



CONTACT GRILL SKG 1000 C1

(GB) (IE) (NI)

CONTACT GRILL

User manual

(FR) (BE)

GRIL MULTI-USAGE

Mode d'emploi

(NL) (BE)

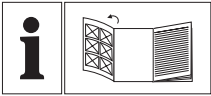
CONTACTGRILL

Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

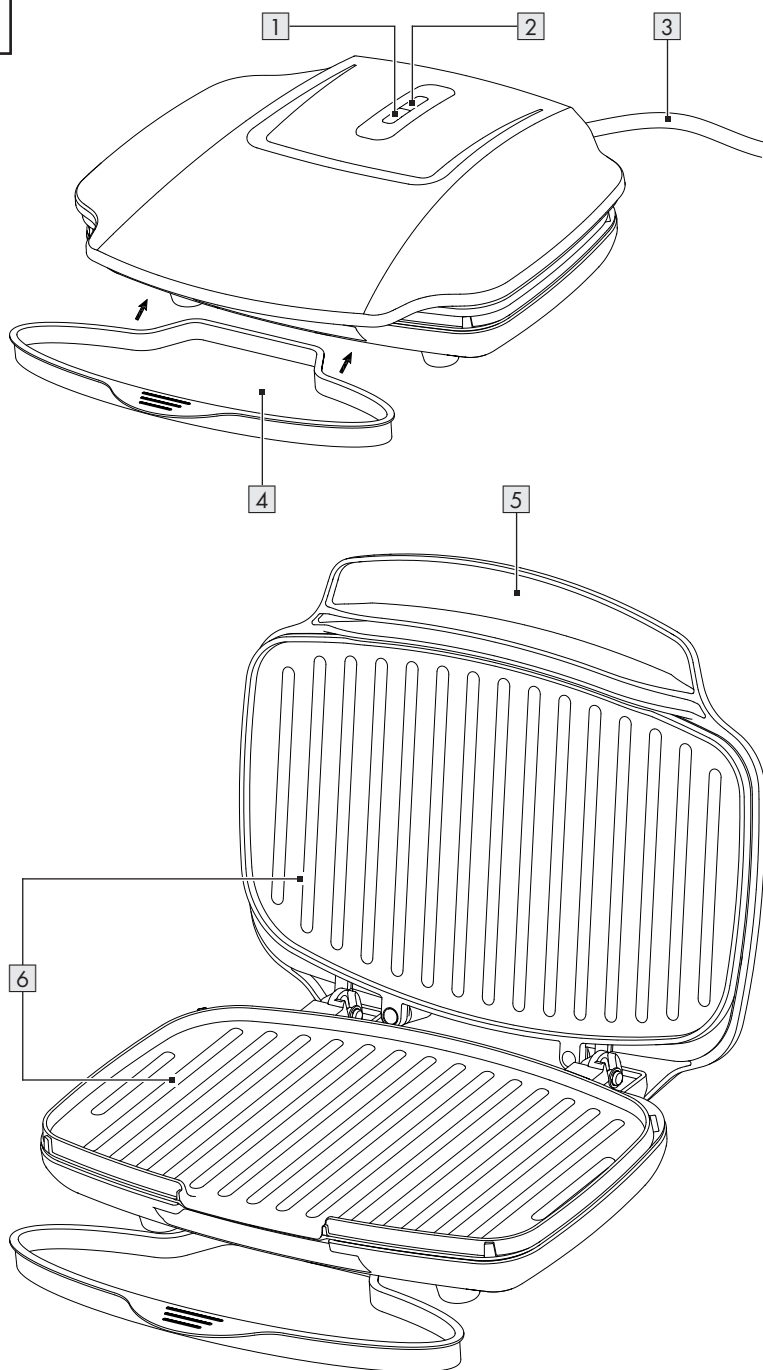
KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung



GB/IE/NL	User manual	Page	5
FR/BE	Mode d'emploi	Page	17
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	31
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45

A



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

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watt
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Danger – risk of electric shock!
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		Caution – hot surface!
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
	For grease drip tray 4 only: Suitable for dishwasher		Safety information Instructions for use
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		

CONTACT GRILL

● Introduction

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

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

● Intended use

- This product is designed for grilling food. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.

- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

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

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

● Parts list

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

(Fig. A)

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

● Technical data

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



General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF

THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

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

Children and persons with disabilities

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

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

Electrical safety

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

⚠ DANGER! Risk of burns!

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

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

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

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered as soon as the mains plug is connected to a suitable mains outlet.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.

- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.

- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Cleaning and storage

- ⚠ WARNING! Risk of injury!** Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
 - Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
 - Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
 - Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

● **First set-up of the product**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

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

● **Operation**

① **INFO:**

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

● **Switching the product on/off**

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

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

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

● **Grilling food**

① **INFO:**

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

● **Recipes**

● **Overview**

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

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

● Cheese and raisin Danish on cinnamon swirl bread

 15–20 min

 x 2

Ingredients

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

Preparation

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

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

● Bagel with smoked salmon

 10 min

 x 2

Ingredients

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

Preparation

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

- Wait for approx. 5 minutes until the bagels are golden brown and the filling is warm.
- 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

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

● Apple pie grilled cheese

 20–25 min

 x 2

Ingredients

4 slices	Bread
2 tbsp	Butter
1 tsp	Granulated sugar
¼ tsp	Cinnamon

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

Preparation

- Preparing the butter mixture: Add the butter, sugar and half of the cinnamon into a small bowl and stir to combine.
- 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.
- Preheat until the green indicator **[1]** lights up.
- Spread each of the slices of bread with the butter mixture.
- Turn the buttered side of 2 slices of bread facing down. Evenly spread these 2 slices of bread with the filling.
- Place the other 2 slices of bread on top of the filling with the buttered side facing up.
- Place the sandwiches on the lower grill plate **[6]**.
- Close the product using the handle **[5]**.
- Wait for approx. 5 minutes until the sandwiches are golden brown and the filling is warm.
- Remove the sandwiches from the product.

● Turkey or ham sandwich

 20 min

 x 2

Ingredients

2	Bread rolls
2 slices	Roast turkey or ham
2 slices	Swiss, Monterey Jack or Gruyère cheese
4 slices	Small red onion
10 g	Butter
30 g	Mayonnaise

1	Sun-dried tomato (finely chopped)
-	Salt
-	Black pepper (freshly ground)

Preparation

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

● Prosciutto sandwich

 20 min

 x 2

Ingredients

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

Preparation

1. Preheat until the green indicator **1** lights up.
2. Add the mayonnaise and black olive tapenade into a small bowl and stir to combine.

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

● Smoked mackerel sandwich with tomatoes and crème fraîche

 20 min

 x 1

Ingredients

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

Preparation

1. Preparing the dressing: Add the crème fraîche, lemon zest, lemon juice, and pepper in a small bowl and stir to combine. Place the bowl in the refrigerator.
2. Preheat until the green indicator **1** lights up.
3. Place the mackerel fillets on 1 slice of bread. Add tomatoes and watercress.
4. Place the other slice of bread on top.

- Place the sandwich on the lower grill plate [6].
- Close the product using the handle [5].
- Wait for approx. 3–4 minutes until the sandwich is golden brown and the filling is warm.
- Remove the sandwich from the product.
- Add the dressing.

● Healthy pizza sandwich

 35 min

 x 2

Ingredients

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

Preparation

- Preparing the filling: Add the ham or turkey, mozzarella, tomato slices, mushroom, onion, sweetcorn, green pepper, olive oil, and herbs into a small bowl and mix. Let the filling rest for 30 minutes.
- Preheat until the green indicator [1] lights up.
- Spread each of the slices of bread with tomato purée.
- Add the filling onto 2 slices of bread with the tomato purée facing up.
- Place the other 2 slices of bread with the tomato purée facing down on top of the filling.
- Place the sandwiches on the lower grill plate [6].
- Close the product using the handle [5].

- Wait for approx. 3–5 minutes until the sandwiches are golden brown and the filling is warm.
- Remove the sandwiches from the product.

