



## KOMFORTGRILL SKG 1700 B3

DE AT CH

### KOMFORTGRILL

Bedienungsanleitung

FR CH

### GRIL MULTIFONCTION

Mode d'emploi

IT CH

### PIASTRA ELETTRICA

Manuale di istruzioni per l'uso

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:

06/2020 ID: SKG 1700 B3\_20\_V1.2

IAN 336989\_2001

1



IAN 336989\_2001



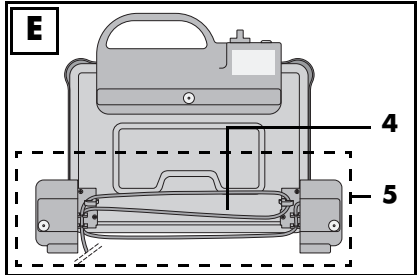
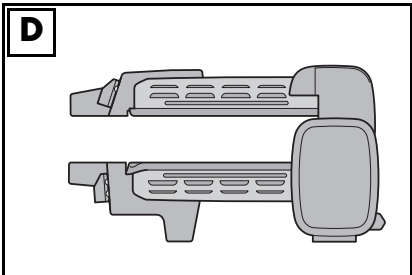
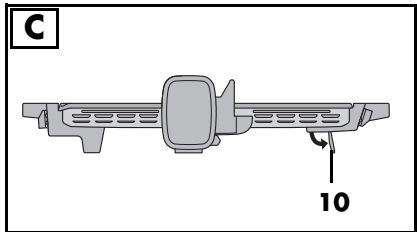
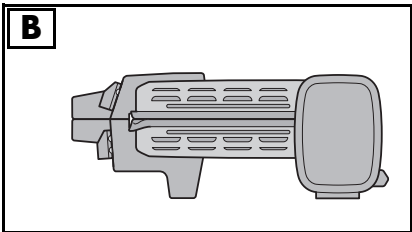
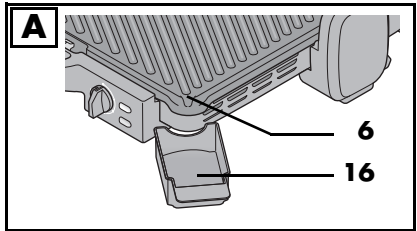
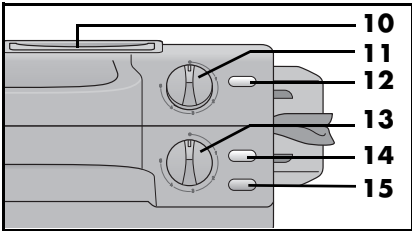
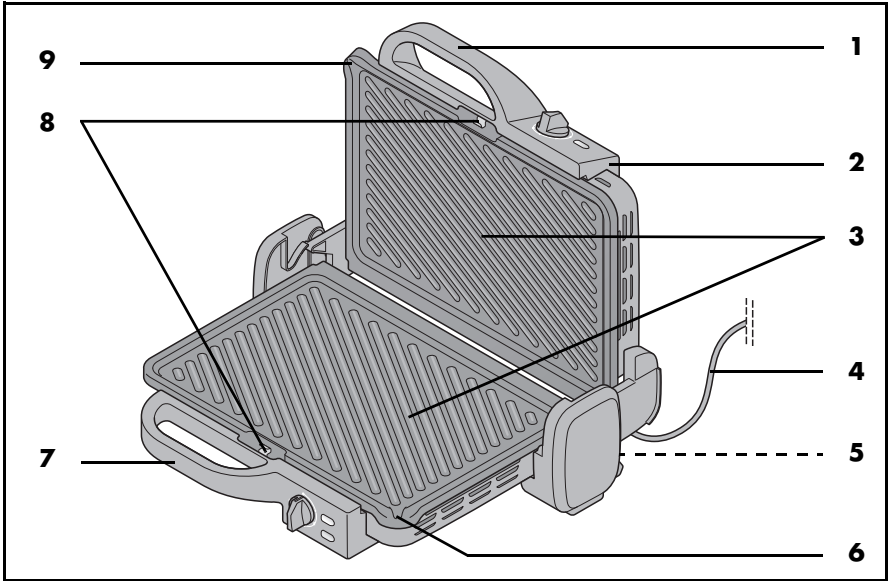
**Deutsch**..... 2

**Français** ..... 18

**Italiano** ..... 34



**Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica**



# Inhalt

<b>1. Übersicht</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>3</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>4. Lieferumfang</b> .....	<b>6</b>
<b>5. Inbetriebnahme</b> .....	<b>6</b>
<b>6. Bedienung</b> .....	<b>7</b>
6.1 Aufheizen .....	7
6.2 Zubereitung .....	8
6.3 Stellung der Grillplatten .....	8
6.4 Ausschalten .....	9
<b>7. Reinigen</b> .....	<b>9</b>
<b>8. Aufbewahrung</b> .....	<b>10</b>
<b>9. Entsorgen</b> .....	<b>10</b>
<b>10. Problemlösung</b> .....	<b>11</b>
<b>11. Rezepte</b> .....	<b>11</b>
<b>12. Technische Daten</b> .....	<b>14</b>
<b>13. Garantie der HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>14</b>

## 1. Übersicht

- 1 Griff
- 2 Deckel
- 3 Grillplatten
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Kabelaufwicklung am Gerätefuß
- 6 Öl-/Fettablauf der unteren Grillplatte
- 7 Griff
- 8 Befestigungsklemmen der Grillplatten
- 9 Öl-/Fettablauf der oberen Grillplatte
- 10 Standfuß (ausklappbar)
- 11 Thermostatregler der oberen Grillplatte
- 12 Kontrollleuchte der oberen Grillplatte (grün)
- 13 Thermostatregler der unteren Grillplatte
- 14 Kontrollleuchte der unteren Grillplatte (grün)
- 15 Netzkontrollleuchte (rot)
- 16 Fettauffangschale

**Bild A:** Fettauffangschale platzieren / **Bild B:** Kontaktgrill / **Bild C:** Barbecue /  
**Bild D:** Grillofen / **Bild E:** Kabelaufwicklung

# Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!



Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kontaktgrill.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kontaktgrill!

## Symbole am Gerät

	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.
	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Kontaktgrill ist zum Grillen, Toasten und Überbacken von Speisen (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.) im Haus vorgesehen. Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### Vorhersehbarer Missbrauch

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien ausgelegt.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



**GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**WARNUNG!** Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

**VORSICHT:** Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

**HINWEIS:** Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
  - ⊙ Die Außenflächen des Gerätes werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- ⊙ Die Heizspiralen dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 9).





### **GEFAHR für Kinder**

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere**

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



### **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf

dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  - ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.



### **GEFAHR von Brand**

- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein. Um eine Überhitzung des Gerätes oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Gerät nicht abgedeckt werden. Die Grillplatten dürfen auf keinen Fall mit Alufolie, Aluminiumschalen oder anderen hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.

- ⊙ Die Anschlussleitung darf die Metalloberflächen während des Betriebes nicht berühren.



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen**

- ⊙ Die Metalloberflächen werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß und darf nicht berührt werden.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand und verwenden Sie hierzu nur die vorgesehenen Griffe.



### **GEFAHR für Vögel**

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzuzatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen (beide Thermostattregler bis zum Anschlag auf "•" drehen).
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um das Grillgut von der Grillplatte zu heben. Verwenden Sie z. B. Holzspatel.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen

Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

## **4. Lieferumfang**

- 1 Kontaktgrill mit zwei Grillplatten
- 2 Fettauffangschalen
- 1 Bedienungsanleitung

## **5. Inbetriebnahme**



### **BRANDGEFAHR!**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein.

**HINWEIS:** Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln an den Heizelementen und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 9)



1. Klappen Sie den Deckel **2** des Kontaktgrills nach oben auf. Achten Sie darauf, den Deckel nicht mehr anzuheben, wenn er senkrecht steht.
2. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass beide Thermostatregler **11 + 13** auf der Markierung "•" stehen.
3. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Schutzkontakt-Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Netzkontrollleuchte **15** leuchtet, solange das Gerät mit dem Netz verbunden ist.
4. Drehen Sie die Thermostatregler **11 + 13** auf die Temperaturstufe 5. Das Gerät heizt die Grillplatten **3** nun auf und die Kontrollleuchten **12** und **14** leuchten.
5. Schalten Sie das Gerät nach ca. 15 Minuten aus, indem Sie die beiden Thermostatregler **11 + 13** auf die Markierung "•" drehen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker **4**.
7. Reinigen Sie das Gerät erneut (siehe "Reinigen" auf Seite 9).

