alimentos

❶ INFORMACIÓN:

- Inserte la bandeja colectora de grasa **8** en la apertura del lado frontal del producto.
- Engrase las dos parrillas **9 10** con un aceite alimentario apropiado.
- Mantenga cerrado el producto mientras se calienta.
- No llene en exceso el producto.
- El producto es apropiado para asar trozos de carne pequeños, salchichas o verdura.

Parrilla de contacto (Fig. A)

1. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **3**.
2. Abra la tapa **4** con el asa **1**.
3. Coloque el alimento en la parrilla inferior **10**.
4. Cierre la tapa **4** con el asa **1**. El alimento se está asando. La grasa y los demás líquidos van a parar a la bandeja colectora de grasa **8** durante el asado.
5. El proceso de asado dura aprox. 15 minutos. Compruebe el alimento entremedias. El tiempo de asado se puede acortar o prolongar si fuera necesario.
6. Una vez concluido el proceso de asado: Extraiga el alimento del producto. Desconecte el enchufe **6** de la toma de corriente.

Grill de mesa (Fig. B)

- 1. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **3**.
- 2. Abra la tapa **4** con el asa **1**.
- 3. Coloque el producto como grill de mesa (véase "Colocación del producto").
- 4. Coloque el alimento en las dos parrillas **9** **10**.
- 5. El proceso de asado dura aprox. 15 minutos. Compruebe el alimento entremedias. El tiempo de asado se puede acortar o prolongar si fuera necesario.
- 6. Una vez concluido el proceso de asado: Extraiga el alimento del producto. Desconecte el enchufe **6** de la toma de corriente.

● Recetas

● Resumen

Receta	Porciones	Tiempo de preparación
Pastel danés de queso y pasas sobre pan strudel de canela	2	15-20 min
Bagel de salmón ahumado	2	10 min
Sándwich con pechuga de pollo ahumada y mango	2	15 min
Sándwich de queso a la parrilla con relleno de pastel de manzana	2	20-25 min
Sándwich con pavo o jamón	2	20 min

Receta	Porciones	Tiempo de preparación
Sándwich con jamón crudo	2	20 min
Sándwich con caballa ahumada, tomate y crema fresca	1	20 min
Sándwich saludable de pizza	2	35 min
Sándwich de carne asada	2	20 min
Sándwich con manzana, Cheddar y tocino a la miel	2	20 min

● Pastel danés de queso y pasas sobre pan strudel de canela

 15-20 min

 x 2

Ingredientes

85 g	Queso fresco con poca grasa
1,5 cdtas.	Azúcar glasé
¼ cdtas.	Extracto de vainilla puro
2 cdas.	Pasas
4 cdtas.	Mantequilla fundida (sin sal)
4 rebanadas	Pan tostado de strudel de canela
Opcional	Azúcar glasé (para polvorear)

Preparación

- 1. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **3**.
- 2. Ponga la crema fresca, el azúcar, el extracto de vainilla y las pasas en un bol pequeño y mézclelo todo.

- Unte un lado de las rebanadas de pan con mantequilla. Gire el lado untado con mantequilla hacia abajo.
- Unte 2 rebanadas de pan con la mezcla de queso crema y pasas.
- Coloque las otras 2 rebanadas de pan encima, con la mantequilla hacia arriba. Presione suavemente las rebanadas de pan para juntarlas.
- Coloque los sándwiches en la parrilla inferior **10**.
- Cierre el producto por el asa **1**.
- Espere aprox. 4 minutos hasta que los sándwiches tengan un color dorado y el relleno esté caliente.
- Extraiga los sándwiches del producto.
- Antes de servir: Deje que los sándwiches reposen durante aprox. 3–5 minutos.
- Corte los sándwiches por la mitad y espolvoree con azúcar glasé, si lo desea.

● Bagel de salmón ahumado

 10 min

 × 2

Ingredientes

2	Bagels (por la mitad)
2 cdas.	Queso fresco
4 rebanadas	Salmón ahumado
3	Cebolletas (peladas y cortadas finamente al estilo en juliana)
½ cda.	Alcaparras (escurridas y picadas)
¼	Limón
1 pizca	Pimienta negra (recién molida)

Preparación

- Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **3**.
- Untar con queso fresco las mitades inferiores de los bagels.
- Coloque 2 lonchas de salmón ahumado sobre las mitades de los bagels.
- Añada las cebolletas, las alcaparras y el zumo de limón. Sazone con pimienta.

- Coloque encima las mitades superiores de los bagels.
- Coloque los bagels sobre la parrilla inferior **10**.
- Cierre el producto por el asa **1**.
- Espere aprox. 5 minutos hasta que los bagels tengan un color dorado y el relleno esté caliente.
- Extraiga los bagels del producto.

● Sándwich con pechuga de pollo ahumada y mango

 15 min

 × 2

Ingredientes

4 rebanadas	Pan integral
30 g	Mantequilla
125 g	Pechuga de pollo ahumada (cortada en lonchas)
½	Mango maduro de tamaño medio (pelado y cortado en rodajas)
1–2 cdas.	Mayonesa de huevo
6 hojas	Albahaca
1 pizca	Pimienta negra (recién molida)

Preparación

- Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **3**.
- Unte todas las rebanadas de pan con mantequilla.
- Coloque la pechuga de pollo en las 2 rebanadas.
- Coloque el mango sobre la pechuga de pollo.
- Añada mayonesa en el mango. Añada las hojas de albahaca. Sazone con pimienta.
- Coloque encima las otras 2 rebanadas de pan.
- Coloque los sándwiches en la parrilla inferior **10**.
- Cierre el producto por el asa **1**.

- Espera aprox. 4 minutos hasta que los sándwiches tengan un color dorado y el relleno esté caliente.
- Extraiga los sándwiches del producto.

● Sándwich de queso a la parrilla con relleno de pastel de manzana

 20-25 min

 × 2

Ingredientes

4 rebanadas	Pan
2 cdas.	Mantequilla
1 cda.	Azúcar glasé
¼ cda.	Canela
1	Manzana (pelada, descorazonada y rallada)
1 cda.	Azúcar moreno
1 pizca	Sal gorda
1 pizca	Nuez moscada
1 cda.	Zumo de limón
40 g	Queso Cheddar (rallado)

Preparación

- Preparación de la mezcla de mantequilla: Ponga la mantequilla, el azúcar y la mitad de la canela en un bol pequeño y mézclelo todo.
- Preparación del relleno: Añada la manzana, el azúcar moreno, el resto de la canela, la nuez moscada y la sal en un bol pequeño. Añada el zumo de limón y mézclelo todo muy bien. Deje reposar el relleno durante 15 minutos. Añada el queso y remueva todo junto.
- Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **[3]**.
- Unte todas las rebanadas de pan con la mezcla de mantequilla.
- Gire las 2 rebanadas de pan con el lado untado con mantequilla hacia abajo. Unte estas 2 rebanadas de pan uniformemente con el relleno.

- Coloque las otras 2 rebanadas de pan sobre el relleno, con el lado untado con mantequilla hacia arriba.
- Coloque los sándwiches en la parrilla inferior **[10]**.
- Cierre el producto por el asa **[1]**.
- Espera aprox. 5 minutos hasta que los sándwiches tengan un color dorado y el relleno esté caliente.
- Extraiga los sándwiches del producto.

● Sándwich con pavo o jamón

 20 min

 × 2

Ingredientes

2	Panecillos
2 lonchas	Pavo asado o jamón
2 lonchas	Queso suizo, Monterey Jack o gruyère
4 rodajas	Cebolla roja pequeña
10 g	Mantequilla
30 g	Mayonesa
1	Tomate secado al sol (picado finamente)
	Sal
	Pimienta negra (recién molida)

Preparación

- Preparación de la mayonesa con tomate: Ponga la mayonesa y el tomate en un bol pequeño y mézclelo todo. Salpimente.
- Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **[3]**.
- Corte los panecillos, pero no del todo.
- Unte el interior de los panecillos de mayonesa con tomate.
- Agregue el pavo asado o jamón, el queso y las cebollas en los panecillos. Salpimente.
- Unte los panecillos de arriba a abajo con algo de mantequilla.
- Coloque los panecillos sobre la parrilla inferior **[10]**.
- Cierre el producto por el asa **[1]**.

- Espera aprox. 5-7 minutos hasta que los panecillos tengan un color dorado y el relleno esté caliente.
- Extraiga los panecillos del producto.