● Roast beef sandwich

 20 min

 x 2

Ingredients

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

Preparation

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

● Honey apple cheddar and bacon sandwich

 20 min

 x 2

Ingredients

4 slices	Bread
2 tbsp	Butter
2 tbsp	Apple butter

10 g	Cheddar cheese (shredded)
10 g	Havarti cheese (shredded)
1	Honeycrisp apple (thinly sliced)
4 slices	Bacon (cooked)
-	Honey
-	Thyme

Preparation

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

Cleaning

DANGER! Risk of electric shock!

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

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

WARNING!

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

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

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

Storage

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

- ☐ Clean the product before storage.
- ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ☐ Store the product at a dry location out of the reach of children.

Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



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

Product:



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



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

● Warranty

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

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

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

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

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

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

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 467226_2404) available as proof of purchase.

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

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

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

● Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

NI Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	18
Introduction	Page	18
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	19
Contenu de l'emballage	Page	19
Liste des pièces	Page	19
Données techniques	Page	19
Consignes générales de sécurité	Page	19
Mise en service	Page	22
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	22
Utilisation	Page	23
Allumer/éteindre le produit	Page	23
Griller des aliments	Page	23
Recettes	Page	23
Aperçu	Page	23
Plunder au fromage et aux raisins secs sur pain strudel à la cannelle	Page	24
Bagel au saumon fumé	Page	24
Croque-monsieur à la charcuterie de poulet fumé et à la mangue	Page	25
Croque-monsieur au fromage grillé fourré à la tarte aux pommes	Page	25
Croque-monsieur à la dinde ou au jambon	Page	26
Croque-monsieur au jambon cru	Page	26
Croque-monsieur au maquereau fumé, à la tomate et à la crème fraîche	Page	27
Croque-monsieur-Pizza sain	Page	27
Croque-monsieur au roastbeef	Page	28
Croque-monsieur à la pomme au miel, au cheddar et au bacon	Page	28
Nettoyage	Page	28
Rangement	Page	29
Mise au rebut	Page	29
Garantie	Page	30
Faire valoir sa garantie	Page	30
Service après-vente	Page	30

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

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

GRIL MULTI-USAGE

● Introduction

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

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

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

● Liste des pièces

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

(Fig. A)

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

● Données techniques

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

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



Consignes générales de sécurité

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

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

POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

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

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

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

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

Utilisation conforme aux prescriptions

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

Sécurité électrique

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

⚠ DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

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

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

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

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

Fonctionnement

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

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

● **Mise en service**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

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

Nettoyage et rangement

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

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

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

● Utilisation

❗ INFO :

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

● Allumer/éteindre le produit

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

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

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

● Griller des aliments

❗ INFO :

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

● Recettes

● Aperçu

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

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

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

 15-20 min

 × 2

Ingédients

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

● Bagel au saumon fumé

 10 min

 × 2

Ingédients

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

Préparation

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

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

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

 15 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

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

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

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

 20-25 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Croque-monsieur à la dinde ou au jambon

 20 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Croque-monsieur au jambon cru

 20 min

 × 2

Ingrédients

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

Préparation

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

- Attendez environ 4 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 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

- 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.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[1]** s'allume.
- Placez les filets de maquereau sur 1 tranche de pain. Ajoutez les tomates et le cresson.
- Posez l'autre tranche de pain dessus.
- Placez le croque-monsieur sur la plaque du grill **[6]** inférieure.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée **[5]**.
- Attendez environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le croque-monsieur soient dorés et que la garniture soit chaude.
- Retirez le croque-monsieur du produit.
- 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

- 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.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **[1]** s'allume.
- Badigeonnez toutes les tranches de pain de concentré de tomates.
- Déposez la farce sur 2 tranches de pain, avec le concentré de tomates vers le haut.
- Posez les 2 autres tranches de pain sur la garniture, le concentré de tomates vers le bas.
- Placez les croque-monsieur sur la plaque du grill **[6]** inférieure.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée **[5]**.

- 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 **1** 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 **6** inférieure.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée **5**.
- 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 **1** 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 **6** inférieure.
- Fermez le produit au niveau de sa poignée **5**.
- 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 **3** de la prise de courant.