## 6. Bedienung



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!**

- ⊙ Die Metalloberflächen werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.

## 6.1 Aufheizen

1. Klappen Sie den Deckel **2** des Kontaktgrills nach oben auf. Achten Sie darauf, den Deckel nicht mehr anzuheben, wenn er senkrecht steht.
2. Fetten Sie die Grillplatten **3** ggf. mit wenig Pflanzenöl oder Pflanzenfett (z. B. Kokos- oder Palmfett) ein.
3. **Bild A:** Stellen Sie eine Fettauffangschale **16** unter den Öl-/Fettablauf der unteren Grillplatte **6**.
4. Klappen Sie den Deckel **2** nach unten, um den Kontaktgrill zu schließen.
5. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass beide Thermostatregler **11 + 13** auf der Markierung "•" stehen.
6. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Schutzkontakt-Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
7. Drehen Sie die Thermostatregler **11 + 13** auf die gewünschte Temperaturstufe 1, 2, 3, 4 oder 5.
  - Stufe 1: Auftauen
  - Stufe 2: Aufwärmen
  - Stufen 3 und 4: mittlere Grillstufen
  - Stufe 5: höchste Grillstufe
 Das Gerät heizt die Grillplatten **3** nun auf und die Kontrollleuchten **12** und **14** leuchten.
8. Die Kontrollleuchten **12** und **14** erlöschen, wenn die entsprechende Grillplatte **3** die gewählte Temperaturstufe erreicht hat.

## 6.2 Zubereitung

### Temperaturstufe

Auf dem Deckel **2** befindet sich eine Übersicht über die empfohlenen Temperaturstufen für verschiedene Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die Bedeutungen der Lebensmittel-Symbole (mit den entsprechenden Temperaturstufen).

Sym-bol	Bedeutung	Temperatur-stufe
	Auftauen	1
	Aufwärmen	2
	Gemüse	3
	Garnelen	3
	Fisch	4
	Hamburger, Sandwich	5
	Fleisch (z. B. Steaks, Rippchen)	5
	Würstchen	5
	Geflügel (z. B. Hähnchen, Pute)	5

### Dauer der Zubereitung

Die Dauer der Zubereitung richtet sich nach der Menge, der Dicke und der Art des Lebensmittels und nach dem gewünschten Gargrad.

## 6.3 Stellung der Grillplatten

Je nach Zubereitungswunsch können Sie die Grillplatten **3** auf 3 verschiedene Arten ausrichten.

### Kontaktgrill (Bild B)

**HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass durch das Öffnen des Deckels **2** eventuell vorhandenes Öl oder Fett vom Deckel auf die Arbeitsfläche tropfen kann.

Diese Kontaktstellung der Grillplatten **3** erlaubt ein beidseitiges, schnelles Anbraten von Fleischstücken, z. B. Filetsteak, Rumpsteak, Koteletts, Würstchen oder von Gemüse.

1. Heizen Sie die Grillplatten **3** vor (siehe "Aufheizen" auf Seite 7).
2. Klappen Sie den Deckel **2** des Kontaktgrills nach oben auf. Achten Sie darauf, den Deckel nicht mehr anzuheben, wenn er senkrecht steht.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte **3**.
4. Schließen Sie den Deckel **2** und drücken ihn sanft auf das Grillgut hinunter, sodass beide Grillplatten **3** Kontakt zum Grillgut bekommen.

### Barbecue (Bild C)

Die offene Stellung der Grillplatten ist geeignet, ...

- ... für ein langsames Grillen von dicke-rem Grillgut,
- ... um Grillgut mit unterschiedlichen Temperaturstufen gleichzeitig zuzubereiten und
- ... um größere Mengen Grillgut zuzubereiten.

1. Klappen Sie den Standfuß **10** aus.
2. Klappen Sie den Deckel **2** nach oben auf, heben diesen an und öffnen ihn weiter, bis er waagrecht liegt.

3. Heizen Sie die Grillplatten **3** vor (siehe "Aufheizen" auf Seite 7), allerdings im geöffneten Zustand.
4. Stellen Sie für die Barbecue-Stellung auch die zweite Fettauffangschale **16** unter den Öl-/Fettablauf **9** der oberen Grillplatte **3**.
5. Legen Sie das Grillgut auf die beiden Grillplatten **3**.

### Grillofen (Bild D)

Die Ofenfunktion eignet sich besonders gut zum Überbacken von Grillgut.

1. Heizen Sie die Grillplatten **3** vor (siehe "Aufheizen" auf Seite 7).
2. Klappen Sie den Deckel **2** des Kontaktgrills nach oben auf. Achten Sie darauf, den Deckel nicht mehr anzuheben, wenn er senkrecht steht.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte **3**.
4. Heben Sie den Deckel **2** nach oben hoch und ziehen ihn nach vorne herunter, bis er parallel über der unteren Grillplatte **3** liegt.

## 6.4 Ausschalten

1. Stellen Sie **beide** Thermostatregler **11** + **13** auf die Stufe "•".
2. Ziehen Sie den Netzstecker **4**.
3. Heben Sie das Grillgut mit einem geeigneten Küchenutensil von der Grillplatte **3**. Verwenden Sie z. B. Spatel aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, aber keinesfalls aus Metall.

## 7. Reinigen

**Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose, bevor Sie den Kontaktgrill reinigen.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker **4** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

### Außenflächen

- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch mit einer milden Seifenlösung.

### Fettauffangschalen

Die Fettauffangschalen **16** können Sie in der Spülmaschine oder von Hand reinigen.

### Grillplatten

Entnehmen Sie die Grillplatten **3** zur Reinigung aus dem abgekühlten Gerät.

1. Drücken Sie die Befestigungsklemmen **8** zur Seite und nehmen Sie die Grillplatten **3** aus den Halterungen.
2. Die Grillplatten **3** können Sie in der Spülmaschine oder von Hand reinigen. Trocknen Sie diese vor dem Einsetzen vollständig ab.

3. Setzen Sie die Grillplatten **3** in das Gerät ein und drücken Sie diese gegen die Befestigungsklemmen **8**, bis die Grillplatten einrasten.

---

**HINWEIS:** Angebrannte Speise- oder Fettreste lassen sich oft leichter entfernen, wenn Sie über Nacht ein feuchtes Spültuch auf die festgebackenen Rückstände legen, um diese aufzuweichen.

---

## 8. Aufbewahrung

---



### **GEFAHR für Kinder!**

- ⊙ Bewahren Sie den Kontaktgrill außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigen Sie alle Teile und lassen Sie diese gut trocknen, bevor Sie den Kontaktgrill wegräumen.
- **Bild E:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **4** um die Kabelaufwicklung **5** des senkrecht stehenden Gerätes.
- Das Gerät kann senkrecht stehend aufbewahrt werden.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

## 9. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



## Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

## 10. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li><li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li><li>• Stehen die Thermostatregler <b>11</b> und <b>13</b> auf der Markierung "•"?</li></ul>

## 11. Rezepte

### **Hüftsteaks vom Rind**

- 2 Rinderhüftsteaks
  - Salz
  - Pfeffer, frisch gemahlen
  - 1 Zweig Rosmarin (Blätter abgezupft)
  - Olivenöl
1. Die Steaks ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.
  2. Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen.
  3. Die Steaks von beiden Seiten mit etwas Olivenöl einreiben, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin bestreuen.
  4. Die Steaks in den aufgeheizten Kontaktgrill geben.
    - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
    - Grillzeit: ca. 4 - 7 Minuten

**HINWEIS:** Die Grillzeit variiert je nach Dicke und Größe der Steaks und je nach Zubereitungswunsch (Rare, Medium, Well-done).