● Sándwich con jamón crudo

 20 min

 × 2

Ingredientes

2 cdas.	Mayonesa
1 cda.	Tapenade de aceitunas negras
1 cda.	Aceite de oliva
4 rebanadas	Pan integral
115 g	Jamón crudo (picado en rodajas finas)
40 g	Mozzarella (rallada)
20 g	Queso azul
1 cda.	Miel

Preparación

- Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **[3]**.
- Ponga la mayonesa y el tapenade de aceitunas negras en un bol pequeño y mézclelo todo.
- Unte todas las rebanadas de pan por 1 lado con aceite de oliva.
- Gire las rebanadas de pan y úntelas con la mayonesa de aceitunas.
- Ponga el jamón crudo, la mozzarella y el queso azul en 2 rebanadas. Añada por encima la miel.
- Coloque las otras 2 rebanadas de pan por encima, con el lado cubierto de aceite hacia arriba.
- Coloque los sándwiches en la parrilla inferior **[10]**.
- Cierre el producto por el asa **[1]**.
- Espera aprox. 4-5 minutos hasta que los sándwiches tengan un color dorado y el relleno esté caliente.
- Extraiga los sándwiches del producto.

● Sándwich con caballa ahumada, tomate y crema fresca

 20 min

 × 1

Ingredientes

2	Filetes pequeños de caballa ahumada (cocida)
2 rebanadas gruesas	Pan integral
4	Tomates cherry (cortados por la mitad)
1 puñado grande	Berros
2 cdas.	Crema fresca baja en grasa
½ cda.	Cáscara de limón (rallada)
5 ml	Zumo de limón
1 cda.	Pimienta negra (recién molida)

Preparación

- Preparación del aderezo: Ponga la crema fresca, la cáscara de limón, el zumo de limón y la pimienta en un bol pequeño y mézclelo todo. Coloque el bol en la nevera.
- Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **[3]**.
- Coloque los filetes de caballa en 1 rebanada. Añada los tomates y los berros.
- Coloque encima la otra rebanada de pan.
- Coloque el sándwich sobre la parrilla inferior **[10]**.
- Cierre el producto por el asa **[1]**.
- Espera aprox. 3-4 minutos hasta que el sándwich tenga un color dorado y el relleno esté caliente.
- Extraiga el sándwich del producto.
- Añada el aderezo.

● Sándwich saludable de pizza

 35 min

 × 2

Ingredientes

1 loncha	Jamón cocido magro o embutido de pavo (cortado en tiras)
25 g	Mozzarella baja en grasa
4 rebanadas	Pan
1	Tomate (cortado en juliana)
1	Champiñones (cortada en juliana)
1/8	Cebolla pequeña (cortada en juliana)
1/2 cda.	Maíz
1/8	Pimiento verde (cortado en dados)
1/2 cda.	Pasta de tomate
1/2 cda.	Aceite de oliva
1/2 cda.	Mezcla de hierbas (secas)

Preparación

1. Preparación del relleno: Coloque el jamón cocido o embutido de pavo, la mozzarella, las rodajas de tomate, los champiñones, la cebolla, el maíz, el pimiento verde, el aceite de oliva y las hierbas en un bol pequeño y mezcle todo. Deje reposar el relleno durante 30 minutos.
2. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **3**.
3. Unte todas las rebanadas de pan con pasta de tomate.
4. Añada el relleno en las 2 rebanadas de pan, con la pasta de tomate hacia arriba.
5. Coloque las otras 2 rebanadas de pan en el relleno con la pasta de tomate hacia abajo.
6. Coloque los sándwiches en la parrilla inferior **10**.
7. Cierre el producto por el asa **1**.
8. Espere aprox. 3-5 minutos hasta que los sándwiches tengan un color dorado y el relleno esté caliente.
9. Extraiga los sándwiches del producto.

● Sándwich de carne asada

 20 min

 × 2

Ingredientes

4 rebanadas	Pan (1 cm de grosor)
1/2 cda.	Aceite de oliva
20 g	Mayonesa
225 g	Carne asada (cortada en juliana)
4 lonchas	Queso provolone
1	Tomate (cortado en juliana)
1/2	Cebolla roja (cortada en juliana)

Preparación

1. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **3**.
2. Unte todas las rebanadas de pan por 1 lado con aceite.
3. Gire las rebanadas de pan y úntelas con mayonesa.
4. Añada la carne asada, el queso, el tomate y la cebolla en 2 rebanadas.
5. Coloque las otras 2 rebanadas de pan por encima, con el lado cubierto de aceite hacia arriba.
6. Coloque los sándwiches en la parrilla inferior **10**.
7. Cierre el producto por el asa **1**.
8. Espere aprox. 5-7 minutos hasta que los sándwiches tengan un color dorado y el queso esté fundido.
9. Extraiga los sándwiches del producto.

● Sándwich con manzana, Cheddar y tocino a la miel

 20 min

 × 2

Ingredientes

4 rebanadas	Pan
2 cdas.	Mantequilla
2 cdas.	Mantequilla de manzana
10 g	Queso Cheddar (rallado)

10 g	Queso Havarti (rallado)
1	Manzana Honeycrisp (cortada en juliana)
4 lonchas	Tocino (cocido)
	Miel
	Tomillo

Preparación

1. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde [3].
2. Unte un lado de las rebanadas de pan con mantequilla.
3. Gire las 2 rebanadas de pan y úntelas con mantequilla de manzana.
4. Coloque de manera uniforme el queso, la manzana y el tocino sobre el lado con la mantequilla de manzana. Añada miel y tomillo.
5. Coloque las otras 2 rebanadas de pan encima, con la mantequilla hacia arriba.
6. Coloque los sándwiches en la parrilla inferior [10].
7. Cierre el producto por el asa [1].
8. Espere aprox. 5-7 minutos hasta que los sándwiches tengan un color dorado y el queso esté fundido.
9. Extraiga los sándwiches del producto.

● Limpieza

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de la limpieza: Desconecte siempre el enchufe [6] de la toma de corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.

- A continuación, seque minuciosamente el producto.
- No utilice para la limpieza ningún detergente agresivo o abrasivo, o cepillos duros.

i INFORMACIÓN: Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.

Pieza	Método de limpieza
Carcasa	□ Limpie la carcasa del producto con un paño húmedo. □ En caso necesario, añada un detergente suave al paño. Seguidamente, limpie la carcasa del producto con un paño húmedo, sin detergente.
Parrillas [9] [10]	1. Limpie las parrillas utilizando un paño ligeramente humedecido y un detergente suave. 2. Limpie las parrillas con un paño húmedo sin detergente.
Espacios intermedios de las parrillas [9] [10]	□ Eliminar grasa y líquidos: Use una hoja de papel de cocina. □ Eliminar los restos quemados que se hayan adherido: Utilice una espátula de madera o un pincho de madera pequeño.
Bandeja colectora de grasa [8]	□ Enjuague la bandeja colectora de grasa con agua y un detergente suave. □ También puede limpiar la bandeja colectora de grasa en el lavavajillas.

● Conservación

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!

No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.

- Limpie el producto antes de guardarlo.
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

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



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

Producto:



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



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

El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● Garantía

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

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

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

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

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

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

● **Tramitación de la garantía**

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 465787_2404) como justificante de compra.

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

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

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

● **Asistencia**

ES **Asistencia en España**

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side 126
Indledning	Side 126
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 127
Leveringsomfang	Side 127
Liste over dele	Side 127
Tekniske data	Side 127
Almindelige sikkerhedsanvisninger	Side 127
Ibrugtagning	Side 130
Udpakning og rengøring af produktet	Side 130
Anvendelse	Side 130
Opstilling af produktet	Side 130
Tænd/sluk produktet	Side 131
Grillning af fødevarer	Side 131
Opskrifter	Side 131
Oversigt	Side 131
Wienerbrød med ost og rosiner på kanelsnurre	Side 132
Bagel med røget laks	Side 132
Sandwich med røget kyllingefilet og mango	Side 133
Grillet sandwich med ost og æblekagefyld	Side 133
Sandwich med kalkun eller skinke	Side 134
Sandwich med kogt skinke	Side 134
Sandwich med røget makrel, tomat og creme fraiche	Side 134
Sund pizza-sandwich	Side 135
Sandwich med roastbeef	Side 135
Sandwich med kakifrugt, cheddar og bacon	Side 136
Rengøring	Side 136
Opbevaring	Side 137
Bortskaffelse	Side 137
Garanti	Side 137
Afvikling af garantisager	Side 138
Service	Side 138

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	FARE! – Betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for kvælning)		Vekselstrøm/-spænding
	ADVARSEL! – Betegner en faresituation med middel risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for strømstød)	Hz	Hertz (netfrekvens)
		W	Watt
	FORSIGTIG! – Betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører mindre eller moderate kvæstelser (f.eks. fare for skoldning)		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	OBS! – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)		Fare – risiko for elektrisk stød!
	INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.		Forsigtig – varm overflade!
	Levnetsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.		Dette apparat er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal jordes.
	Kun for fedtbakken 8: Egnet til opvaskemaskine		Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger
	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-retningslinjer.		