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

❶ 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. ■ Séchez bien le boîtier. ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
Plaques du gril 4	■ Essuyez les plaques du gril avec un chiffon légèrement humide imbibé d'un produit de nettoyage doux.
Interstices sur les plaques du gril 6	■ 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 4	■ Lavez le bac de récupération des graisses avec de l'eau et un liquide vaisselle doux. ■ Vous pouvez également mettre le bac de récupération des graisses au lave-vaisselle.

● Rangement

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

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

● Mise au rebut

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



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

Produit :



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

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

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

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

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

● Service après-vente

(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	32
Inleiding	Pagina	33
Beoogd gebruik	Pagina	33
Leveringsomvang	Pagina	33
Lijst van onderdelen	Pagina	33
Technische gegevens	Pagina	33
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	33
Ingebruikname	Pagina	36
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	36
Toepassing	Pagina	37
Product in-/uitschakelen	Pagina	37
Levensmiddelen grillen	Pagina	37
Recepten	Pagina	38
Overzicht	Pagina	38
Kaasroziën-plunder op kaneelstrudelbrood	Pagina	38
Bagel met gerookte zalm	Pagina	38
Sandwich met gerookte kipfilet en mango	Pagina	39
Sandwich met gegrilde kaas en appeltaartvulling	Pagina	39
Sandwich met kalkoen of ham	Pagina	40
Sandwich met rauwe ham	Pagina	40
Sandwich met gerookte makreel, tomaat en crème fraîche	Pagina	41
Gezonde pizza sandwich	Pagina	41
Rundvlees-sandwich	Pagina	41
Sandwich met honingappel, cheddar en spek	Pagina	42
Schoonmaken	Pagina	42
Opbergen	Pagina	43
Afvoer	Pagina	43
Garantie	Pagina	43
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	44
Service	Pagina	44

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 4: Geschikt voor de vaatwasser		Veiligheidsaankwijzingen Aankwijzingen voor het gebruik
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		

CONTACTGRILL

● 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 aanwijzingen 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
- 1 Vetopvangbak
- 1 Beknopte handleiding

● Lijst van onderdelen

Sla, voordat u verder leest, de bladzijde met afbeeldingen open en maak uzelf met alle functies van het product vertrouwd.

(Afb. A)

- 1 Groen controlelampje (gereed)
- 2 Rood controlelampje (gebruik)
- 3 Aansluitsnoer met netstekker
- 4 Vetopvangbak

- 5 Greep
- 6 Grillplaat

● Technische gegevens

Modelnummer	
met VDE-netstekker:	HG10534
met BS-netstekker:	HG10534-BS
met CH-netstekker:	HG10534-CH
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1000 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering:	
HG10534:	GS (Intertek)
HG10534-BS:	-
HG10534-CH:	-



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 ontstaat als gevolg

van ondeskundig gebruik
of het niet opvolgen van de
veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder
toezicht achter met het
verpakkingsmateriaal. Het
verpakkingsmateriaal vormt een
verstikkingsgevaar.

Kinderen onderschatten
vaak de daaraan verbonden
gevaaren. 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
gevaaren 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.

Beoogd gebruik

⚠ 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.

Elektrische veiligheid

⚠ 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 netstekker 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.

Bediening

- 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 verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren 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.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING!

Verwondingsgevaar!

Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

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

● Ingebruikname

● **Product uitpakken en grondig reinigen**

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.

- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
- 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".
- 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.
- Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

● Toepassing

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 in-/uitschakelen

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

- Het product inschakelen: Steek de netstekker ③ in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode controlelampje ② licht op.
- Het product uitschakelen: Trek de netstekker ③ uit het stopcontact. Het rode controlelampje ② dooft.

Controlelampje	Status
Het rode controlelampje ② is uitgeschakeld. Het groene controlelampje ① is uitgeschakeld.	Product is uitgeschakeld

Controlelampje	Status
Het rode controlelampje ② is ingeschakeld. Het groene controlelampje ① is uitgeschakeld.	Product warmt (opnieuw) op.
Het rode controlelampje ② is ingeschakeld. Het groene controlelampje ① is ingeschakeld.	De optimale temperatuur is bereikt.