5. Die Steaks aus dem Kontaktgrill nehmen und abgedeckt noch etwas ruhen lassen.

### **Burger mit Cheese und Bacon**

- 250 g Rinderhack
  - Salz
  - Pfeffer, frisch gemahlen
  - 2 Hamburger-Brötchen
  - 2 Scheiben Käse (z. B. Chester)
  - 4 Scheiben Bacon
  - 2 Blätter Salat
  - 4 Scheiben Tomate
  - einige Scheiben Gewürzgurke
  - Ketchup
  - Barbecue-Sauce
1. Das Rinderhack würzen, sehr gut durchkneten und 2 flache, runde Hamburger formen.
  2. Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen.
  3. Die Baconscheiben im aufgeheizten Kontaktgrill knusprig braten.
    - Stellung der Grillplatten: Grillofen
  4. Die Baconscheiben aus dem Kontaktgrill nehmen und beiseite stellen.
  5. Die Hamburger in den leicht gefetteten Kontaktgrill geben.
    - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
    - Grillzeit: ca. 5 - 8 Minuten, je nach Dicke und Größe der Hamburger.
  6. Die Hamburger aus dem Kontaktgrill nehmen und beiseite stellen.
  7. Die Temperatur der unteren Grillplatte auf Stufe 3 zurückstellen.
  8. Die aufgeschnittenen Hamburger-Brötchen auf den Kontaktgrill legen, die Unterhälften mit den Hamburgern und je einer Scheibe Käse belegen.
    - Stellung der Grillplatten: Grillofen
    - Grillzeit: ca. 2 - 3 Minuten, bis der Käse schmilzt.

9. Nach Geschmack die Burger mit Bacon, Ketchup, Barbecue-Sauce, Gewürzgurken- und Tomatenscheiben belegen, die Brötchen-Oberhälften darauf legen.

### **Schnelle Panini mit Pesto**

- 1 Ciabatta
  - grünes Pesto
  - 2 - 4 Tomaten (in dünnen Scheiben)
  - 2 Kugeln Mozzarella (in dünnen Scheiben)
  - Nach Geschmack: Salz
1. Ciabatta in Scheiben schneiden und diese dünn mit Pesto bestreichen.
  2. Die Ciabatta-Scheiben mit Mozzarella und Tomatenscheiben belegen.
  3. Nach Geschmack mit etwas Salz würzen.
  4. Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen.
  5. Die Paninis im leicht gefetteten Kontaktgrill backen, bis der Mozzarella schmilzt.
    - Stellung der Grillplatten: Grillofen

---

**HINWEIS:** Variieren Sie dieses Grundrezept zum Beispiel mit Schinken und Rucola oder mit Thunfisch und Zwiebeln.

---

### **Fladenbrot-Sandwich mit Käse und Schinken**

- 1 Fladenbrot
  - 4 EL Mayonnaise
  - 3 EL Senf (mittelscharf)
  - 1 EL Honig
  - Salz, Cayennepfeffer
  - ca. 8 Scheiben Käse
  - ca. 8 Scheiben gekochten Schinken, Salami und/oder Parmaschinken
  - ca. 8 Scheiben Tomaten (fest)
1. Die Mayonnaise mit Senf und Honig verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

2. Das Fladenbrot in Viertel schneiden und diese in Ober- und Unterhälften teilen.
3. Die Innenflächen des Fladenbrot mit der Senf-Mayonnaise bestreichen.
4. Die Unterhälften mit Käse und Schinken/Salami belegen und die Oberhälften darauf legen.
5. Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen.
6. Die Sandwiches im leicht gefetteten Kontaktgrill backen, bis der Käse schmilzt.
  - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
7. Erst nach dem Backen die Tomatenscheiben in die Fladenbrote legen.

### **Auberginen-Röllchen**

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Olivenöl
- 2 Dosen Tomaten (in Stücken)
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, getrocknete italienische Kräuter
- 2 kleine Auberginen
- 1 Kugel Mozzarella
- 50 g Parmesan (frisch gerieben)

### **Tomatensoße**

1. Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln und in Olivenöl andünsten.
2. Dosen-Tomaten und Tomatenmark hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern würzen.
3. Alles etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen, zunächst im geschlossenen Topf, später den Topf öffnen.

### **Auberginenröllchen**

4. Inzwischen Auberginen längs in dünne Scheiben und den Mozzarella in Stifte schneiden.
5. Kontaktgrill auf Stufe 3 vorheizen.
6. Die Auberginescheiben im leicht gefetteten Kontaktgrill grillen.
  - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
  - Grillzeit: ca. 3 - 4 Minuten

7. Nach dem Abkühlen jeweils aus einem Mozzarellastift und einer Aubergine-scheibe ein Röllchen wickeln.

### **Überbacken**

8. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
9. Die Tomatensoße in eine Auflaufform füllen.
10. Die Auberginen-Röllchen darauf verteilen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.
11. Alles im Backofen ca. 30 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

### **Garnelen-Spieße mit Zitronen-Knoblauch-Marinade**

- Riesengarnelenschwänze (tiefgekühlt, ca. 450 g Abtropfgewicht)
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Zitronenthymian
- Holzspieße

### **Marinieren**

1. Die Garnelenschwänze auftauen lassen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einem gut verschließbaren Behälter eine Marinade aus Olivenöl, kleingeschnittener Zitrone, kleingeschnittenen Knoblauchzehen und dem Zitronenthymian zubereiten.
3. Die Garnelenschwänze in die Marinade geben und ca. 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

### **Grillen**

4. Die Garnelenschwänze aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und auf Holzspieße stecken. Nach Geschmack noch etwas nachwürzen.
5. Kontaktgrill auf Stufe 4 vorheizen.
6. Die Spieße auf dem offenen Kontaktgrill von allen Seiten grillen.
  - Stellung der Grillplatten: Barbecue
  - Grillzeit: ca. 5 - 8 Minuten

### **Dorade in Alufolie**

- Salz, Pfeffer
  - 2 Zweige Thymian
  - 1 Knoblauchzehe
  - Olivenöl
  - 1 Dorade
  - 1 Scheibe Zitrone
  - 1 kleine Zwiebel (in feinen Scheiben)
  - 2 Tomaten (in Scheiben)
  - reißfeste Alufolie
1. Salz, Pfeffer, Thymianblättchen und fein gehackte Knoblauchzehe mit etwas Öl vermischen.
  2. Die Dorade innen und außen waschen, trocken tupfen und auf jeder Seite zweimal schräg einschneiden.
  3. Die Dorade innen und außen mit der Gewürzmischung gründlich einreiben.
  4. Die Zitronenscheibe in die Bauchhöhle stecken.
  5. Die Alufolie mit Olivenöl bestreichen, Tomaten- und Zwiebelscheiben darauf verteilen und die Dorade darauf legen.
  6. Die Alufolie dicht um die Dorade verschließen.
  7. Kontaktgrill auf Stufe 4 vorheizen.
  8. Das Alufolienpäckchen vorsichtig auf die untere Grillplatte legen.
    - Stellung der Grillplatten: Kontaktgrill
    - Grillzeit: ca. 14 - 20 Minuten

## 12. Technische Daten

Modell:	SKG 1700 B3
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	Max. 1700 W

### Verwendete Symbole

	<b>Geprüfte Sicherheit.</b> Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.



## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleristung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

**Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.**

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegen zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 336989\_2001** und den Kassenschein als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **336989\_2001** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## **Service-Center**



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

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



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

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



Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

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

**IAN: 336989\_2001**



## **Lieferant**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DEUTSCHLAND



# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b> .....	<b>18</b>
<b>2. Utilisation conforme</b> .....	<b>19</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b> .....	<b>19</b>
<b>4. Éléments livrés</b> .....	<b>22</b>
<b>5. Mise en service</b> .....	<b>22</b>
<b>6. Utilisation</b> .....	<b>23</b>
6.1 Mise à température .....	23
6.2 Préparation .....	24
6.3 Position des plaques de cuisson .....	24
6.4 Mise à l'arrêt .....	25
<b>7. Nettoyage</b> .....	<b>25</b>
<b>8. Rangement</b> .....	<b>26</b>
<b>9. Mise au rebut</b> .....	<b>26</b>
<b>10. Dépannage</b> .....	<b>26</b>
<b>11. Recettes</b> .....	<b>27</b>
<b>12. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>30</b>
<b>13. Garantie de HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>31</b>

## 1. Aperçu de l'appareil

- 1 Poignée
- 2 Couvercle
- 3 Plaques de cuisson
- 4 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 5 Enrouleur pour le câble sur le socle
- 6 Rigole d'écoulement de la graisse/de l'huile de la plaque de cuisson inférieure
- 7 Poignée
- 8 Pincettes de fixation des plaques de cuisson
- 9 Rigole d'écoulement de la graisse/de l'huile de la plaque de cuisson supérieure
- 10 Socle (dépliable)
- 11 Thermostat de la plaque de cuisson supérieure
- 12 Voyant lumineux de la plaque de cuisson supérieure (vert)
- 13 Thermostat de la plaque de cuisson inférieure
- 14 Voyant lumineux de la plaque de cuisson inférieure (vert)
- 15 Voyant lumineux d'alimentation (rouge)
- 16 Récipient collecteur de graisse

**Figure A** : mettre en place le récipient collecteur de graisse / **Figure B** : grill à contact double / **Figure C** : barbecue / **Figure D** : four-grill / **Figure E** : enrouleur pour le câble

## Merci beaucoup pour votre confiance !



Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau grill à contact double.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de bonheur avec votre nouveau grill à contact double !

