

# SILVERCREST®



## KONTAKTGRILL-MINI SKM 1000 A1

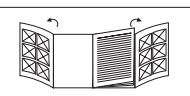
(DE) (AT) (CH)

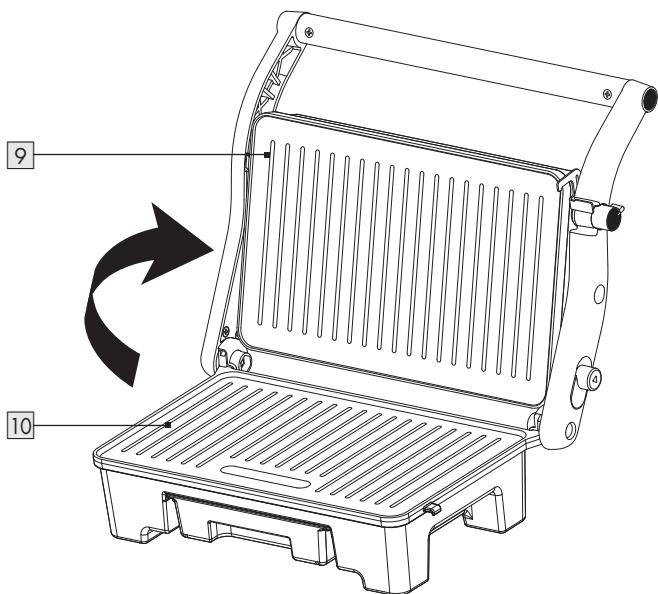
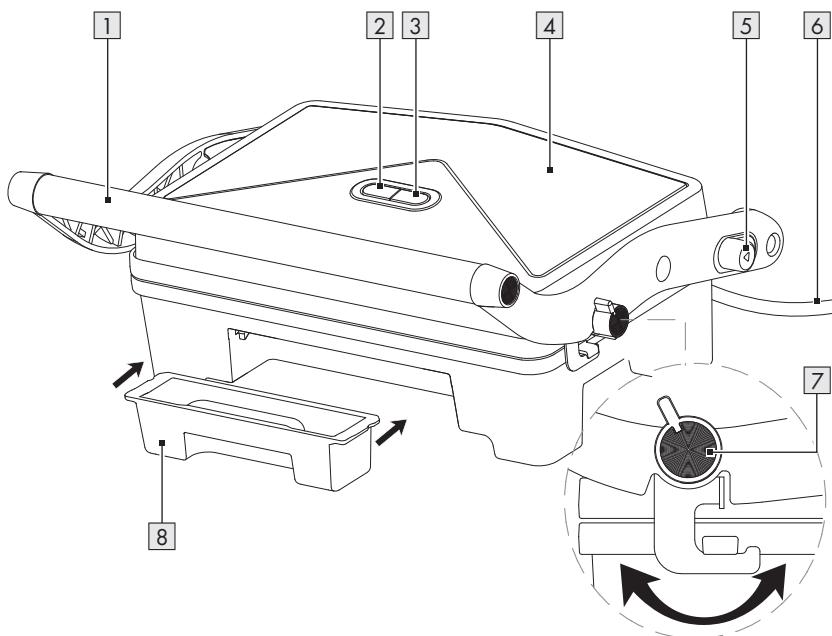
### KONTAKTGRILL-MINI

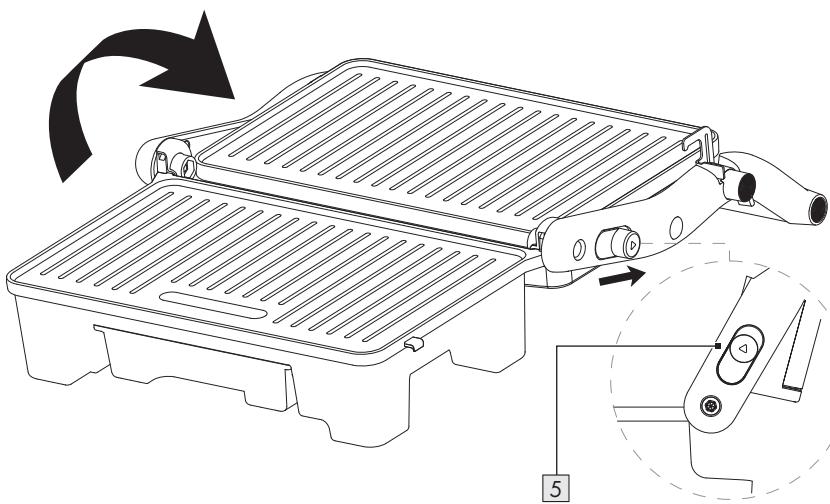
Bedienungsanleitung

IAN 465787\_2404

(DE)