● Levensmiddelen grillen

① INFO:

- Plaats de vetopvangbak ④ in de opening aan de voorkant van het product.
 - Vet beide grillplaten ⑥ in met een daarvoor geschikte spijsolie.
 - Houd het product gesloten terwijl het opwarmt.
 - Doe niet teveel water in het product.
- Verwarm het product totdat het groene controlelampje ① oplicht.
 - Open het product met behulp van de greep ⑤.
 - Leg de levensmiddelen op de onderste grillplaat ⑥.
 - Sluit het product met de greep ⑤. De levensmiddelen worden nu gegrild. Vet en andere vloeistoffen stromen tijdens het grillen in de vetopvangbak ④.
 - Het grillen duurt ca. 15 minuten. Controleer tussentijds de levensmiddelen. De grilltijd kan naar behoefte verlengd of verkort worden.
 - Als het grillen beëindigd is: Haal de levensmiddelen uit het product. Trek de netstekker ③ uit het stopcontact.

● Recepten

● Overzicht

Recept	Porties	Bereidingstijd
Kaasrozijnen-plunder op kaneelstrudelbrood	2	15-20 min
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-sandwich	2	20 min
Sandwich met honingappel, cheddar en spek	2	20 min

● Kaasrozijnen-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  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 .
7. Sluit het product met de greep .
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 **1** 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 **6**.
7. Sluit het product met de greep **5**.
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 **1** 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 **6**.

8. Sluit het product met de greep **5**.
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 theelepel	Poedersuiker
¼ theelepel	Kaneel
1	Appel (geschild, ontpit en geraspt)
1 eetlepel	Bruine suiker
1 snufje	Kosher zout
1 snufje	Nootmuskaat
1 theelepel	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 **1** 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 [6].
8. Sluit het product met de greep [5].
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 (fijngenhakt)
-	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 [1] 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 [6].
8. Sluit het product met de greep [5].
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 olijftapenade
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 [1] oplicht.
2. Doe mayonaise en zwarte olijftapenade in een kleine kom en meng alles.
3. Smeer olijfolie op 1 kant van alle sneetjes brood.
4. Draai de sneetjes brood om en verspreid de olijfmayonaise 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 [6].
8. Sluit het product met de greep [5].
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 **1** 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**.
6. Sluit het product met de greep **5**.
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)
⅛	Kleine ui (in dunne schijfjes gesneden)
½ eetlepel	Mais
⅛	Groene paprika's (blokjes)
½ eetlepel	Tomatenpasta
½ theelepel	Olijfolie
½ 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 **1** 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 **6**.
7. Sluit het product met de greep **5**.
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

 × 2

Ingrediënten

4 sneetjes	Brood (1 cm dik)
½ eetlepel	Olijfolie
20 g	Mayonaise
225 g	Geroosterd rundvlees (in dunne plakken gesneden)

4 sneetjes	Provolone kaas
1	Tomaat (in schijfjes gesneden)
½	Rode ui (in dunne schijfjes gesneden)

Bereiding

1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **1** 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 **6**.
7. Sluit het product met de greep **5**.
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

 × 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 **1** 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 **6**.
7. Sluit het product met de greep **5**.
8. Wacht ongeveer 5 tot 7 minuten tot de sandwiches goudbruin zijn en de kaas gesmolten is.
9. Haal de sandwiches uit het product.

● Schoonmaken

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken! Voor het schoonmaken: Trek de netstekker **3** 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.
- Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

i 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. ■ Droog de behuizing goed af. ■ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
Grillplaten 	■ Wrijf de grillplaten af met een enigszins vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
Ruimte tussen de grillplaten 	■ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier. ■ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies.
Vetopvangbak 	■ 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:



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 467226_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.: 0800022537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	46
Einleitung	Seite	46
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	47
Lieferumfang	Seite	47
Liste der Teile	Seite	47
Technische Daten	Seite	47
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	47
Inbetriebnahme	Seite	50
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	50
Verwendung	Seite	51
Produkt ein-/ausschalten	Seite	51
Lebensmittel grillen	Seite	51
Rezepte	Seite	51
Übersicht	Seite	51
Käse-Rosinen-Plunder auf Zimtstrudelbrot	Seite	52
Bagel mit Räucherlachs	Seite	52
Sandwich mit geräuchertem Hähnchen-Aufschnitt und Mango	Seite	53
Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung	Seite	53
Sandwich mit Pute oder Schinken	Seite	54
Sandwich mit rohem Schinken	Seite	54
Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche	Seite	55
Gesundes Pizza-Sandwich	Seite	55
Roastbeef-Sandwich	Seite	56
Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck	Seite	56
Reinigung	Seite	57
Lagerung	Seite	57
Entsorgung	Seite	57
Garantie	Seite	58
Abwicklung im Garantiefall	Seite	58
Service	Seite	58

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

KONTAKTGRILL

● Einleitung

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

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

- 1 Kontaktgrill
- 1 Fettauffangschale
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

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

(Abb. A)

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

● Technische Daten

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

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



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG!
LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

⚠️ GEFAHR! Verbrennungs-gefahr!

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

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

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr! Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

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

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

Bedienung

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

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

Reinigung und Aufbewahrung

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

● Inbetriebnahme

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

- 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.
- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● Verwendung

❗ INFO:

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

● Produkt ein-/ausschalten

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

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

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

● Lebensmittel grillen

❗ INFO:

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

● Rezepte

● Übersicht

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

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

● Käse-Rosinen-Plunder auf Zimtstrudelbrot

 15–20 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

2. Geben Sie Frischkäse, Zucker, Vanilleextrakt und Rosinen in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles.
3. Bestreichen Sie alle Bratscheiben auf 1 Seite mit Butter. Drehen Sie die mit Butter bestrichene Seite nach unten.
4. Bestreichen Sie 2 Bratscheiben mit der Frischkäse-Rosinen-Mischung.
5. Legen Sie die anderen 2 Bratscheiben darauf, mit der mit Butter bestrichenen Seite nach oben. Drücken Sie die Bratscheiben 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 **[6]**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **[5]**.
- Warten Sie ca. 5 Minuten, bis die Bagels eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Bagels aus dem Produkt.

● Sandwich mit geräuchertem Hähnchen-Aufschnitt und Mango

 15 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[1]** leuchtet.
- Bestreichen Sie alle Bratscheiben mit Butter.
- Legen Sie den Hähnchen-Aufschnitt auf 2 Bratscheiben.
- Legen Sie die Mango auf den Hähnchen-Aufschnitt.

- Geben Sie Mayonnaise auf die Mango. Geben Sie Basilikumblätter hinzu. Würzen Sie mit Pfeffer.
- Legen Sie die anderen 2 Bratscheiben darauf.
- Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **[6]**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **[5]**.
- Warten Sie ca. 4 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung

 20-25 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

- Bestreichen Sie alle Brotscheiben mit der Buttermischung.
- Drehen Sie 2 Brotscheiben mit der mit Butter bestrichenen Seite nach unten. Bestreichen Sie diese 2 Brotscheiben gleichmäßig mit der Füllung.
- Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben auf die Füllung, mit der mit Butter bestrichenen Seite nach oben.
- Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte [6].
- Schließen Sie das Produkt am Griff [5].
- Warten Sie ca. 5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
- Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Sandwich mit Pute oder Schinken

 20 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Sandwich mit rohem Schinken

 20 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche

 20 min

 x 1

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Gesundes Pizza-Sandwich

 35 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Roastbeef-Sandwich

 20 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

- Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

● Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck

 20 min

 x 2

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Reinigung

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

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

⚠ WARNUNG!

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

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

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. ■ Falls nötig, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse danach mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ■ Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Grillplatten [6]	■ Wischen Sie die Grillplatten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Teil	Reinigungsmethode
Zwischenräume an den Grillplatten [6]	■ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ■ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.
Fettauffangschale [4]	■ Spülen Sie die Fettauffangschale mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können die Fettauffangschale auch in einer Geschirrspülmaschine reinigen.

● Lagerung

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

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

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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



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

● Garantie

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

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

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen.

Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 467226_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10534
Version: 09/2024

IAN 467226_2404