MINI-KONTAKTGRILL

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle

betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredje mand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Produktet er beregnet til at grille fødevarer med. Anvend ikke produktet til andre formål.
- Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1 Mini-Kontaktgrill
- 1 Fedtbakke
- 1 Betjeningsvejledning

● Liste over dele

Slå før læsningen op på siderne med figurerne, og gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

(Fig. A)

- 1 Håndtag
- 2 Rød kontrollampe (drift)
- 3 Grøn kontrollampe (klar)
- 4 Låg
- 5 Oplåsningsknap 180°
- 6 Netledning med netstik
- 7 Låsnings-/oplåsningsknap
- 8 Fedtbakke
- 9 Øvre grillplade
- 10 Nedre grillplade

● Tekniske data

Modelnummer med VDE-stik:	HG12146
med BS-stik:	HG12146-BS
Indgangsspænding:	220-240 V~, 50 Hz
Effektforbrug:	1000 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering:	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	-



Almindelige sikkerhedsanvisninger

FØR PRODUKTET BRUGES FØRSTE GANG SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE!

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder garantiforpligtelserne! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskaader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

⚠ ADVARSEL! Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

■ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug og lignende formål, som fx:

- I personalekøkkener i butikker, kontorer og andre kommercielle områder;
- I landbrugshusholdninger;
- Anvendelse for gæster i hoteller, moteller eller andre værelsesformer;
- I bed and breakfast-pensioner.

⚠ FARE! Fare for elektriske stød! Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

⚠ FARE! Forbrændingsfare!

- Under brug kan overfladerne blive varme. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, mens produktet er i drift.

⚠ ADVARSEL! Fare for elektriske stød! Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

- ⚠ ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.
- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
 - Produktet er tændt, så snart nedstikket er forbundet med en egnet stikkontakt.
 - Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
 - Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
 - Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at netledningen ikke kommer i klemme i pladerne eller rører pladekanterne.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en kapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser! Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug. Overhold anvisningerne om rengøring af produktet (se "Rengøring").

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

● **Ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontroller, at alle dele er til stede og at leveringsomfanget er komplet (se "Leveringsomfang").

3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm. Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden indhold, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.
5. Rengør alle produkts dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring" inden første brug.

● **Anvendelse**

① **INFO:**

- Når produktet opvarmes de første gange, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for passende udluftning.
- Kassér de grillede madvarer fra første tilberedning.

● **Opstilling af produktet**

⚠ **FORSIGTIG! Fare for kvæstelser!**

Berør ikke den øvre grillplade [9] og den nedre grillplade [10], når du stiller produktet op. Rør kun ved håndtaget [1].

- ① **INFO:** Du kan enten anvende produktet som kontaktgrill eller som bordgrill.

Kontaktgrill (fig. A)

- ① **INFO:** Låget [4], som kan vippes, giver et optimalt grillresultat. Den øvre grillplade [9] ligger altid parallelt med den nedre grillplade [10], også selvom grillmaden er temmelig tyk.

1. Drej låsnings-/oplåsningsknappen [7], så den peger på positionen ☑.
2. Åbn låget [4] med håndtaget [1].
3. Læg fødevarerne på den nederste grillplade [10].
4. Luk låget [4] med håndtaget [1].

Bordgrill (fig. B)

1. Luk låget [4] for at sikre, at den øvre grillplade [9] ligger parallelt med den nedre grillplade [10].

2. Drej låsnings-/oplåsningsknappen [7], så den peger på positionen [8].
3. Åbn låget [4] med håndtaget [1].
4. Skub oplåsningsknappen 180° [5] opad. Åbn låget [4] fuldstændigt, så håndtaget [1] ligger på overfladen.
5. Læg fødevarerne på begge grillplader [9] [10].

● Tænd/sluk produktet

- i INFO:** Under drift tænder og slukker den grønne kontrollampe [3] af og til. Det betyder, at produktet igen opvarmes til grilltemperaturen.
1. Tænd produktet: Sæt netstikket [6] i en egnet stikkontakt.
 2. Sluk produktet: Træk netstikket [6] ud af stikkontakten.

Kontrollampe	Status
Rød kontrollampe [2] er slukket. Grøn kontrollampe [3] er slukket.	Produktet er slukket
Rød kontrollampe [2] er tændt. Grøn kontrollampe [3] er slukket.	Produktet opvarmes/varmer igen.
Rød kontrollampe [2] er tændt. Grøn kontrollampe [3] er tændt.	Den indstillede temperatur er nået.

● Grillning af fødevarer

- i INFO:**
- Sæt fedtbakken [8] ind i åbningen på forsiden af produktet.
 - Smør begge grillplader [9] [10] med en egnet spiseolie.
 - Lad produktet være lukket under opvarmningen.
 - Overfyld ikke produktet.
 - Produktet er egnet til at grille mindre kødstykker, pølser eller grøntsager.

Kontaktgrill (fig. A)

1. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe [3] lyser.
2. Åbn låget [4] med håndtaget [1].
3. Læg fødevarerne på den nederste grillplade [10].
4. Luk låget [4] med håndtaget [1]. Nu bliver fødevarerne grillet. Fedt og andre væsker løber ned i fedtbakken [8] under grillningen.
5. Grillningen varer ca. 15 minutter. Kontrollér fødevarerne regelmæssigt. Grilltiden kan afkortes eller forlænges efter behov.
6. Når grillningen er færdig: Fjern fødevarerne fra produktet. Træk netstikket [6] ud af stikkontakten.

Bordgrill (fig. B)

1. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe [3] lyser.
2. Åbn låget [4] med håndtaget [1].
3. Opstil produktet som bordgrill (se "Opstilling af produktet").
4. Læg fødevarerne på begge grillplader [9] [10].
5. Grillningen varer ca. 15 minutter. Kontrollér fødevarerne regelmæssigt. Grilltiden kan afkortes eller forlænges efter behov.
6. Når grillningen er færdig: Fjern fødevarerne fra produktet. Træk netstikket [6] ud af stikkontakten.

● Opskrifter

● Oversigt

Opskrift	Portioner	Tilberedningstid
Wienerbrød med ost og rosiner på kanelsnurre	2	15–20 min
Bagel med røget laks	2	10 min
Sandwich med røget kyllingefilet og mango	2	15 min

Opskrift	Portioner	Tilberedningstid
Grillet sandwich med ost og æblekagefyld	2	20-25 min
Sandwich med kalkun eller skinke	2	20 min
Sandwich med kogt skinke	2	20 min
Sandwich med røget makrel, tomat og creme fraiche	1	20 min
Sund pizza-sandwich	2	35 min
Sandwich med roastbeef	2	20 min
Sandwich med kakifrugt, cheddar og bacon	2	20 min

● Wienerbrød med ost og rosiner på kannelsnurre

 15-20 min

 × 2

Ingredienser

85 g	Fedtfattig friskost
1,5 tsk.	Strøssukker
¼ tsk.	Ren vanilleekstrakt
2 spsk.	Rosiner
4 tsk.	Blødt smør (usaltet)
4 skiver	Kannelsnurre-toastbrød
Valgfrit	Farin (til at drysse over)

Tilberedning

1. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe  lyser.

2. Kom friskost, sukker, vanilleekstrakt og rosiner i en lille skål, og rør det sammen.
3. Smør alle brødsiverne med smør på 1 side. Vend den smørsmurte side nedad.
4. Smør 2 brødsider med blandingen med friskost og rosiner.
5. Læg de andre 2 brødsiver ovenpå med den smørsmurte side opad. Tryk brødsiverne let sammen.
6. Læg sandwichene på den nederste grillplade .
7. Luk produktet med håndtaget .
8. Vent i ca. 4 minutter, indtil sandwichene har fået en gyldenbrun farve, og fyldet er blevet varmt.
9. Fjern sandwichene fra produktet.
10. Før servering: Lad sandwichene hvile i ca. 3-5 minutter.
11. Skær sandwichene i halve, og drys dem efter smag og behag med farin.