### Symboles sur l'appareil

	Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.
	Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

## 2. Utilisation conforme

Le grill à contact double est destiné uniquement à griller, toaster et gratiner des aliments (par ex. viande, poisson, légumes, etc.) à la maison.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé dans un cadre professionnel.

### Utilisation impropre prévisible

#### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.

## 3. Consignes de sécurité

### Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



**DANGER !** Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

**AVERTISSEMENT !** Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

**ATTENTION !** risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

**REMARQUE :** remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

## **Instructions pour une utilisation en toute sécurité**

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- ⊙ Les surfaces externes de l'appareil en marche deviennent très chaudes. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.

- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Il ne faut utiliser ni charbon de bois ni autres combustibles similaires dans cet appareil.
- ⊙ Les résistances ne doivent pas être nettoyées avec un chiffon humide.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 25).



### **DANGER pour les enfants**

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



### **DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage**

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



### **DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité**

- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirez l'appareil qu'après cela.



### **DANGER ! Risque d'électrocution**

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.

- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...  
... lorsqu'une panne survient,  
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,  
... avant de nettoyer l'appareil et ... en cas d'orage.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.



### **DANGER ! Risque d'incendie**

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs. Pour éviter une surchauffe de l'appareil ou un éventuel incendie, l'appareil ne doit pas être couvert. Il ne faut jamais poser du papier aluminium, des récipients en aluminium ou autres matériaux réfractaires sur les plaques de cuisson.
- ⊙ Le câble de raccordement ne doit pas toucher les surfaces métalliques pendant l'utilisation.



## **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ Pendant l'utilisation, les surfaces métalliques atteignent une température très élevée. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.
- ⊙ Ne touchez pas l'appareil juste après l'avoir éteint car il reste encore très chaud.
- ⊙ Transportez l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.



## **DANGER pour les oiseaux**

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.

## **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels**

- ⊙ Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher sur une prise (positionnez les deux thermostats sur « • »).
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour saisir les aliments sur les plaques de cuisson. Utilisez par ex. des spatules en bois.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien,

il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous l'appareil.

## **4. Éléments livrés**

- 1 grill à contact double avec deux plaques de cuisson
- 2 récipients collecteurs de graisse
- 1 mode d'emploi

## **5. Mise en service**



### **DANGER ! Risque d'incendie !**

- ⊙ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante et résistante à la chaleur.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs.

**REMARQUE :** lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Ceci est dû aux matériaux de montage situés au niveau des éléments chauffants et n'est pas une défaillance du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Otez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage » à la page 25)



1. Basculez le couvercle **2** du grill à contact double vers le haut. Veillez à ne plus soulever le couvercle une fois qu'il est à la verticale.
2. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les deux thermostats **11 + 13** soient positionnés sur « • ».
3. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise électrique correspondant aux indications de la plaque signalétique. Le voyant lumineux d'alimentation **15** est allumé tant que l'appareil est sous tension.
4. Positionnez les thermostats **11 + 13** sur la température 5. L'appareil chauffe à présent les plaques de cuisson **3** et les voyants lumineux **12** et **14** sont allumés.
5. Eteignez l'appareil après env. 15 minutes en positionnant les deux thermostats **11 + 13** sur « • ».
6. Retirez la fiche secteur **4**.
7. Nettoyez de nouveau l'appareil. (voir « Nettoyage » à la page 25)

## 6. Utilisation



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Pendant l'utilisation, les surfaces métalliques atteignent une température très élevée. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.










### 6.1 Mise à température

1. Basculez le couvercle **2** du grill à contact double vers le haut. Veillez à ne plus soulever le couvercle une fois qu'il est à la verticale.
2. Graissez, si nécessaire, les plaques de cuisson **3** avec un peu d'huile végétale ou de graisse végétale (p. ex. huile de coco ou huile de palme).
3. **Figure A** : Placez un récipient collecteur de graisse **16** sous la rigole d'écoulement de la graisse/de l'huile de la plaque de cuisson inférieure **6**.
4. Basculez le couvercle **2** vers le bas pour fermer le grill à contact double.
5. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les deux thermostats **11 + 13** soient positionnés sur « • ».
6. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique.
7. Positionnez les thermostats **11 + 13** sur le niveau de chauffe souhaité (1, 2, 3, 4 ou 5).
  - Niveau 1 : décongeler
  - Niveau 2 : réchauffer
  - Niveaux 3 et 4 : grill moyen
  - Niveau 5 : grill fort
 L'appareil chauffe à présent les plaques de cuisson **3** et les voyants lumineux **12** et **14** sont allumés.
8. Les voyants lumineux **12** et **14** s'éteignent lorsque la plaque de cuisson **3** correspondante a atteint le niveau de température sélectionné.

## 6.2 Préparation

### Niveau de température

Sur le couvercle **2** figure un aperçu des niveaux de température recommandés pour différents aliments. Dans le tableau suivant vous trouvez les significations des symboles des aliments (avec les niveaux de température correspondants).

Symbole	Signification	Niveau de température
	Décongeler	1
	Réchauffer	2
	Légumes	3
	Crevettes	3
	Poisson	4
	Hamburger, sandwich	5
	Viande (par ex. steaks, côtelettes)	5
	Saucisses	5
	Volaille (par ex. poulet, dinde)	5

### Durée de la préparation

La durée de la préparation dépend de la quantité de l'épaisseur et de la nature des aliments et du degré de cuisson souhaité.

## 6.3 Position des plaques de cuisson

Selon le mode de cuisson **3** souhaité, vous pouvez régler les plaques de cuisson sur 3 positions différentes.

### Grill à contact double (figure B)

**REMARQUE** : veuillez noter qu'en ouvrant le couvercle **2**, de l'huile ou de la graisse peut couler sur le plan de travail.

La position de contact des plaques de cuisson **3** permet une cuisson rapide et bilatérale des morceaux de viande (par ex. filets de bœuf, rumsteaks, côtelettes, saucisses) ou des légumes.

1. Préchauffez les plaques de cuisson **3** (voir « Mise à température » à la page 23).
2. Basculez le couvercle **2** du grill à contact double vers le haut. Veuillez à ne plus soulever le couvercle une fois qu'il est à la verticale.
3. Posez les aliments sur la plaque de cuisson **3** inférieure.
4. Fermez le couvercle **2** et appuyez doucement afin que les deux plaques de cuisson **3** soient en contact avec les aliments.

### Barbecue (figure C)

La position ouverte des plaques de cuisson est adaptée pour ...

- ... une cuisson lente de morceaux épais,
- ... la cuisson simultanée d'aliments à des températures différentes et
- ... la cuisson de grandes quantités d'aliments.

1. Dépliez le socle **10**.
2. Basculez le couvercle **2** vers le haut, soulevez-le et continuez à l'ouvrir jusqu'à ce qu'il soit à l'horizontale.
3. Préchauffez (voir « Mise à température » à la page 23) les plaques de cuisson **3**, surtout à l'état ouvert.

4. Positionnez, pour la position de barbecue, également le deuxième récipient collecteur de graisse **16** sous la rigole d'écoulement de la graisse/de l'huile **9** de la plaque de cuisson **3** supérieure.
5. Posez les aliments sur les deux plaques de cuisson **3**.

### Four-grill (figure D)

La fonction four est particulièrement adaptée pour gratiner les aliments.

