



RACLETTE GRILL SRGS 1400 E2

(GB) (IE) (NI)

RACLETTE GRILL

User manual

(FR) (BE)

RACLETTE-GRIL

Mode d'emploi

(NL) (BE)

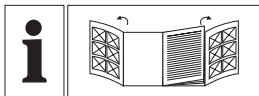
GOURMETSET

Gebruiksaanwijzing

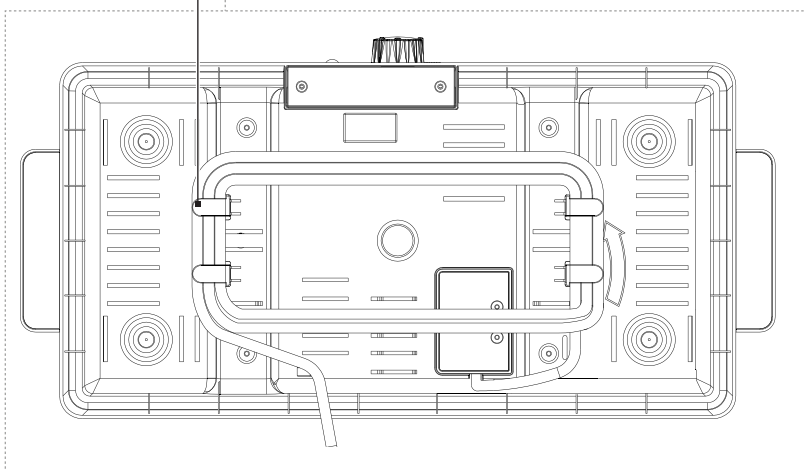
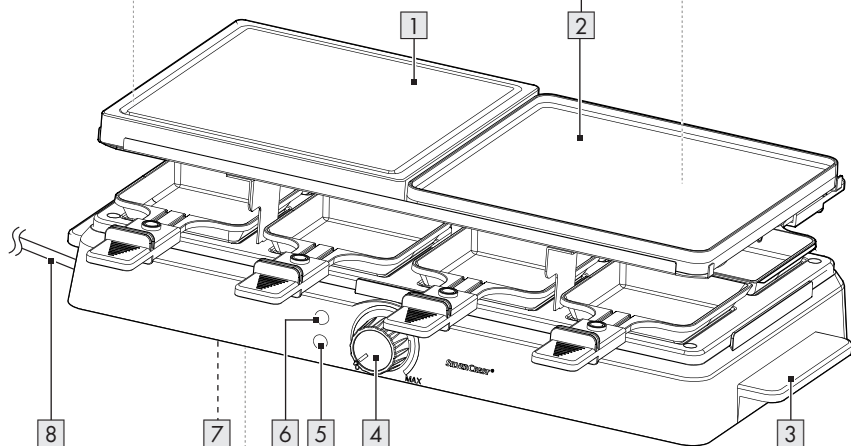
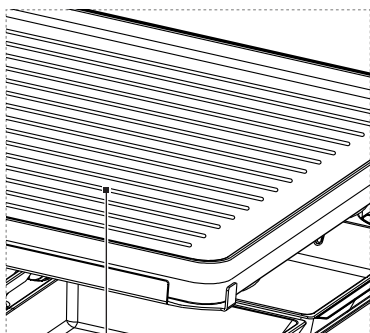
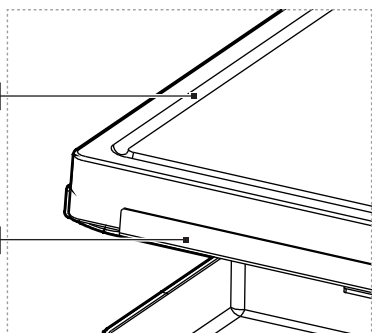
(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

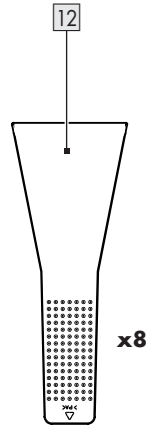
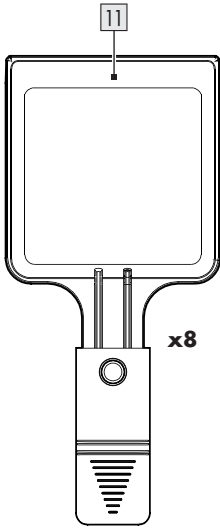
Bedienungsanleitung