● Bagel med røget laks

 10 min

 × 2

Ingredienser

2	Bagels (halverede)
2 spsk.	Friskost
4 skiver	Røget laks
3	Skalotteløg (pillede og skåret i tynde skiver i længderetningen)
½ spsk.	Kapers (afdryppede og hakkede)
¼	Citron
1 knivspids	Sort peber (friskkværnet)

Tilberedning

1. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe  lyser.
2. Smør den underste halvdel af dine bagels med friskost.
3. Læg 2 skiver røget laks på hver af de halverede bagels.
4. Kom skiver af skalotteløg, kapers og citronsaft ovenpå. Krydr med peber.
5. Læg den øverste bagelhalvdel ovenpå.

- Læg dine bagels på den nederste grillplade **10**.
- Luk produktet med håndtaget **1**.
- Vent i ca. 5 minutter, indtil dine bagels har fået en gyldenbrun farve, og fyldet er blevet varmt.
- Fjern dine bagels fra produktet.

● Sandwich med røget kyllingefilet og mango

 15 min

 × 2

Ingredienser

4 skiver	Fuldkornsbrød
30 g	Smør
125 g	Røget kyllingefilet (skåret i skiver)
½	Mellemstor, moden mango (skrællet og skåret i skiver)
1–2 spsk.	Ægte mayonnaise
6 blade	Basilikum
1 knivspids	Sort peber (friskkværnet)

Tilberedning

- Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
- Smør alle brødsiverne med smør.
- Læg den skiveskårne kyllingefilet på 2 brødsiver.
- Læg mango på den skiveskårne kyllingefilet.
- Kom mayonnaise oven på mangoen. Læg basilikumbladene øverst. Krydr med peber.
- Læg de andre 2 brødsiver ovenpå.
- Læg sandwichene på den nederste grillplade **10**.
- Luk produktet med håndtaget **1**.
- Vent i ca. 4 minutter, indtil sandwichene har fået en gyldenbrun farve, og fyldet er blevet varmt.
- Fjern sandwichene fra produktet.

● Grillet sandwich med ost og æblekagefyld

 20–25 min

 × 2

Ingredienser

4 skiver	Brød
2 spsk.	Smør
1 tsk.	Strø sukker
¼ tsk.	Kanel
1	Æble (skrællet, med fjernet kernehus og revet)
1 spsk.	Farin
1 knivspids	Koshersalt
1 knivspids	Muskatnød
1 tsk.	Citronsaft
40 g	Cheddarost (revet)

Tilberedning

- Klargør smørblandingen: Kom smør, sukker og halvdelen af kanelen i en lille skål, og rør det sammen.
- Klargør fyldet: Kom æble, farin, resten af kanelen, muskatnød og salt i en lille skål. Tilsæt citronsaft, og bland det hele godt. Lad fyldet trække i 15 minutter. Tilsæt ost, og rør det sammen.
- Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
- Smør alle brødsiverne med smørblandingen.
- Vend de 2 brødsiver med den smørsmurte side nedad. Smør disse 2 brødsiver jævnt med fyldet.
- Læg de andre 2 brødsiver oven på fyldet med den smørsmurte side opad.
- Læg sandwichene på den nederste grillplade **10**.
- Luk produktet med håndtaget **1**.
- Vent i ca. 5 minutter, indtil sandwichene har fået en gyldenbrun farve, og fyldet er blevet varmt.
- Fjern sandwichene fra produktet.

● Sandwich med kalkun eller skinke

 20 min

 × 2

Ingredienser

2	Boller
2 skiver	Kalkunpålæg eller skinke
2 skiver	Schweizisk ost, Monterey Jack eller Gruyère
4 skiver	Lille rødløg
10 g	Smør
30 g	Mayonnaise
1	Soltørret tomat (finthakket)
	Salt
	Sort peber (friskkværnet)

Tilberedning

1. Klargør tomatmayonnaisen: Kom mayonnaise og tomat i en lille skål, og rør det sammen. Krydr med salt og peber.
2. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
3. Skær brødet op, men skær det ikke helt igennem.
4. Smør brødet indvendigt med tomatmayonnaisen.
5. Kom kalkunpålæg eller skinke, ost og løg ned i brødet. Krydr med salt og peber.
6. Smør brødet på ydersiderne med lidt smør.
7. Læg brødene på den nederste grillplade **10**.
8. Luk produktet med håndtaget **1**.
9. Vent i ca. 5–7 minutter, indtil brødene har fået en gyldenbrun farve, og fyldet er blevet varmt.
10. Fjern brødene fra produktet.

● Sandwich med kogt skinke

 20 min

 × 2

Ingredienser

2 spsk.	Mayonnaise
1 spsk.	Sort oliventapenade

1 spsk.	Olivenolie
4 skiver	Fuldkornsbrød
115 g	Kogt skinke (skåret i tynde skiver)
40 g	Mozzarella (revet)
20 g	Blåskimmelost
1 spsk.	Honning

Tilberedning

1. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
2. Kom mayonnaise og sort oliventapenade i en lille skål, og rør det sammen.
3. Smør alle brødsiverne på 1 side med olivenolie.
4. Vend brødsiverne, og smør den anden side med olivenmayonnaisen.
5. Læg den kogte skinke, mozzarella og blåskimmelost på 2 brødsiver. Kom honning ovenpå.
6. Læg de andre 2 brødsiver ovenpå med den oliesmurte side opad.
7. Læg sandwichene på den nederste grillplade **10**.
8. Luk produktet med håndtaget **1**.
9. Vent i ca. 4–5 minutter, indtil sandwichene har fået en gyldenbrun farve, og fyldet er blevet varmt.
10. Fjern sandwichene fra produktet.

● Sandwich med røget makrel, tomat og creme fraiche

 20 min

 × 1

Ingredienser

2	Små røgede makrelfileter (tilberedte)
2 tykke skiver	Fuldkornsbrød
4	Cherrytomater (halverede)
1 stor håndfuld	Brøndkarse
2 spsk.	Fedtfattig creme fraiche

½ tsk.	Citronskal (revet)
5 ml	Citronsaft
1 tsk.	Sort peber (friskkværnet)

Tilberedning

1. Klargør dressingen: Kom creme fraiche, citronskal, citronsaft og peber i en lille skål, og rør det sammen. Stil skålen i køleskabet.
2. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
3. Læg makrelfileterne på 1 brødske. Kom tomater og brøndkarse ovenpå.
4. Læg den anden brødske ovenpå.
5. Læg sandwichen på den nederste grillplade **10**.
6. Luk produktet med håndtaget **1**.
7. Vent i ca. 3–4 minutter, indtil sandwichen har fået en gyldenbrun farve, og fyldet er blevet varmt.
8. Fjern sandwichen fra produktet.
9. Tilføj dressing.

● Sund pizza-sandwich

 35 min

 × 2

Ingredienser

1 skive	Mager kogt skinke eller kalkunpålæg (skåret i skiver)
25 g	Fedtfattig mozzarella
4 skiver	Brød
1	Tomat (skåret i tynde skiver)
1	Svamp (skåret i tynde skiver)
⅛	Lille løg (skåret i tynde skiver)
½ spsk.	Majs
⅛	Grøn peberfrugt (skåret i tern)
½ spsk.	Tomatpuré
½ tsk.	Olivenerolie
½ tsk.	Blandede krydderurter (tørrede)

Tilberedning

1. Klargør fyldet: Kom kogt skinke eller kalkunpålæg, mozzarella, tomatskiver, svampen, løget, majs, grøn peberfrugt, olivenolie og krydderurter i en lille skål, og bland det hele godt. Lad fyldet trække i 30 minutter.
2. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
3. Smør alle brødskeverne med tomatpuré.
4. Kom fyldet på 2 brødskever med siden med tomatpuréen opad.
5. Læg de andre 2 brødskever med siden med tomatpuré nedad på fyldet.
6. Læg sandwichene på den nederste grillplade **10**.
7. Luk produktet med håndtaget **1**.
8. Vent i ca. 3–5 minutter, indtil sandwichene har fået en gyldenbrun farve, og fyldet er blevet varmt.
9. Fjern sandwichene fra produktet.

● Sandwich med roastbeef

 20 min

 × 2

Ingredienser

4 skiver	Brød (1 cm tyk)
½ spsk.	Olivenerolie
20 g	Mayonnaise
225 g	Roastbeef (skåret i tynde skiver)
4 skiver	Provolone-ost
1	Tomat (skåret i skiver)
½	Rødløg (skåret i tynde skiver)

Tilberedning

1. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
2. Smør alle brødskeverne på 1 side med olie.
3. Vend brødskeverne, og smør den anden side med mayonnaise.
4. Kom roastbeef, ost, tomat og løg på 2 brødskever.
5. Læg de andre 2 brødskever ovenpå med den oliesmurte side opad.