1. Préchauffez les plaques de cuisson **3** (voir « Mise à température » à la page 23).
2. Basculez le couvercle **2** du grill à contact double vers le haut. Veillez à ne plus soulever le couvercle une fois qu'il est à la verticale.
3. Posez les aliments sur la plaque de cuisson **3** inférieure.
4. Soulevez le couvercle **2** vers le haut et baissez-le vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit parallèlement au-dessus de la plaque de cuisson **3** inférieure.

## 6.4 Mise à l'arrêt

1. Positionnez les **deux** thermostats **11** + **13** sur « • ».
2. Retirez la fiche secteur **4**.
3. Enlevez les aliments de la plaque de cuisson **3** à l'aide d'un ustensile de cuisine adapté. Utilisez pas exemple des spatules en bois ou en plastique résistant à la chaleur, mais en aucun cas en métal.

## 7. Nettoyage

**Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**



**DANGER ! Risque d'électrocution !**

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant avant de nettoyer le grill à contact double.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur **4** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



**DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

**AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

### Surfaces extérieures

- Nettoyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux et humidifié à l'eau savonneuse.

### Récipients collecteurs de graisse

Vous pouvez nettoyer les récipients collecteurs de graisse **16** au lave-vaisselle ou à la main.

### Plaques de cuisson

Enlevez les plaques de cuisson **3** pour les nettoyer lorsque l'appareil a refroidi.

1. Appuyez sur les pinces de fixation **8**, poussez-les sur les côtés et retirez les plaques de cuisson **3** de leurs supports.
2. Vous pouvez nettoyer les plaques de cuisson **3** au lave-vaisselle ou à la main. Séchez-les complètement avant de les réinsérer.

3. Insérez les plaques de cuisson **3** dans l'appareil et appuyez doucement contre les pinces de fixation **8** jusqu'à ce que les plaques s'enclenchent.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



### Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

## 10. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.

### DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Aucun fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li><li>• Vérifiez le branchement.</li><li>• Les thermostats <b>11</b> et <b>13</b> sont-ils placés sur « • » ?</li></ul>

**REMARQUE :** les restes d'aliments ou de graisse brûlés peuvent être nettoyés plus facilement si vous posez pendant toute une nuit un chiffon humide dessus afin de les faire ramollir.

## 8. Rangement

### DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez le grill à contact double hors de portée des enfants.

- Nettoyez tous les éléments et laissez-les bien sécher avant de ranger le grill à contact double.
- **Figure E :** placez l'appareil à la verticale puis enroulez le câble de raccordement **4** autour de l'enrouleur **5**.
- L'appareil peut être rangé en position verticale.
- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.

## 9. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



# 11. Recettes

## Steak de hanche de bœuf

- 2 steaks de hanche de bœuf
  - Sel
  - Poivre fraîchement moulu
  - 1 branche de romarin (effeuillé)
  - Huile d'olive
1. Sortez les steaks du réfrigérateur environ 1 heure avant de les préparer afin qu'ils soient à température ambiante.
  2. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 5.
  3. Badigeonnez les steaks d'huile d'olive des deux côtés, assaisonnez-les de poivre et de sel et saupoudrez-les de romarin.
  4. Posez les steaks sur le grill à contact double préchauffé.
    - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
    - Temps de cuisson : env. 4 à 7 minutes

---

**REMARQUE :** le temps de cuisson varie selon l'épaisseur et la taille des steaks et la cuisson souhaitée (bleu, saignant, à point).

---

5. Enlevez les steaks du grill à contact double, couvrez-les et laissez-les reposer un court instant.

## Hamburger fromage et bacon

- 250 g de haché de bœuf
  - Sel
  - Poivre fraîchement moulu
  - 2 pains pour hamburger
  - 2 tranches de fromage (par ex. Chester)
  - 4 tranches de bacon
  - 2 feuilles de salade
  - 4 tranches de tomate
  - Quelques tranches de cornichons
  - Ketchup
  - Sauce barbecue
1. Assaisonnez le haché de bœuf, malaxe-le bien et formez 2 steaks hachés plats et ronds.
  2. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 5.
  3. Faites griller les tranches de bacon sur le grill à contact double préchauffé.
    - Position des plaques de cuisson : four-grill
  4. Enlevez les tranches de bacon du grill à contact double et réservez-les.
  5. Déposez les steaks hachés sur le grill à contact double légèrement graissé.
    - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
    - Temps de cuisson : env. 5 - 8 minutes selon l'épaisseur et la taille des steaks hachés.
  6. Enlevez les steaks hachés du grill à contact double et réservez-les.
  7. Réglez le thermostat de la plaque inférieure sur 3.
  8. Placez les pains à hamburger sur le grill à contact double et posez sur les moitiés inférieures les steaks hachés et une tranche de fromage.
    - Position des plaques de cuisson : four-grill
    - Temps de cuisson : env. 2 - 3 minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde.
  9. Selon vos envies, ajoutez le bacon, le ketchup, la sauce barbecue, les tranches de cornichons et de tomate, recouvrez le tout avec l'autre moitié du pain.

### **Panini express au pesto**

- 1 pain ciabatta
  - Un peu de pesto vert
  - 2 - 4 tomates (en tranches fines)
  - 2 boules de mozzarella (en tranches fines)
  - Selon les envies : sel
1. Coupez le pain ciabatta en tranches et tartinez celles-ci d'une fine couche de pesto.
  2. Garnissez les tranches de pain ciabatta de mozzarella et de tranches de tomate.
  3. Salez à votre goût.
  4. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 5.
  5. Faites griller les paninis sur le grill à contact double légèrement graissé jusqu'à ce que la mozzarella fonde.
    - Position des plaques de cuisson : four-grill

---

**REMARQUE :** variez cette recette de base par exemple avec du jambon et de la roquette ou avec du thon et des oignons.

---

### **Sandwich de pain pita au jambon et au fromage**

- 1 pain pita
  - 4 cs. de mayonnaise
  - 3 cs. de moutarde (mi-forte)
  - 1 cs. de miel
  - Sel, poivre de Cayenne
  - Env. 8 tranches de fromage
  - Env. 8 tranches de jambon cuit, salami et/ou jambon de Parme
  - Env. 8 tranches de tomate (ferme)
1. Mélangez la mayonnaise avec la moutarde et le miel, salez et poivrez.
  2. Découpez le pain pita en quarts et fendez-les par le milieu.
  3. Tartinez les faces intérieures du pain pita avec la préparation moutarde-mayonnaise.
  4. Garnissez les moitiés inférieures de fromage et de jambon/salami puis recouvrez le tout avec les moitiés supérieures.
  5. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 5.
  6. Faites griller les sandwiches sur le grill légèrement graissé jusqu'à ce que le fromage fonde.
    - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
  7. N'ajoutez les tranches de tomate dans les pains pita qu'après la cuisson.

## **Roulés d'aubergines**

- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- Un peu d'huile d'olive
- 2 boîtes de tomates (en morceaux)
- 2 cs. de concentré de tomate
- Sel, poivre, herbes italiennes séchées
- 2 petites aubergines
- 1 boule de mozzarella
- 50 g de parmesan (fraîchement râpé)

### **Sauce tomate**

1. Emincez finement les oignons et la gousse d'ail et faites-les revenir dans l'huile d'olive.
2. Ajoutez les tomates en boîte et le concentré de tomate, poivrez, salez et assaisonnez avec les herbes italiennes.
3. Laissez mijoter le tout environ 1 heure, d'abord dans la casserole fermée puis ouverte.

## **Roulés d'aubergine**

4. Pendant ce temps, découpez les aubergines en tranches fines dans le sens de la longueur et la mozzarella en bâtonnets.
5. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 3.
6. Faites griller les tranches d'aubergine sur le grill à contact double légèrement graissé.
  - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
  - Temps de cuisson : env. 3 à 4 minutes
7. Après avoir laissé refroidir, enroulez chaque bâtonnet de mozzarella dans une tranche d'aubergine.

### **Gratiner**

8. Préchauffez le four à 175 °C.
9. Versez la sauce tomate dans un plat à gratin.
10. Disposez les roulés d'aubergine dessus et saupoudrez de parmesan.
11. Faites gratiner le tout au four pendant env. 30 minutes jusqu'à ce que le fromage fonde.