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















A

B



List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	7
First set-up of the product	Page	9
Unpacking the product and basic cleaning	Page	9
Setting up the product	Page	10
Before first use	Page	10
Operation	Page	10
Off mode	Page	10
Heating up the product	Page	10
Using the raclette	Page	11
Using the grill	Page	11
Switching off the product	Page	11
Recipes	Page	11
Grilled chicken wings	Page	11
Grilled steak	Page	12
Grilled Egg	Page	12
Grilled salmon	Page	12
Grilled bacon	Page	12
Grilled vegetables	Page	13
Grilled mushrooms	Page	13
Beef burger	Page	13
Raclette mini burger in the pan	Page	14
Rosemary potato gratin	Page	14
Troubleshooting	Page	14
Cleaning	Page	15
Storage	Page	15
Disposal	Page	16
Warranty	Page	16
Warranty claim procedure	Page	16
Service	Page	16

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Danger – risk of electric shock!
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)		CAUTION! Hot surface This symbol indicates a hot surface.
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Alternating current/voltage
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.	W	Watt
	Never submerge the product in liquid. Never allow liquid to enter the product’s housing.	V	Voltage
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		The griddle 2 , the pans 11 and the spatulas 12 are dishwasher-suitable.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 	Safety information Instructions for use

RACLETTE GRILL

● Introduction

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

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

- This product is only intended for grilling and heating food indoors. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

- 1 Raclette grill (base, griddle and stone griddle)
- 8 Pans
- 8 Spatulas
- 1 Short manual

● Parts list

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

(Fig. A)

- 1 Stone griddle
- 2 Griddle
- 3 Handle
- 4 Temperature control
- 5 Heat-up indicator lamp (green)
- 6 Power indicator lamp (red)
- 7 Mains cord storage
- 8 Mains cord and mains plug
- 9 Guide rail
- 10 Grease drainage

(Fig. B)

- 11 Pan
- 12 Spatula

● Technical data

Model number	
with VDE plug:	HG10458
with BS plug:	HG10458-BS
with CH plug:	HG10458-CH
Rated voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Rated power consumption:	1400 W
Power consumption in off mode:	0.1 W

Protection class:	I
Certification	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	-
HG10458-CH:	-



General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

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

Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material.

The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers.

Always keep children away from the packaging material.

- This product may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge only if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the product and have understood the potential risks.
- Children must not play with the product.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.

- Children younger than 8 years must be kept away from the product and the mains cord.
- After use, allow the product to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- If possible, set up the product close to a mains socket. Ensure that the mains plug is quickly reachable in case of danger, and that the mains cord poses no risk of tripping.
- Provide a stable location for the product.

Electrical safety

⚠️ DANGER! Risk of electric shock!

- To avoid potential risks, if the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Do not allow the mains cord to come into contact with hot product parts. Never use the product near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- Do not expose the product to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the mains cord never becomes wet or moist during operation.

- Check the product for visible external damage before use. Do not operate a product that has been damaged or dropped.
- The mains cord must be checked for signs of damage at regular intervals. If the mains cord is damaged, the product may no longer be used.
- The product must be connected to a mains socket with a protective earth.



Never immerse the product in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.



CAUTION! **Hot surface!**

The surfaces of the product are liable to get hot during use.

- While the product is in use, touch only the temperature control and the handles at the sides.

⚠ NOTICE! Risk of property damage!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the product.
- Never leave the product unattended during operation.
- To protect the non-stick coating on the pans and the griddle, do not use metallic tools such as knives, forks, etc.
- Operate the product only with the original accessories supplied.
- After use, always clean the product as described in the “Cleaning” chapter.

⚠ WARNING! Risk of fire!

- Never place the product underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- Always place the product on a heat-resistant surface.

● First set-up of the product

● Unpacking the product and basic cleaning

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see “Scope of delivery”).

3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

● Setting up the product

ⓘ INFO:

- Do not place the product directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans [11].
- The griddle [2] can be used on both sides. If you use the grooved side of the griddle, your food will have the typical grill pattern.

1. Place the product on a clean and level heat-resistant surface.
2. Place the stone griddle [1] on one side of the product between the guide rails [9]. The grease drainage [10] must face upwards.
3. Place the griddle [2] on the other side.
4. Position the pans [11] inside the product.

● Before first use

⚠ CAUTION! Hot surface!

- The surfaces of the product are liable to get hot during use. Touch only the temperature control [4] and the handles [3] at the sides.
- The pans [11] become very hot during use. Hold the pans only by the handle.

ⓘ **INFO:** The first time the product heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

1. Insert the mains plug [8] into a mains socket. The power indicator lamp [6] lights up red.
2. Turn the temperature control [4] to the **MAX** position. The heat-up indicator lamp [5] lights up green. The product is heating up.
3. Switching off: Turn the temperature control [4] after 20 minutes to the **0** position.

4. Disconnect the mains plug [8] from the mains socket. The power indicator lamp [6] goes off.
5. Allow the product to cool down completely.
6. Clean the product (see "Cleaning").