- Læg sandwichene på den nederste grillplade **10**.
- Luk produktet med håndtaget **1**.
- Vent i ca. 5–7 minutter, indtil sandwichene har fået en gyldenbrun farve, og osten er smeltet.
- Fjern sandwichene fra produktet.

● Sandwich med kakifrugt, cheddar og bacon

 20 min

 × 2

Ingredienser

4 skiver	Brød
2 spsk.	Smør
2 spsk.	Æblegrød
10 g	Cheddarost (revet)
10 g	Havarti-ost (revet)
1	Sødt og saftigt æble (skåret i tynde skiver)
4 skiver	Bacon (stegt)
	Honning
	Timian

Tilberedning

- Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
- Smør alle brødskeer med smør på 1 side.
- Vend 2 brødskeer, og smør den anden side med æblegrød.
- Fordel ost jævnt oven på siden med æblegrød og bacon. Tilsæt honning og timian.
- Læg de andre 2 brødskeer ovenpå med den smørsmurte side opad.
- Læg sandwichene på den nederste grillplade **10**.
- Luk produktet med håndtaget **1**.
- Vent i ca. 5–7 minutter, indtil sandwichene har fået en gyldenbrun farve, og osten er smeltet.
- Fjern sandwichene fra produktet.

● Rengøring

⚠ FARE! Fare for elektriske stød! Før rengøring: Træk altid netstikket **6** ud af stikkontakten.

⚠ FARE! Forbrændingsfare! Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠ ADVARSEL!

- Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i produktets indre.
- Tør produktet grundigt af.
- Anvend ikke skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller stive børster.

❗ INFO: Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
Hus	☐ Tør huset af med en fugtig klud. ☐ Om nødvendigt, så anvend et mildt rengøringsmiddel på kluden. Bagefter tørres huset af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel.
Grillplader 9 10	1. Grillpladerne tørres med en let fugtig klud og et mildt opvaskemiddel. 2. Bagefter tørres grillpladerne af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel.

Del	Rengøringsmetode
Mellemrum mellem grillpladerne 9 10	☐ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle. ☐ Fjernelse af fastsiddende, fastbrændte rester: Anvend en paletkniv af træ eller en lille træske.
Fedtbakke 8	☐ Fedtbakken vaskes med vand og et mildt rengøringsmiddel. ☐ Fedtbakken kan også vaskes i en opvaskemaskine.

● Opbevaring

⚠ FARE! Forbrændingsfare! Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

- ☐ Produktet skal rengøres før opbevaring.
- ☐ Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- ☐ Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer/20-22: papir og pap/80-98: kompositmaterialer.

Produkt:



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

Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 465787_2404) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina 140
Introduzione	Pagina 140
Uso previsto	Pagina 140
Contenuto della confezione	Pagina 141
Elenco delle parti	Pagina 141
Dati tecnici	Pagina 141
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina 141
Messa in funzione	Pagina 144
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina 144
Utilizzo	Pagina 144
Installazione del prodotto	Pagina 144
Accendere/spegnere il prodotto	Pagina 145
Cottura degli alimenti	Pagina 145
Ricette	Pagina 146
Panoramica	Pagina 146
Brioche danese al formaggio e uvetta su pane alla cannella	Pagina 146
Bagel con salmone affumicato	Pagina 147
Tramezzino con affettato di pollo affumicato e mango	Pagina 147
Tramezzino al formaggio alla griglia con ripieno alla torta di mele	Pagina 148
Tramezzino con tacchino o prosciutto	Pagina 148
Tramezzino con prosciutto crudo	Pagina 149
Tramezzino con sgombrò affumicato, pomodoro e panna fresca	Pagina 149
Tramezzino di pizza salutare	Pagina 150
Tramezzino al roastbeef	Pagina 150
Tramezzino con mele, cheddar e pancetta	Pagina 150
Pulizia	Pagina 151
Conservazione	Pagina 151
Smaltimento	Pagina 152
Garanzia	Pagina 152
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 153
Assistenza	Pagina 153

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Alimentazione a corrente alternata
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)	Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	CAUTELA! – Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Pericolo – Rischio di scossa elettrica!
	INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.		Cautela – superficie calda!
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Questo apparecchio è classificato in classe di protezione I e deve essere collegato a terra.
	Solo per la vaschetta raccogli grasso  8: Lavabile in lavastoviglie	 	Istruzioni di sicurezza Istruzioni
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		

MINI GRIGLIA A CONTATTO

● Introduzione

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

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

● Uso previsto

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

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

● Contenuto della confezione

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

- 1 Mini griglia a contatto
- 1 Vaschetta raccogli grasso
- 1 Istruzioni per l'uso

● Elenco delle parti

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

(Fig. A)

- 1 Impugnatura
- 2 Spia rossa (funzionamento)
- 3 Spia verde (pronto per l'uso)
- 4 Coperchio
- 5 Pulsante di sblocco a 180°
- 6 Cavo di alimentazione e spina
- 7 Pulsante di blocco/sblocco
- 8 Vaschetta raccogli grasso
- 9 Piastra superiore
- 10 Piastra inferiore

● Dati tecnici

Numero di modello con spina VDE:	HG12146
con spina BS:	HG12146-BS
Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1000 W
Classe di protezione:	I
Certificazione:	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	-



Istruzioni generali di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

- Il prodotto è progettato per l'uso in ambienti domestici e simili, quali:
 - Cucine per dipendenti di negozi, uffici e altre attività commerciali;
 - Proprietà agricole;
 - Clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed & breakfast.

⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione! Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni!

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

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione!

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

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Questo prodotto si accende non appena la spina viene collegata a una presa idonea.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere

il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Prestare attenzione che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalla piastra o che venga in contatto con i suoi bordi.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghes. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghes in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.

- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza. Osservare le istruzioni per la pulizia del prodotto (vedi "Pulizia")

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

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

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

● **Utilizzo**

① **INFO:**

- Potrebbe sprigionarsi un leggero odore le prime volte che si riscalda il prodotto. Garantire una ventilazione adeguata.
- Smaltire gli alimenti della prima cottura.

● **Installazione del prodotto**

⚠ CAUTELA! Rischio di lesioni! Non toccare la piastra superiore [9] e quella inferiore [10] durante l'installazione del prodotto. Afferrare solo l'impugnatura [1].

① **INFO:** Il prodotto può essere utilizzato sia come griglia a contatto che come piastra da tavolo.

Griglia a contatto (Fig. A)

① **INFO:** Il coperchio [4] ribaltabile garantisce un risultato di cottura ottimale. La piastra superiore [9] è sempre parallela a quella inferiore [10], anche se il cibo è voluminoso.

1. Ruotare il pulsante di blocco/sblocco [7] in modo che sia rivolto verso la posizione .
2. Aprire il coperchio [4] dall'impugnatura [1].
3. Collocare gli alimenti sulla piastra griglia inferiore [10].
4. Chiudere il coperchio [4] dall'impugnatura [1].

Piastra da tavolo (Fig. B)

1. Chiudere il coperchio [4] per assicurarsi che la piastra superiore [9] sia parallela alla piastra inferiore [10].
2. Ruotare il pulsante di blocco/sblocco [7] in modo che sia rivolto verso la posizione .
3. Aprire il coperchio [4] dall'impugnatura [1].
4. Spingere il pulsante di sblocco a 180° [5] verso l'alto. Aprire il coperchio [4] completamente in modo che l'impugnatura [1] sia a contatto con la superficie.
5. Collocare gli alimenti su entrambe le piastre [9] [10].

● Accendere/spegnere il prodotto

i INFO: Durante il funzionamento, la spia verde [3] si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di cottura.

1. Accensione del prodotto: Inserire la spina [6] in una presa idonea.
2. Spegnimento del prodotto: Staccare la spina [6] dalla presa.

Spia luminosa	Stato
La spia rossa [2] è spenta. La spia verde [3] è spenta.	Prodotto spento
La spia rossa [2] è accesa. La spia verde [3] è spenta.	Il prodotto viene riscaldato/ scaldato di nuovo.

Spia luminosa	Stato
La spia rossa [2] è accesa. La spia verde [3] è accesa.	È stata raggiunta la temperatura ottimale.

● Cottura degli alimenti

i INFO:

- Posizionare la vaschetta raccogli grasso [8] nell'apertura sulla parte anteriore del prodotto.
- Ungere entrambe le piastre [9] [10] con olio da cucina adatto.
- Lasciare il prodotto chiuso durante il riscaldamento.
- Non riempire eccessivamente il prodotto.
- Il prodotto è adatto a grigliare piccoli pezzi di carne, salsicce, verdure.