## **Brochettes de crevettes avec marinade citron-ail**

- Queues de grosses crevettes (surgelées, env. 450 g poids égoutté)
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- 1 citron bio non traité
- 4 gousses d'ail
- 2 branches de thym citron
- Pics à brochettes en bois

### **Marinade**

1. Laissez décongeler les queues de crevettes, rincez-les à l'eau froide, égouttez-les puis poivrez et salez-les.
2. Dans un récipient hermétique, préparez une marinade avec l'huile d'olive, le citron, les gousses d'ail hachées finement et le thym citron.
3. Mettez les queues de crevettes dans la marinade et laissez mariner environ 12 heures au réfrigérateur.

### **Griller**

4. Retirez les queues de crevettes de la marinade, laissez-les égoutter puis enfilez-les sur des pics en bois. Assaisonnez à nouveau selon votre goût.
5. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 4.
6. Faites griller les brochettes de tous les côtés sur le grill à contact double ouvert.
  - Position des plaques de cuisson : barbecue
  - Temps de cuisson : env. 5 à 8 minutes

## Daurade en papillote






- Sel, poivre
- 2 branches de thym
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 1 daurade
- 1 tranche de citron
- 1 petit oignon (en tranches fines)
- 2 tomates (en tranches)
- Du papier aluminium résistant

1. Mélangez le sel, le poivre, les feuilles de thym et la gousse d'ail finement hachée avec un peu d'huile.
2. Lavez l'intérieur et l'extérieur de la daurade, séchez-la et pratiquez deux découpes en biais de chaque côté.
3. Frottez bien l'intérieur et l'extérieur de la daurade avec l'assaisonnement.
4. Insérez la tranche de citron à l'intérieur.
5. Enduisez le papier aluminium d'huile d'olive, répartissez-y les tranches de tomate et d'oignon avant d'y déposer la daurade.
6. Refermez hermétiquement le papier aluminium autour de la daurade.
7. Préchauffez le grill à contact double sur le thermostat 4.
8. Posez avec précaution les papillotes sur la plaque de cuisson inférieure.
  - Position des plaques de cuisson : grill à contact double
  - Temps de cuisson : env. 14 à 20 minutes

## 12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKG 1700 B3
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	max. 1700 W

### Symboles utilisés

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.



## **13. Garantie de HOYER Handel GmbH**

Chère cliente, cher client,  
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

### **Conditions de garantie**

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

### **Etendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

### **Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.**

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

### **Déroutement en cas de garantie**

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 336989\_2001** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

### **Fournisseur**

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **336989\_2001**.



### **Centre de service**

**CH** Service Suisse  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN : 336989\_2001**



# Indice

<b>1. Panoramica</b> .....	<b>34</b>
<b>2. Uso conforme</b> .....	<b>35</b>
<b>3. Istruzioni per la sicurezza</b> .....	<b>35</b>
<b>4. Materiale in dotazione</b> .....	<b>38</b>
<b>5. Messa in funzione</b> .....	<b>38</b>
<b>6. Funzionamento</b> .....	<b>39</b>
6.1 Riscaldamento .....	39
6.2 Cottura .....	39
6.3 Posizione delle piastre grill .....	40
6.4 Spegnimento .....	40
<b>7. Pulizia</b> .....	<b>41</b>
<b>8. Conservazione</b> .....	<b>41</b>
<b>9. Smaltimento</b> .....	<b>41</b>
<b>10. Risoluzione dei problemi</b> .....	<b>42</b>
<b>11. Ricette</b> .....	<b>42</b>
<b>12. Dati tecnici</b> .....	<b>46</b>
<b>13. Garanzia della HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>46</b>

## 1. Panoramica

- 1 Maniglia
- 2 Coperchio
- 3 Piastre grill
- 4 Cavo di collegamento con spina
- 5 Avvolgicavo nella base dell'apparecchio
- 6 Scarico olio/grasso della piastra grill inferiore
- 7 Maniglia
- 8 Morsetti di fissaggio delle piastre grill
- 9 Scarico olio/grasso della piastra grill superiore
- 10 Base (apribile)
- 11 Regolatore termostatico della piastra grill superiore
- 12 Spia di controllo della piastra grill superiore (verde)
- 13 Regolatore termostatico della piastra grill inferiore
- 14 Spia di controllo della piastra grill inferiore (verde)
- 15 Spia di controllo rete (rosso)
- 16 Vaschetta di raccolta del grasso

**Figura A:** sistemare la vaschetta di raccolta del grasso / **Figura B:** grill a contatto /  
**Figura C:** barbecue / **Figura D:** fornello / **Figura E:** avvolgicavo

## Vi ringraziamo per la vostra fiducia!



Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo grill a contatto.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Conservare il manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il grill a contatto possa darvi molte soddisfazioni!

### Simboli presenti sull'apparecchio

	Questo simbolo mette in guardia dal toccare la superficie rovente.
	Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

## 2. Uso conforme

Il grill a contatto è destinato a cuocere alla griglia, tostare e gratinare alimenti (ad es. carne, pesce, verdure) in ambito domestico. L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso. Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

### Uso indebito prevedibile

**AVVERTENZA: rischio di danni materiali!**

- ⊙ L'apparecchio non è destinato all'uso all'aperto.

## 3. Istruzioni per la sicurezza

### Avvertenze di sicurezza

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



**PERICOLO!** Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

**AVVERTENZA!** Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

**ATTENZIONE:** rischio minimo: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

**NOTA:** circostanze e particolarità di cui tener conto durante l'uso dell'apparecchio.

## Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.



- ⊙ Durante il funzionamento le superfici esterne dell'apparecchio diventano molto calde. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dagli elementi di comando.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando esterno.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non utilizzare carbone di legna o combustibili simili in questo apparecchio.
- ⊙ Non pulire a umido le spirali di riscaldamento.
- ⊙ Prima del primo utilizzo pulire tutti i pezzi e le superfici che entrano in contatto con alimenti (vedere "Pulizia" a pagina 41).



### **PERICOLO per i bambini**

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



### **PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici**

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre gli animali possono anche causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



### **PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità**

- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.



### **PERICOLO di scossa elettrica**

- ⊙ Inserire la spina in una presa solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa con messa a terra correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.

- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa ...  
... se si verifica un guasto,  
... quando non si utilizza l'apparecchio,  
... prima di pulire l'apparecchio e ... in caso di temporali.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica all'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.



### **PERICOLO di incendio**

- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a liquidi e materiali infiammabili o in ambienti a rischio di esplosione. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti. Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio o un possibile incendio, non coprire l'apparecchio. Non coprire in nessun caso le piastre grill con fogli d'alluminio, ciotole di alluminio o altri materiali resistenti al calore.
- ⊙ Il cavo di collegamento non deve toccare le superfici metalliche durante il funzionamento.



### **PERICOLO di lesioni da ustione**

- ⊙ Con il funzionamento le superfici metalliche diventano molto calde. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dalle maniglie e dagli elementi di comando.
- ⊙ L'apparecchio è ancora molto caldo anche dopo averlo spento e non deve essere toccato.

- ⊙ Trasportare l'apparecchio solo quando si è raffreddato e utilizzare a questo scopo solo le apposite maniglie.



### **PERICOLO per gli uccelli**

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portare gli uccelli in un'altra stanza.

### **AVVERTENZA: rischio di danni materiali**

- ⊙ Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo ad una presa di corrente (girare i due regolatori termostatici fino alla battuta, su "•").
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare utensili da cucina in metallo per sollevare gli alimenti dalla piastra grill. Utilizzare ad es. spatole di legno.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

## **4. Materiale in dotazione**

- 1 Grill a contatto con due piastre grill
- 2 Vaschette di raccolta del grasso
- 1 Manuale di istruzioni per l'uso

## **5. Messa in funzione**



### **PERICOLO di incendio!**

- ⊙ Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a liquidi e materiali infiammabili o in ambienti a rischio di esplosione. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti.

**NOTA:** durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Ciò è dovuto ai mezzi di montaggio degli elementi riscaldanti e non costituisce un errore del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
  - Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
  - **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia" a pagina 41)
1. Aprire il coperchio **2** del grill a contatto verso l'alto. Attenzione a non sollevare più il coperchio quando è verticale.
  2. Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che i due regolatori termostatici **11** + **13** si trovino sul segno "•".
  3. Collegare la spina **4** ad una presa che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La spia di controllo rete **15** resta accesa finché l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
  4. Portare i regolatori termostatici **11** + **13** sul livello di temperatura **5**. Ora l'apparecchio riscalda le piastre grill **3** e si accendono le spie di controllo **12** e **14**.
  5. Dopo circa 15 minuti spegnere l'apparecchio girando i due regolatori termostatici **11** + **13** sul segno "•".