**A**

**B**

<b>Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole</b>	Seite	6
<b>Einleitung</b>	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b>	Seite	8
<b>Inbetriebnahme</b>	Seite	11
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	11
<b>Verwendung</b>	Seite	11
Produkt aufstellen	Seite	12
Produkt ein-/ausschalten	Seite	12
Lebensmittel grillen	Seite	12
<b>Rezepte</b>	Seite	13
Übersicht	Seite	13
Käse-Rosinen-Plunder auf Zimtstrudelbrot	Seite	14
Bagel mit Räucherlachs	Seite	14
Sandwich mit geräuchertem Hähnchen-Aufschnitt und Mango	Seite	15
Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung	Seite	15
Sandwich mit Pute oder Schinken	Seite	16
Sandwich mit rohem Schinken	Seite	16
Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche	Seite	17
Gesundes Pizza-Sandwich	Seite	17
Roastbeef-Sandwich	Seite	18
Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck	Seite	18
<b>Reinigung</b>	Seite	19
<b>Lagerung</b>	Seite	19
<b>Entsorgung</b>	Seite	19
<b>Garantie</b>	Seite	20
Abwicklung im Garantiefall	Seite	20
<b>Service</b>	Seite	21

## Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	<b>GEFAHR!</b> – 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
	<b>WARNUNG!</b> – 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)		Hertz (Netzfrequenz)
	<b>VORSICHT!</b> – 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.
	<b>ACHTUNG!</b> – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	<b>INFO:</b> 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.
	<b>Nur für die Fettauffang-schale [8]:</b> Spülmaschinengeeignet		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		

# KONTAKTGRILL-MINI

## ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## ● Lieferumfang

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

- 1 KONTAKTGRILL-MINI
- 1 Fettauffangschale
- 1 Bedienungsanleitung

## ● Liste der Teile

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

(Abb. A)

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

## ● Technische Daten

Modell-Nummer mit VDE-Netzstecker:	HG12146
mit BS-Netzstecker:	HG12146-BS
Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1000 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung: HG12146: HG12146-BS:	GS (Intertek) –



## 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!

### **⚠️ WAREN! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!**

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

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

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

**⚠️ **WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.**

Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

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

**⚠️ **GEFAHR! 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! Strom-schlaggefahr!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.**

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

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

- Dieses Produkt ist eingeschaltet, sobald der Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbunden ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
  - Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⚠ WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist. Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung des Produkts (siehe „Reinigung“)
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
  - Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
  - Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
  - Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
  - Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

## ● Inbetriebnahme

### ● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
5. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

## ● Verwendung

### ① **INFO:**

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

## ● Produkt aufstellen

### ⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko!

Berühren Sie nicht die obere Grillplatte [9] und untere Grillplatte [10], wenn Sie das Produkt aufstellen. Fassen Sie nur den Griff [1] an.

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

### Kontaktgrill (Abb. A)

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

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

### Tischgrill (Abb. B)

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

## ● Produkt ein-/ausschalten

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

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

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

## ● Lebensmittel grillen

### ① INFO:

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

### Kontaktgrill (Abb. A)

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[3]** leuchtet.
2. Öffnen Sie den Deckel **[4]** am Griff **[1]**.
3. Geben Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte **[10]**.
4. Schließen Sie den Deckel **[4]** am Griff **[1]**. Die Lebensmittel werden nun gegrillt. Fett und andere Flüssigkeiten laufen während des Grillens in die Fettauffangschale **[8]**.
5. Der Grillvorgang dauert ca. 15 Minuten. Kontrollieren Sie die Lebensmittel zwischendurch. Die Grillzeit kann nach Bedarf verkürzt oder verlängert werden.
6. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist: Entnehmen Sie die Lebensmittel aus dem Produkt. Ziehen Sie den Netzstecker **[6]** aus der Steckdose.

### Tischgrill (Abb. B)

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[3]** leuchtet.
2. Öffnen Sie den Deckel **[4]** am Griff **[1]**.
3. Stellen Sie das Produkt als Tischgrill auf (siehe „Produkt aufstellen“).
4. Geben Sie die Lebensmittel auf beide Grillplatten **[9] [10]**.
5. Der Grillvorgang dauert ca. 15 Minuten. Kontrollieren Sie die Lebensmittel zwischendurch. Die Grillzeit kann nach Bedarf verkürzt oder verlängert werden.
6. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist: Entnehmen Sie die Lebensmittel aus dem Produkt. Ziehen Sie den Netzstecker **[6]** aus der Steckdose.