Griglia a contatto (Fig. A)

1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [3].
2. Aprire il coperchio [4] dall'impugnatura [1].
3. Collocare gli alimenti sulla piastra griglia inferiore [10].
4. Chiudere il coperchio [4] dall'impugnatura [1]. Gli alimenti vengono ora cotti. Durante la cottura, il grasso e gli altri liquidi scorrono nella vaschetta raccogli grasso [8].
5. Il processo di cottura dura 15 minuti circa. Controllare gli alimenti di tanto in tanto. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda delle necessità.
6. Quando il processo di cottura è completo: Rimuovere gli alimenti dal prodotto. Staccare la spina [6] dalla presa.

Piastra da tavolo (Fig. B)

1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [3].
2. Aprire il coperchio [4] dall'impugnatura [1].
3. Installare il prodotto come piastra da tavolo (vedi "Installazione del prodotto").
4. Collocare gli alimenti su entrambe le piastre [9] [10].

5. Il processo di cottura dura 15 minuti circa. Controllare gli alimenti di tanto in tanto. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda delle necessità.
6. Quando il processo di cottura è completo: Rimuovere gli alimenti dal prodotto. Staccare la spina [6] dalla presa.

● Ricette

● Panoramica

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione
Brioche danese al formaggio e uvetta su pane alla cannella	2	15-20 min
Bagel con salmone affumicato	2	10 min
Trammezzino con affettato di pollo affumicato e mango	2	15 min
Trammezzino al formaggio alla griglia con ripieno alla torta di mele	2	20-25 min
Trammezzino con tacchino o prosciutto	2	20 min
Trammezzino con prosciutto crudo	2	20 min
Trammezzino con sgombrò affumicato, pomodoro e panna fresca	1	20 min

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione
Trammezzino di pizza salutare	2	35 min
Trammezzino al roastbeef	2	20 min
Trammezzino con mele, cheddar e pancetta	2	20 min

● Brioche danese al formaggio e uvetta su pane alla cannella

 15-20 min

 x 2

Ingredienti

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

Preparazione

1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [3].
2. Mettere formaggio fresco, zucchero, estratto di vaniglia e uvetta in una ciotola piccola e mescolare il tutto.
3. Spalmare del burro su tutte le fette di pane su 1 lato. Girare il lato spalmato di burro verso il basso.
4. Spalmare il composto di formaggio fresco e uvetta su 2 fette di pane.

5. Posizionarvi sopra le altre 2 fette di pane con il lato spalmato di burro verso l'alto. Premere leggermente insieme le fette di pane.
6. Mettere i tramezzini sulla piastra griglia inferiore [10].
7. Chiudere il prodotto dall'impugnatura [1].
8. Attendere circa 4 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il ripieno caldo.
9. Rimuovere i tramezzini dal prodotto.
10. Prima di servire: lasciare riposare i tramezzini per circa 3-5 minuti.
11. Tagliare a metà i tramezzini e cospargerli di zucchero a velo, se lo si desidera.

● Bagel con salmone affumicato

 10 min

 × 2

Ingredienti

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

Preparazione

1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [3].
2. Spalmare del formaggio fresco sulle metà inferiori dei bagel.
3. Disporre 2 fette di salmone affumicato su ogni metà dei bagel.
4. Aggiungere fette di scalogno, capperi e succo di limone. Condire con pepe.
5. Posizionarvi sopra i mezzi bagel superiori.
6. Mettere i bagel sulla piastra griglia inferiore [10].
7. Chiudere il prodotto dall'impugnatura [1].

8. Attendere circa 5 minuti finché i bagel non saranno dorati e il ripieno caldo.
9. Rimuovere i bagel dal prodotto.

● Tramezzino con affettato di pollo affumicato e mango

 15 min

 × 2

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

 20-25 min

 × 2

Ingredienti

4 fette	Pane
2 cucchiari	Burro
1 cucchiaini	Zucchero semolato
¼ di cucchiaino	Cannella
1	Mela (sbucciata, privata del torsolo e grattugiata)
1 cucchiari	Zucchero di canna
1 pizzico	Sale kosher
1 pizzico	Noce moscata
1 cucchiaini	Succo di limone
40 g	Cheddar (grattugiato)

Preparazione

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

9. Attendere circa 5 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il ripieno caldo.
10. Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Tramezzino con tacchino o prosciutto

 20 min

 × 2

Ingredienti

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

Preparazione

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

● Tramezzino con prosciutto crudo

 20 min

 × 2

Ingredienti

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

Preparazione

1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **[3]**.
2. Mettere maionese e paté di olive nere in una ciotola piccola e mescolare il tutto.
3. Spalmare dell'olio d'oliva su tutte le fette di pane su 1 lato.
4. Girare le fette di pane e spalmarvi della maionese alle olive.
5. Mettere prosciutto crudo, mozzarella e gorgonzola su 2 fette di pane. Ricoprire con il miele.
6. Posizionarvi sopra le altre 2 fette di pane con il lato spalmato d'olio verso l'alto.
7. Mettere i tramezzini sulla piastra griglia inferiore **[10]**.
8. Chiudere il prodotto dall'impugnatura **[1]**.
9. Attendere circa 4-5 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il ripieno caldo.
10. Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Tramezzino con sgombrò affumicato, pomodoro e panna fresca

 20 min

 × 1

Ingredienti

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

Preparazione

1. Preparazione del condimento: Mettere panna fresca, scorze di limone, succo di limone e pepe in una ciotola piccola e mescolare il tutto. Mettere la ciotola in frigorifero.
2. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **[3]**.
3. Mettere i filetti di sgombrò su 1 fetta di pane. Aggiungere pomodori e crescione.
4. Posizionarvi sopra l'altra fetta di pane.
5. Mettere il tramezzino sulla piastra griglia inferiore **[10]**.
6. Chiudere il prodotto dall'impugnatura **[1]**.
7. Attendere circa 3-4 minuti finché il tramezzino non sarà dorato e il ripieno caldo.
8. Rimuovere il tramezzino dal prodotto.
9. Aggiungere il condimento.

● Tramezzino di pizza salutare

 35 min

 × 2

Ingredienti

1 fetta	Prosciutto cotto magro o tacchino a fette (tagliato a strisce)
25 g	Mozzarella a basso contenuto di grassi
4 fette	Pane
1	Pomodoro (a fette sottili)
1	Fungo (a fette sottili)
1/8	Cipolla piccola (a fette sottili)
1/2 di cucchiaino	Mais
1/8	Peperone verde (a dadini)
1/2 di cucchiaino	Concentrato di pomodoro
1/2 cucchiaino	Olio d'oliva
1/2 cucchiaino	Erbe miste (secche)

Preparazione

1. Preparazione del ripieno: Mettere il prosciutto cotto o il tacchino a fette, la mozzarella, le fette di pomodoro, i funghi, la cipolla, il mais, il peperone verde, l'olio d'oliva e le erbe in una ciotola piccola e mescolare il tutto. Lasciare riposare il composto per 30 minuti.
2. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **[3]**.
3. Spalmare del concentrato di pomodoro su tutte le fette di pane.
4. Mettere il ripieno su 2 fette di pane con il concentrato di pomodoro verso l'alto.
5. Mettere le altre 2 fette di pane con il concentrato di pomodoro verso il basso sul ripieno.
6. Mettere i tramezzini sulla piastra griglia inferiore **[10]**.
7. Chiudere il prodotto dall'impugnatura **[1]**.
8. Attendere circa 3-5 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il ripieno caldo.
9. Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Tramezzino al roastbeef

 20 min

 × 2

Ingredienti

4 fette	Pane (spesso 1 cm)
1/2 di cucchiaino	Olio d'oliva
20 g	Maionese
225 g	Roastbeef (a fette sottili)
4 fette	Provolone
1	Pomodoro (a fette)
1/2	Cipolla rossa (a fette sottili)

Preparazione

1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **[3]**.
2. Spalmare un po' d'olio su tutte le fette di pane su 1 lato.
3. Girare le fette di pane e spalmarvi della maionese.
4. Mettere roastbeef, formaggio, pomodoro e cipolla su 2 fette di pane.
5. Posizionarvi sopra le altre 2 fette di pane con il lato spalmato d'olio verso l'alto.
6. Mettere i tramezzini sulla piastra griglia inferiore **[10]**.
7. Chiudere il prodotto dall'impugnatura **[1]**.
8. Attendere circa 5-7 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il formaggio fuso.
9. Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

● Tramezzino con mele, cheddar e pancetta

 20 min

 × 2

Ingredienti

4 fette	Pane
2 cucchiaini	Burro
2 cucchiaini	Burro di mele
10 g	Cheddar (grattugiato)
10 g	Havarti (grattugiato)

1	Mela Honeycrisp (a fette sottili)
4 fette	Pancetta (cotta)
	Miele
	Timo

Preparazione

1. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [3].
2. Spalmare del burro su tutte le fette di pane su 1 lato.
3. Girare 2 fette di pane e spalmarvi del burro di mele.
4. Ricoprire il lato con il burro di mele in modo uniforme con formaggio, mela e pancetta. Aggiungere miele e timo.
5. Posizionarvi sopra le altre 2 fette di pane con il lato spalmato di burro verso l'alto.
6. Mettere i tramezzini sulla piastra griglia inferiore [10].
7. Chiudere il prodotto dall'impugnatura [1].
8. Attendere circa 5-7 minuti finché i tramezzini non saranno dorati e il formaggio fuso.
9. Rimuovere i tramezzini dal prodotto.