6. Staccare la spina **4**.
7. Pulire nuovamente l'apparecchio. (vedere "Pulizia" a pagina 41)

## 6. Funzionamento



### PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Con il funzionamento le superfici metalliche diventano molto calde. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dalle maniglie e dagli elementi di comando.

### 6.1 Riscaldamento

1. Aprire il coperchio **2** del grill a contatto verso l'alto. Attenzione a non sollevare più il coperchio quando è verticale.
2. Eventualmente ingrassare le piastre grill **3** con poco olio vegetale o grasso vegetale (per es. grasso di cocco o grasso di palma).
3. **Figura A:** Collocare la vaschetta di raccolta del grasso **16** sotto lo scolo dell'olio/grasso della piastra grill **6**.
4. Abbassare il coperchio **2** per chiudere il grill a contatto.
5. Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che i due regolatori termostatici **11** + **13** si trovino sul segno "•".
6. Inserire la spina **4** in una presa di corrente Schuko conforme ai dati riportati sulla targhetta dati.
7. Portare i regolatori termostatici **11** + **13** sul livello di temperatura desiderato: 1, 2, 3, 4 o 5.
  - Livello 1: scongelamento
  - Livello 2: riscaldamento
  - Livelli 3 e 4: livelli di cottura medi
  - Livello 5: massimo livello di cottura
 Ora l'apparecchio riscalda le piastre grill **3** e si accendono le spie di controllo **12** e **14**.

8. Le spie di controllo **12** e **14** si estinguono quando la corrispondente piastra grill **3** ha raggiunto il livello di temperatura selezionato.

### 6.2 Cottura

#### Livello di temperatura

Sul coperchio **2** è indicata una panoramica dei livelli di temperatura consigliati per i diversi alimenti. Nella seguente tabella sono rappresentati i significati dei simboli degli alimenti (con i relativi livelli di temperatura).

Simbolo	Significato	Livello di temperatura
	Scongelamento	1
	Riscaldamento	2
	Verdura	3
	Gamberi	3
	Pesce	4
	Hamburger, sandwich	5
	Carne (per es. bistecche, costolette)	5
	Salsicciotti	5
	Pollame (per es. pollo, tacchino)	5

#### Durata della cottura

La durata della cottura dipende dalla quantità, dallo spessore e dal tipo di alimento e dal grado di cottura desiderato.

### 6.3 Posizione delle piastre grill

È possibile orientare le piastre grill **3** in 3 modi diversi in funzione della cottura desiderata.

#### Grill a contatto (figura B)

**NOTA:** si tenga presente che aprendo il coperchio **2** l'olio o il grasso eventualmente presenti possono sgocciolare dal coperchio sulla superficie di lavoro.

Questa posizione di contatto delle piastre grill **3** consente di rosolare rapidamente da entrambi i lati tagli di carne quali bistecche di filetto, costate di manzo, costole e salsicciotti, oppure verdura.

1. Preriscaldare le piastre grill **3** (vedere "Riscaldamento" a pagina 39).
2. Aprire il coperchio **2** del grill a contatto verso l'alto. Attenzione a non sollevare più il coperchio quando è verticale.
3. Collocare gli alimenti sulla piastra grill **3** inferiore.
4. Chiudere il coperchio **2** e premerlo dolcemente sugli alimenti in modo che entrambe le piastre grill **3** vengano a contatto con gli alimenti.

#### Barbecue (figura C)

La posizione di apertura delle piastre grill è adatta...

- ... a cuocere lentamente alla griglia alimenti di un certo spessore,
- ... a cucinare contemporaneamente alimenti con livelli di temperatura diversi
- ... a cucinare grandi quantità di alimenti.

1. Aprire la base **10**.
2. Aprire il coperchio **2**, sollevarlo e aprirlo ancora fino a che non si trova orizzontale.
3. Preriscaldare le piastre grill **3** (vedere "Riscaldamento" a pagina 39), tenendole aperte.

4. Per la posizione barbecue, collocare anche la seconda vaschetta di raccolta del grasso **16** al di sotto dello scarico olio/grasso **9** della piastra grill superiore **3**.
5. Collocare gli alimenti sulle due piastre grill **3**.

#### Fornetto (figura D)

La funzione forno è particolarmente adatta alla gratinatura degli alimenti.

1. Preriscaldare le piastre grill **3** (vedere "Riscaldamento" a pagina 39).
2. Aprire il coperchio **2** del grill a contatto verso l'alto. Attenzione a non sollevare più il coperchio quando è verticale.
3. Collocare gli alimenti sulla piastra grill inferiore **3**.
4. Sollevare verso l'alto il coperchio **2** ed estrarlo in avanti in basso fino a che si trova parallelo alla piastra grill inferiore **3**.

### 6.4 Spegnimento

1. Portare i **due** regolatori termostatici **11** + **13** sul livello "•".
2. Staccare la spina **4**.
3. Sollevare gli alimenti dalla piastra grill **3** con un utensile da cucina adatto. Utilizzare ad es. una spatola di legno o di plastica resistente al calore, in nessun caso però di metallo.

## 7. Pulizia

### Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!



#### PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di pulire il grill a contatto, staccare la spina **4** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina **4** in acqua o altri liquidi.



#### PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Far raffreddare tutti gli elementi prima di pulirli.

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso eliminando i resti di cibo.

### Superfici esterne

- Pulire le superfici esterne con un panno morbido e inumidito con una soluzione saponata delicata.

### Vaschette di raccolta del grasso

È possibile lavare le vaschette di raccolta del grasso **16** in lavastoviglie o a mano.

### Piastre grill

Per pulire le piastre grill **3**, toglierle dall'apparecchio raffreddato.

1. Spingere da parte i morsetti di fissaggio **8** e togliere le piastre grill **3** dai sostegni.
2. È possibile lavare le piastre grill **3** in lavastoviglie o a mano. Prima di inserirle asciugarle completamente.
3. Inserire le piastre grill **3** nell'apparecchio e premerle contro i morsetti di fissaggio **8** fino all'innesto

**NOTA:** spesso è possibile eliminare più facilmente i resti di cibo e grasso attaccati collocandovi sopra uno straccio umido durante la notte per ammorbidirli.

## 8. Conservazione



### PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Conservare il grill a contatto lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di mettere da parte il grill a contatto, pulirne tutti gli elementi e farli asciugare bene.
- **Figura E:** avvolgere il cavo di collegamento **4** intorno all'avvolgicavo **5** dell'apparecchio collocato in verticale.
- L'apparecchio può essere conservato mantenuto in verticale.
- Scegliere un luogo nel quale non possano agire sull'apparecchio né un calore forte né l'umidità.

## 9. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



### Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

## 10. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere la checklist seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



### PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Non tentare mai di riparare autonomamente l'apparecchio.

## 11. Ricette

### Bistecche di filetto di manzo

- 2 bistecche di filetto di manzo
  - Sale
  - Pepe macinato sul momento
  - 1 ramo di rosmarino (senza foglie)
  - Olio d'oliva
1. Togliere le bistecche dal frigorifero circa un'ora prima di cucinarle in modo che acquisiscano la temperatura ambiente.
  2. Preriscaldare il grill a contatto al livello 5.
  3. Frizionare entrambi i lati delle bistecche con un poco d'olio, poi condirle con sale e pepe e cospargervi il rosmarino.
  4. Collocare le bistecche sul grill a contatto riscaldato.
    - Posizione delle piastre grill: grill a contatto
    - Tempo di cottura: circa 4 - 7 minuti

**NOTA:** il tempo di cottura varia in funzione dello spessore e delle dimensioni delle bistecche, nonché del tipo di cottura desiderato (al sangue, medio, ben cotto).