## ● Rezepte

### ● Übersicht

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit
Käse-Rosinen-Plunder auf Zimtstrudelbrot	2	15-20 min
Bagel mit Räucherlachs	2	10 min
Sandwich mit geräuchertem Hähnchen-Aufschnitt und Mango	2	15 min
Gegrilltes Käse-Sandwich mit Apfelkuchen-Füllung	2	20-25 min
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 [3] leuchtet.
2. Geben Sie Frischkäse, Zucker, Vanilleextrakt und Rosinen in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles.
3. Bestreichen Sie alle Brotscheiben auf 1 Seite mit Butter. Drehen Sie die mit Butter bestrichene Seite nach unten.
4. Bestreichen Sie 2 Brotscheiben mit der Frischkäse-Rosinen-Mischung.
5. Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf, mit der mit Butter bestrichenen Seite nach oben. Drücken Sie die Brotscheiben leicht zusammen.
6. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte [10].
7. Schließen Sie das Produkt am Griff [1].
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	Frischkäse
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 [3] leuchtet.
2. Bestreichen Sie die unteren Hälften der Bagels mit Frischkäse.
3. Legen Sie jeweils 2 Scheiben Räucherlachs auf die Bagelhälften.
4. Geben Sie Schalottenscheiben, Kapern und Zitronensaft hinzu. Würzen Sie mit Pfeffer.
5. Legen Sie die oberen Bagelhälften darauf.
6. Legen Sie die Bagels auf die untere Grillplatte [10].
7. Schließen Sie das Produkt am Griff [1].
8. Warten Sie ca. 5 Minuten, bis die Bagels eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
9. 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

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[3]** leuchtet.
2. Bestreichen Sie alle Brotscheiben mit Butter.
3. Legen Sie den Hähnchen-Aufschnitt auf 2 Brotscheiben.
4. Legen Sie die Mango auf den Hähnchen-Aufschnitt.
5. Geben Sie Mayonnaise auf die Mango. Geben Sie Basilikumblätter hinzu. Würzen Sie mit Pfeffer.
6. Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf.
7. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **[10]**.
8. Schließen Sie das Produkt am Griff **[1]**.
9. Warten Sie ca. 4 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.
10. 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

1. Buttermischung vorbereiten: Geben Sie Butter, Zucker und die Hälfte des Zimts in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles.
2. Füllung vorbereiten: Geben Sie Apfel, braunen Zucker, restlichen Zimt, Muskatnuss und Salz in eine kleine Schüssel. Geben Sie Zitronensaft hinzu und schwenken Sie alles gut durch. Lassen Sie die Füllung 15 Minuten lang ruhen. Geben Sie Käse hinzu und verrühren Sie alles.
3. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[3]** leuchtet.
4. Bestreichen Sie alle Brotscheiben mit der Buttermischung.
5. Drehen Sie 2 Brotscheiben mit der mit Butter bestrichenen Seite nach unten. Bestreichen Sie diese 2 Brotscheiben gleichmäßig mit der Füllung.
6. Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben auf die Füllung, mit der mit Butter bestrichenen Seite nach oben.
7. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **[10]**.
8. Schließen Sie das Produkt am Griff **[1]**.

- 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 **[3]** 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 **[10]**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **[1]**.

- 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 **[3]** leuchtet.
- Geben Sie Mayonnaise und schwarze Oliven-Tapenade in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles.
- Bestreichen Sie alle Brotscheiben auf 1 Seite mit Olivenöl.
- Drehen Sie die Brotscheiben um und bestreichen Sie sie mit der Oliven-Mayonnaise.
- Legen Sie rohen Schinken, Mozzarella und Blauschimmelkäse auf 2 Brotscheiben. Geben Sie den Honig darüber.
- Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf, mit der mit Öl bestrichenen Seite nach oben.
- Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **[10]**.
- Schließen Sie das Produkt am Griff **[1]**.
- Warten Sie ca. 4–5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.

10. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

## ● Sandwich mit geräucherter Makrele, Tomate und Crème fraîche

⌚ 20 min

👤 x 1

### Zutaten

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

## ● Gesundes Pizza-Sandwich

⌚ 35 min

👤 x 2

### Zutaten

1 Scheibe	Magerer Kochschinken oder Putenaufchnitt (in Streifen geschnitten)
25 g	Fettarmer Mozzarella
4 Scheiben	Brot
1	Tomate (in dünne Scheiben geschnitten)
1	Pilz (in dünne Scheiben geschnitten)
¼	Kleine Zwiebel (in dünne Scheiben geschnitten)
½ EL	Mais
⅛	Grüne Paprika (gewürfelt)
½ EL	Tomatenmark
½ TL	Olivenöl
½ TL	Gemischte Kräuter (getrocknet)

### Zubereitung

1. Dressing vorbereiten: Geben Sie Crème fraîche, Zitronenzesten, Zitronensaft und Pfeffer in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles. Stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.
2. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[3]** leuchtet.
3. Legen Sie die Makrelenfilets auf 1 Brotscheibe. Geben Sie Tomaten und Brunnenkresse hinzu.
4. Legen Sie die andere Brotscheibe darauf.
5. Legen Sie das Sandwich auf die untere Grillplatte **[10]**.
6. Schließen Sie das Produkt am Griff **[1]**.
7. Warten Sie ca. 3–4 Minuten, bis das Sandwich eine goldbraune Farbe hat und die Füllung warm ist.
8. Entnehmen Sie das Sandwich aus dem Produkt.
9. Geben Sie das Dressing hinzu.

### Zubereitung

1. Füllung vorbereiten: Geben Sie Kochschinken oder Putenaufchnitt, Mozzarella, Tomatenscheiben, Pilz, Zwiebel, Mais, grüne Paprika, Olivenöl und Kräuter in eine kleine Schüssel und verrühren Sie alles. Lassen Sie die Füllung 30 Minuten lang ruhen.
2. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[3]** leuchtet.
3. Bestreichen Sie alle Brotscheiben mit Tomatenmark.
4. Geben Sie die Füllung auf 2 Brotscheiben, mit dem Tomatenmark nach oben.
5. Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben mit dem Tomatenmark nach unten auf die Füllung.
6. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **[10]**.
7. Schließen Sie das Produkt am Griff **[1]**.
8. Warten Sie ca. 3–5 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und die Füllung warm ist.

9. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

## ● Roastbeef-Sandwich

20 min

x 2

### Zutaten

4 Scheiben	Brot (1 cm dick)
½ EL	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

1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[3]** leuchtet.
2. Bestreichen Sie alle Brotscheiben auf 1 Seite mit etwas Öl.
3. Drehen Sie die Brotscheiben um und bestreichen Sie sie mit Mayonnaise.
4. Geben Sie Roastbeef, Käse, Tomate und Zwiebel auf 2 Brotscheiben.
5. Legen Sie die anderen 2 Brotscheiben darauf, mit der mit Öl bestrichenen Seite nach oben.
6. Legen Sie die Sandwiches auf die untere Grillplatte **[10]**.
7. Schließen Sie das Produkt am Griff **[1]**.
8. Warten Sie ca. 5–7 Minuten, bis die Sandwiches eine goldbraune Farbe haben und der Käse geschmolzen ist.
9. Entnehmen Sie die Sandwiches aus dem Produkt.

## ● Sandwich mit Honigapfel, Cheddar und Speck

20 min

x 2

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Reinigung

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

**⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr!**

Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

### ⚠ WARNUNG!

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

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

Teil	Reinigungsmethode
Zwischenräume an den Grillplatten <b>[9] [10]</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.</li> <li><input type="checkbox"/> Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.</li> </ul>
Fettauffangschale <b>[8]</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Spülen Sie die Fettauffangschale mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.</li> <li><input type="checkbox"/> Sie können die Fettauffangschale auch in einer Geschirrspülmaschine reinigen.</li> </ul>

## ● 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.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.</li> <li><input type="checkbox"/> Falls nötig, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse danach mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab.</li> </ul>
Grillplatten <b>[9] [10]</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wischen Sie die Grillplatten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.</li> <li>2. Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab.</li> </ol>

## **Produkt:**



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

## **Gerät entsorgen**



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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

## **● Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungfehlern 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 Herstellungfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

## **● Abwicklung im Garantiefall**

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 465787\_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● **Service**

### **(DE) Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

### **(AT) Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

### **(CH) Service Schweiz**

Tel.: 0800 562153

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

€

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG12146

Version: 09/2024

IAN 465787\_2404

1 