Pulizia

⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione!

Prima della pulizia: Staccare sempre la spina [6] dalla presa.

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

⚠ AVVERTENZA!

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

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

Parte	Metodo di pulizia
Alloggiamento	☐ Pulire l'alloggiamento con un panno umido. ☐ Se necessario, applicare del detergente delicato sul panno. Pulire poi l'alloggiamento con un panno umido senza detergente.
Piastra [9] [10]	1. Pulire le piastra griglia con un panno leggermente umido e un detergente delicato. 2. Pulire le piastra con un panno umido senza detergente.
Spazi sulle piastra [9] [10]	☐ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un foglio di carta da cucina. ☐ Rimuovere i residui rimasti attaccati e bruciati: Utilizzare una spatola di legno o dei piccoli spiedini di legno.
Vaschetta raccogli grasso [8]	☐ Sciacquare la vaschetta raccogli grasso con acqua e un detergente delicato. ☐ È anche possibile pulire la vaschetta raccogli grasso in lavastoviglie.

Conservazione

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

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

● Smaltimento

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



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

Prodotto:



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



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

● Garanzia

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

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

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

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

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

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

● Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 465787_2404) come prova d'acquisto.

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

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

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

● Assistenza

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal 155
Bevezető	Oldal 155
Rendeltetésszerű használat	Oldal 156
A csomagolás tartalma	Oldal 156
Alkatrészlista	Oldal 156
Műszaki adatok	Oldal 156
Általános biztonsági utasítások	Oldal 156
Üzembe helyezés	Oldal 159
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal 159
Használat	Oldal 159
A termék felállítása	Oldal 159
A termék be- és kikapcsolása	Oldal 160
Élelmiszerek grillezése	Oldal 160
Receptek	Oldal 161
Áttekintés	Oldal 161
Sajtos mazsolás táska csavart fahéjas kenyéren	Oldal 161
Füstölt lazacos bagel	Oldal 161
Füstölt csirkemellsonkás-mangós szendvics	Oldal 162
Grillezett sajtos szendvics almás pitével töltve	Oldal 162
Pulykás vagy sonkás szendvics	Oldal 163
Nyers sonkás szendvics	Oldal 163
Füstölt makrélás-paradicsomos-tejfölös szendvics	Oldal 164
Egészséges pizzás szendvics	Oldal 164
Marhasültes szendvics	Oldal 165
Mézes almás, cheddar sajtos és szalonnás szendvics	Oldal 165
Tisztítás	Oldal 165
Tárolás	Oldal 166
Mentesítés	Oldal 166
Garancia	Oldal 167
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 167
Szerviz	Oldal 167

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 károokra 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 zsiradékgyűjtő tálcához [8]: Mosogatógépben mosható	 	Biztonsági utasítások Kezelési utasítások
	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		

MINI KONTAKT GRILL

● 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 Mini kontakt grill
- 1 Zsiradékgyűjtő tálca
- 1 Használati útmutató

● Alkatrészelista

Elolvasás előtt hajtogassa ki az ábrákat tartalmazó oldalakat és ismerkedjen meg a termék funkcióival.

(A ábra)

- 1 Fogó
- 2 Piros színű jelzőfény (működés)
- 3 Zöld színű jelzőfény (készlet)
- 4 Fedő
- 5 180°-os kioldógomb
- 6 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 7 Záró-/kioldógomb
- 8 Zsiradékgyűjtő tálca
- 9 Felső sütőlap
- 10 Alsó sütőlap

● Műszaki adatok

Modellszám VDE elektromos csatlakozóval:	HG12146
BS elektromos csatlakozóval:	HG12146-BS
Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Bemenő teljesítmény:	1000 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány:	
HG12146:	GS (Intertek)
HG12146-BS:	–



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 közvetett károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása következtében történő anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!
ÉLETVESZÉLY
GYERMEKEK,
KISGYERMEKEK
SZÁMÁRA!**

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 afelatti 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 készülékkel.
- 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.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne

próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

- A termék háztartáson belüli és annak megfelelő használati módokra alkalmas, például:
 - Üzletek, irodák vagy hasonló munkahelyek alkalmazotti konyháiban;
 - Tanyaházakban;
 - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára;
 - Reggellivel szolgáló szálláshelyeken.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- **Sérülésveszély!** A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból. Vegye figyelembe a termék tisztítására vonatkozó utasításokat (lásd a „Tisztítás” c. részt).
- 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 rácspepenő 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 védtünk 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 ételmiszer selejtezze ki.

● **A termék felállítása**

- ⚠ **VIGYÁZAT! Sérülésveszély!** A termék felállítása során ne érjen a felső sütőlaphoz [9] és az alsó sütőlaphoz [10]. Csak a fogóhoz [1] érjen.

- ① **TUDNIVALÓ:** A terméket kontaktgrillként vagy asztali grillként is használhatja.

Kontaktgrill (A ábra)

- ① **TUDNIVALÓ:** A kihajtható fedő [4] optimális grillezési élményt biztosít. A felső sütőlapp [9] mindig párhuzamos lesz az alsó sütőlappal [10] akkor is, ha az ételmiszer nagyobb méretű.

1. Fordítsa el a zároló-/kioldógombot [7] úgy, hogy az a  felé nézzen.
2. Nyissa fel a fedőt [4] a fogón [1].
3. Tegye rá az élelmiszereket az alsó sütőlapra [10].
4. Zárja le az fedőt [4] a fogón [1].

Asztali grill (B ábra)

1. Csukja le a fedőt [4], hogy a felső sütőlap [9] mindenképp párhuzamos legyen az alsó sütőlappal [10].
2. Fordítsa el a zároló-/kioldógombot [7] úgy, hogy az a  felé nézzen.
3. Nyissa fel a fedőt [4] a fogón [1].
4. Tolja a 180°-os kioldógombot [5] felfelé. Nyissa fel a fedőt [4] teljesen [1], hogy a fógó rádőljön az asztalra.
5. Tegye rá az élelmiszereket a sütőlapokra [9] [10].

● A termék be- és kikapcsolása

❗ TUDNIVALÓ: A működés során a zöld színű jelzőfény [3] időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik a grillezési hőmérsékletre.

1. A termék bekapcsolása: Dugja be az elektromos csatlakozót [6] egy megfelelő konnektorba.
2. A termék kikapcsolása: Húzza ki az elektromos csatlakozót [6] a konnektorból.

Jelzőfény	Állapot
A piros színű jelzőfény [2] nem világít. A zöld színű jelzőfény [3] nem világít.	A termék ki van kapcsolva
A piros színű jelzőfény [2] világít. A zöld színű jelzőfény [3] nem világít.	A termék felmelegszik vagy újramelegszik.
A piros színű jelzőfény [2] világít. A zöld színű jelzőfény [3] világít.	A hőmérséklet elérte az optimális szintet.

● Élelmiszerek grillezése

❗ TUDNIVALÓ:

- Helyezze be a zsiradékgyűjtő tálcat [8] a termék elülső oldalán lévő nyílásba.
- Kenje be mindkét sütőlapot [9] [10] megfelelő étolajjal.
- Hagyja a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik.
- Ne töltsen túl a terméket.
- A termék a kisebb húsdarabok, kolbászok és zöldségek grillezésére alkalmas.

Kontaktgrill (A ábra)

1. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [3] ki nem gyullad.
2. Nyissa fel a fedőt [4] a fogón [1].
3. Tegye rá az élelmiszereket az alsó sütőlapra [10].
4. Zárja le az fedőt [4] a fogón [1]. Az élelmiszerek grillezése ekkor megkezdődik. A grillezés során a zsiradékok és egyéb folyadékok a zsiradékgyűjtő tálcába [8] folynak.
5. A grillezés kb. 15 percre 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 [6] a konnektorból.