5. Togliere le bistecche dal grill a contatto e farle riposare un poco coperte.

Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apparecchio è allacciato alla rete elettrica?</li> <li>• Verificare l'allacciamento.</li> <li>• I regolatori termostatici <b>11</b> e <b>13</b> si trovano sul segno "•"?</li> </ul>

## **Hamburger con formaggio e pancetta affumicata**

- 250 g di carne di manzo tritata
  - Sale
  - Pepe macinato sul momento
  - 2 panini per hamburger
  - 2 fette di formaggio (ad es. chester)
  - 4 fette di pancetta affumicata
  - 2 foglie di lattuga
  - 4 fette di pomodoro
  - Qualche fetta di cetrioli sottaceto
  - Ketchup
  - Salsa per barbecue
1. Condire la carne di manzo tritata, impastarla molto bene e formare 2 hamburger piatti e circolari.
  2. Preriscaldare il grill a contatto al livello 5.
  3. Arrostitire le fette di pancetta affumicata sul grill a contatto riscaldato finché diventano croccanti.
    - Posizione delle piastre grill: fornello
  4. Togliere le fette di pancetta affumicata dal grill a contatto e metterle da parte.
  5. Collocare gli hamburger sul grill a contatto leggermente oliato.
    - Posizione delle piastre grill: grill a contatto
    - Tempo di cottura: circa 5 - 8 minuti, a seconda dello spessore e delle dimensioni degli hamburger.
  6. Togliere gli hamburger dal grill a contatto e metterli da parte.
  7. Abbassare la temperatura della piastra grill inferiore sul livello 3.
  8. Collocare sul grill a contatto i panini per hamburger tagliati a metà e mettere un hamburger e una fetta di formaggio su ciascuna metà inferiore.
    - Posizione delle piastre grill: fornello
    - Tempo di cottura: circa 2 - 3 minuti, fino a quando il formaggio si fonde.
  9. Condire gli hamburger secondo i gusti con pancetta affumicata, ketchup, salsa per barbecue e fette di cetrioli sottaceto e di pomodoro, poi collocarvi sopra le metà superiori dei panini.

## **Bruschetta veloce al pesto**

- 1 ciabatta
  - Pesto verde
  - 2 - 4 pomodori (a fette sottili)
  - 2 mozzarelle (a fette sottili)
  - Secondo i gusti: sale
1. Tagliare la ciabatta a fette e spalmarvi un sottile strato di pesto.
  2. Collocare fette di mozzarella e di pomodoro sulle fette di ciabatta.
  3. Condire con un poco di sale secondo i gusti.
  4. Preriscaldare il grill a contatto al livello 5.
  5. Cuocere le bruschette sul grill a contatto leggermente oliato fino a quando la mozzarella si scioglie.
    - Posizione delle piastre grill: fornello

---

**NOTA:** si può variare questa ricetta di base, ad esempio, con prosciutto e rucola o con tonno e cipolle.

---

## ***Sandwich di pane turco con prosciutto e formaggio***

- 1 pane turco
  - 4 cucchiaini di maionese
  - 3 cucchiaini di senape (media)
  - 1 cucchiaino di miele
  - Sale, pepe di Caienna
  - Circa 8 fette di formaggio
  - Circa 8 fette di prosciutto cotto, salame e/o prosciutto di Parma
  - Circa 8 fette di pomodoro (compatto)
1. Mescolare la maionese con la senape e il miele e condire con sale e pepe di Caienna.
  2. Tagliare il pane turco in quarti e suddividere questi ultimi in metà superiori e inferiori.
  3. Spalmare la maionese alla senape sulle superfici interne del pane turco.
  4. Mettere formaggio e prosciutto/salame sulle metà inferiori e collocarvi sopra le metà superiori.
  5. Preriscaldare il grill a contatto al livello 5.
  6. Cuocere i sandwich sul grill a contatto leggermente oliato fino a quando il formaggio si scioglie.
    - Posizione delle piastre grill: grill a contatto
  7. Mettere le fette di pomodoro nei pani turchi solo dopo la cottura.

## ***Involtini di melanzane***

- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- Un poco di olio d'oliva
- 2 barattoli di pomodoro (a pezzi)
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Sale, pepe, erbe aromatiche italiane essiccate
- 2 melanzane piccole
- 1 mozzarella
- 50 g di parmigiano (grattugiato sul momento)

## ***Salsa di pomodoro***

1. Tritare finemente la cipolla e lo spicchio d'aglio e soffriggerli in olio d'oliva.
2. Aggiungere il pomodoro in conserva e il concentrato di pomodoro e aromatizzare con sale, pepe e le erbe aromatiche italiane.
3. Far cucinare a fuoco basso per circa 1 ora, dapprima nella pentola chiusa, poi togliere il coperchio.

## ***Involtini di melanzane***

4. Frattanto tagliare le melanzane a fette sottili nel senso della lunghezza e tagliare la mozzarella a tocchetti lunghi.
5. Preriscaldare il grill a contatto al livello 3.
6. Cuocere le fette di melanzana sul grill a contatto leggermente oliato.
  - Posizione delle piastre grill: grill a contatto
  - Tempo di cottura: circa 3 - 4 minuti
7. Dopo che le melanzane si sono raffreddate, creare gli involtini con un tocchetto di mozzarella e una fetta di melanzana.

## ***Gratinatura***

8. Preriscaldare il forno a 175 °C.
9. Versare la salsa di pomodoro in uno stampo per sfornati.
10. Distribuirvi gli involtini di melanzane e cospargerli di parmigiano grattugiato.
11. Gratinare il tutto al forno per circa 30 minuti finché il formaggio si sia sciolto.

## **Spiedini di gamberi con marinata di limone e aglio**

- Code di gamberoni (surgelate, peso sgocciolato circa 450 g)
- Sale, pepe
- Olio d'oliva
- 1 limone biologico non trattato
- 4 spicchi d'aglio
- 2 rametti di timo limone
- Spiedini di legno

### **Marinatura**

1. Far scongelare le code di gamberi, sciacquarle in acqua fredda e farle sgocciolare, aromatizzarle con sale e pepe.
2. In un recipiente che si possa chiudere bene preparare una marinata di olio d'oliva, limone tagliato a pezzi piccoli, spicchi d'aglio tritati e il timo limone.
3. Mettere le code di gamberi nella marinata e farle marinare per circa 12 ore in frigorifero.

### **Cottura alla griglia**

4. Togliere le code di gamberi dalla marinata, farle sgocciolare un poco e infilarle negli spiedini di legno. Aggiustare di sale e pepe secondo i gusti.
5. Preriscaldare il grill a contatto al livello 4.
6. Cuocere gli spiedini da tutti i lati sul grill a contatto aperto.
  - Posizione delle piastre grill: barbecue
  - Tempo di cottura: circa 5 - 8 minuti






## **Orata al cartoccio**

- Sale, pepe
  - 2 rametti di timo
  - 1 spicchio d'aglio
  - Olio d'oliva
  - 1 orata
  - 1 fetta di limone
  - 1 cipolla piccola (a fette sottili)
  - 2 pomodori (a fette)
  - Foglio d'alluminio resistente allo strappo
1. Mescolare il sale, il pepe, le foglioline di timo e lo spicchio d'aglio tritato finemente con un poco d'olio.
  2. Lavare l'interno e l'esterno dell'orata, asciugarla e praticarvi due tagli obliqui su ogni lato.
  3. Frizionare bene l'interno e l'esterno dell'orata con il miscuglio di aromi.
  4. Infilare la fetta di limone nella cavità adominale.
  5. Ungere il foglio di alluminio con olio d'oliva, distribuirvi sopra le fette di pomodoro e di cipolla e collocarvi l'orata.
  6. Chiudere bene il foglio di alluminio intorno all'orata.
  7. Preriscaldare il grill a contatto al livello 4.
  8. Collocare con attenzione il cartoccio di foglio d'alluminio sulla piastra grill inferiore.
    - Posizione delle piastre grill: grill a contatto
    - Tempo di cottura: circa 14 - 20 minuti

## 12. Dati tecnici

Modello:	SKG 1700 B3
Tensione di rete:	230 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	Max. 1700 W

### Simboli utilizzati

	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit (sicurezza verificata). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

## 13. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

### Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.



## Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

## Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

## Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo  
**IAN: 336989\_2001** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **336989\_2001** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



## **Centri assistenza**

**IT** Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: hoyer@lidl.it

**CH** Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

**IAN: 336989\_2001**



## **Fornitore**

Si tenga presente che il seguente indirizzo

**non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

GERMANIA