Asztali grill (B ábra)

1. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [3] ki nem gyullad.
2. Nyissa fel a fedőt [4] a fogón [1].
3. Állítsa fel a terméket asztali grillként (lásd „A termék felállítása” c. részt).
4. Tegye rá az élelmiszereket a sütőlapokra [9] [10].
5. A grillezés kb. 15 percre 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 [6] a konnektorból.

● Receptek

● Áttekintés

Recept	Adagok	Elkészítési idő
Sajtos mazsolás táska csavart fahéjas kenyéren	2	15–20 perc
Füstölt lazacos bagel	2	10 perc
Füstölt csirkemellsonkás-mangós szendvics	2	15 perc
Grillezett sajtos szendvics almás pitével töltve	2	20–25 perc
Pulykás vagy sonkás szendvics	2	20 perc
Nyers sonkás szendvics	2	20 perc
Füstölt makrélás-paradicsomos-tejfölös szendvics	1	20 perc
Egészséges pizzás szendvics	2	35 perc
Marhasültes szendvics	2	20 perc
Mézes almás, cheddar sajtos és szalonnás szendvics	2	20 perc

● Sajtos mazsolás táska csavart fahéjas kenyéren

 15–20 perc

 × 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

- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény  ki nem gyullad.
- Tegye bele a krémsajtot, a cukrot, a vaníliakivonatot és a mazsolát egy kisebb táliba, majd keverje össze.
- Kenje be a kenyérszeletek egy-egy oldalát vajjal. Fordítsa a vajjal megkent oldalt lefelé.
- Kenjen be 2 kenyérszeletet a krémsajtos-mazsolás keverékkel.
- 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 .
- A terméket csak a fogóval  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 perc

 × 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 **[3]** 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 **[10]**.
- A terméket csak a fogóval **[1]** 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 perc

 × 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 **[3]** 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 **[10]**.
- A terméket csak a fogóval **[1]** 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 perc

 × 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

- A vajás keverék elkészítése: Tegye bele a vajat, a cukrot és a fahéj egyik felét egy kisebb tálba, majd keverje össze.
- A töltelék elkészítése: Tegye bele az almát, a barnacukrot, a fahéj másik felét, a szerecsendiót és a sót egy kisebb tálba. Adja hozzá a citromlevet, majd keverje össze alaposan. Hagyja a tölteléket 15 percet pihenni. Adja hozzá a sajtot, majd az egészet keverje össze.
- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **[3]** ki nem gyullad.
- 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 vajas felük felfelé nézzen.
7. Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra [10].
8. A terméket csak a fogóval [1] 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 perc

 × 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	Szárított paradicsom (finomra felaprítva)
	Só
	Frissen őrölt feketebors

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 [3] ki nem gyullad.
3. Vágja ketté a zsemléket, de ne vágja át őket teljesen.
4. Kenje be a zsemlék belső oldalát a paradicsomos majonézzel.

5. Tegye bele a sült pulykát vagy sonkát és a hagymát a zsemlékbe. Fűszerezze sóval és borssal.
6. Kenjen a zsemlék felső és alsó oldalára némi vajat.
7. Helyezze rá a zsemléket az alsó sütőlapra [10].
8. A terméket csak a fogóval [1] csukja le.
9. Várjon kb. 5–7 percet, amíg a zsemlék aranybarna színt nem kapnak, és a töltelék fel nem melegszik.
10. Vegye ki a zsemléket a termékből.

● Nyers sonkás szendvics

 20 perc

 × 2

Hozzávalók

2 EK	Majonéz
1 EK	Fekete olivabogyós tapenád
1 EK	Olívaolaj
4 szelet	Teljes kiörlésű kenyér
115 g	Nyers sonka (vékony szeletekre vágva)
40 g	Mozzarella (reszelt)
20 g	Kéksajt
1 EK	Méz

Elkészítés

1. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [3] ki nem gyullad.
2. Tegye bele a majonézt és a fekete olivabogyós tapenádát egy kisebb tálba, majd keverje össze.
3. Kenje be a kenyérszeletek egy-egy oldalát olívaolajjal.
4. Fordítsa meg a kenyérszeleteket, és kenje be őket az olívás-majonézes keverékkel.
5. Tegyen két kenyérszeletre nyers sonkát, mozzarellát és kéksajtot. Tegyen a tetejére mézet.
6. Fordítsa rájuk a másik két kenyérszeletet úgy, hogy a olajos felük felfelé nézzen.
7. Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra [10].

8. A terméket csak a fogóval [1] csukja le.
9. Várjon kb. 4–5 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a töltelék fel nem melegszik.
10. Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Füstölt makrélás-paradicsomos-tejfölös szendvics

 20 perc

 × 1

Hozzávalók

2	Kisebb füstölt makrélafilé (főtt)
2 vastagabb szelet	Teljes kiörlésű kenyér
4	Koktélpáradicsom (félbe vágva)
1 nagy marék	Vízitorma
2 EK	Zsírszegény tejföl
½ TK	Citromhéj (reszelt)
5 ml	Citromlé
1 TK	Frissen őrölt feketebors

Elkészítés

1. A krém elkészítése: Tegye bele a tejfölt, a citromhéjat, a citromlevet és a borsot egy kisebb tálba, majd keverje össze. Tegye be a tálat a hűtőszekrénybe.
2. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [3] ki nem gyullad.
3. Tegye rá a makrélafiléket 1 kenyérszeletre. Tegye rá a paradicsomot és a vízitormát.
4. Helyezze rá a másik kenyérszeletet.
5. Helyezze rá a szendvicset az alsó sütőlapra [10].
6. A terméket csak a fogóval [1] csukja le.
7. Várjon kb. 3–4 percet, amíg a szendvics aranybarna színt kap, és a töltelék fel nem melegszik.
8. Vegye ki a szendvicset a termékből.
9. Tegye rá a krémet.

● Egészséges pizzás szendvics

 35 perc

 × 2

Hozzávalók

1 szelet	Sovány főtt sonka vagy pulykafelvágott (csíkokra vágva)
25 g	Zsírszegény 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 (szárított)

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 [3] 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 [10].
7. A terméket csak a fogóval [1] 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 perc

 × 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

- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **3** ki nem gyullad.
- Kenje be a kenyérszeletek egy-egy oldalát némi olajjal.
- Fordítsa meg a kenyérszeleteket, és kenje be őket majonézzel.
- 2 kenyérszeletre tegyen marhasültet, sajtot, paradicsomot és hagymát.
- Fordítsa rájuk a másik két kenyérszeletet úgy, hogy a olajos felük felfelé nézzen.
- Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra **10**.
- A terméket csak a fogóval **1** csukja le.
- Várjon kb. 5–7 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a sajt meg nem olvad.
- Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Mézes almás, cheddar sajtos és szalonnás szendvics

 20 perc

 × 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

- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **3** ki nem gyullad.
- Kenje be a kenyérszeletek egy-egy oldalát vajjal.
- Fordítsa meg 2 kenyérszeletet, és kenje be őket almalekvárral.
- Tegyen az almalekváros oldalukra egyenletesen sajtot, almát és szalonnát. Adja hozzá a mézet és a kakukkfűvet.
- Fordítsa rájuk a másik két kenyérszeletet úgy, hogy a vajas felük felfelé nézzen.
- Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra **10**.
- A terméket csak a fogóval **1** csukja le.
- Várjon kb. 5–7 percet, amíg a szendvicsek aranybarna színt nem kapnak, és a sajt meg nem olvad.
- Vegye ki a szendvicseket a termékből.

● Tisztítás

 **VESZÉLY! Áramütésveszély!** Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót **6** 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.
- Törölje a terméket alaposan szárazra.
- Ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.

❗ 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 tisztítószer is tehet a ruhára. Ezután törölje át a burkolatot egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül.
Sütőlapok 9 10	1. Törölje át a sütőlapokat egy enyhén nedves ruha és némi tisztítószer segítségével. 2. Törölje át a sütőlapokat egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül.
A sütőlapok 9 10 közötti részek	☐ A zsiradékok és a folyadékok eltávolítása: Használjon konyhai törítőt. ☐ A ráragadt, odaégett ételmaradékok eltávolítása: Használjon egy fából készült spatulát vagy egy kis fanyársat.
Zsiradékgyűjtő tálca 8	☐ Öblítse át a zsiradékgyűjtő tálcat vízzel és kímélő mosogatószerrel. ☐ A zsiradékgyűjtő tálcat 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:



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

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

A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, 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 alkatrészeknek minősülnek (pl. elemek, 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 465787_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 keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● **Szerviz**

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@idl.hu



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12146
Version: 09/2024

IAN 465787_2404