● Operation

● Off mode

- The product enters off mode once it is plugged in and the temperature control [4] is set to the **0** position.
- The product exits off mode when you turn the temperature control [4] clockwise and the heat-up indicator lamp [5] lights up green.
- The product returns to off mode when you turn the temperature control [4] counterclockwise during the heating process. The heat-up indicator lamp [5] goes off.

● Heating up the product

ⓘ INFO:

- The heat-up indicator lamp [5] lights up and goes off several times during the heating process. This is not a product malfunction! It merely indicates that the product is maintaining the set temperature.
- Depending on the room temperature, heating up starts at different positions on the temperature control [4].
- Do not insert the pans [11] into the product while the product is heating up.

1. Select the side of the griddle [2] that you want to use.
2. Lightly oil the upper surfaces of the stone griddle [1], the griddle [2] as well as the inside of the pans [11].
3. Insert the mains plug [8] into a mains socket. The power indicator lamp [6] lights up red.
4. Turn the temperature control [4] to the **MAX** position. The heat-up indicator lamp [5] lights up green. The product is heating up.

The following table shows the required heating times depending on the function:

Function	Heating time
Raclette	10 min
Grill food on griddle 2	10 min
Grill food on stone griddle 1	30 min

● Using the raclette

i INFO:

- Do not overfill the pans **11**. Otherwise the food could get too close to the heating elements.
 - Regularly check if the content of the pans **11** is already cooked. Leaving the pans for too long inside the product could burn the food.
 - Do not push used, empty pans **11** into the product. Any remaining food in the pans could burn on.
 - Because of the non-stick coating in the pans **11**, it is not necessary to regrease them before every use.
1. Fill the pans **11** with the desired ingredients.
 2. Insert the pans **11** into the slight recesses inside the product.
 3. Turn the temperature control **4** as required:

Turning direction	Setting
Counter-clockwise	Decrease temperature
Clockwise	Increase temperature

4. Remove the pans **11** from the product as soon as the contents are cooked.
5. Use the spatula **12** to empty the contents of the pan **11** onto your plate.
6. Refill the pan **11** and insert the pan back into the product.

● Using the grill

i INFO:

- Use the griddle **2** and the stone griddle **1** to simultaneously grill meat, vegetables or small pieces of fruit to accompany the raclette.

- Do not use metal implements such as knives, forks, etc. to remove food from the griddle **2**. This could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the griddle.
- Over time, the stone griddle **1** may become slightly discoloured. This does not impair the functionality of the stone griddle.
- Do not allow the grease drainage **10** to overflow. Remove the accumulated oil or residue when the fat drainage is almost full and after cooking.

1. Place the food onto the stone griddle **1** and the griddle **2**. Turn the food occasionally as required.
2. Turn the temperature control **4** as required:

Turning direction	Setting
Counter-clockwise	Decrease temperature
Clockwise	Increase temperature

3. Remove the food from the stone griddle **1** and the griddle **2** as soon as it is cooked.

● Switching off the product

1. Switching off: Once you are finished using the product, turn the temperature control **4** to the **0** position.
2. Disconnect the mains plug **8** from the mains socket. The power indicator lamp **6** goes off.
3. Allow the product to cool down completely.

● Recipes

● Grilled chicken wings

 40 min

 x 2

Ingredients:

6	Chicken wings (defrosted)
1 tsp	Salt
½ tsp	Sugar
1 tsp	Pepper

Preparation:

1. Season the chicken wings in a bowl with salt, sugar and pepper. Let the chicken wings rest for 30 minutes.

- Put the griddle **2** on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
- Place the chicken wings on the griddle **2** and grill for 5 minutes.
- Flip the chicken wings and grill for another 5 minutes.
- The chicken wings are ready for serving when they are golden browned.

● Grilled steak

 35 min

 x 1

Ingredients:

200 g	Steak (defrosted)
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper
10 g	Butter

Preparation:

- Place the stone griddle **1** on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 20 minutes.
- Season the steak with salt and pepper. Let the steak rest for 10 minutes.
- Melt the butter on the stone griddle **1**.
- Put the steak on the stone griddle **1**. Grill each side for approximately 2 to 3 minutes first.
- Turn the temperature knob **4** to medium position.
- Grill each side of the steak for another 5 minutes.
- The steak is ready for serving once it is medium rare.

● Grilled Egg

 15 min

 x 1

Ingredients:

1	Egg
½ tsp	Salt
10 ml	Cooking oil

Preparation:

- Put the griddle **2** on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.

- Grease the griddle **2** with cooking oil.
- Place the egg onto the grill plate **2**. Season the egg with salt.
- Grill the egg one each side for 3 minutes.
- The egg is ready for serving once it is golden browned.

● Grilled salmon

 22 min

 x 1

Ingredients:

100 g	Salmon filet (defrosted)
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper
10 ml	Cooking oil

Preparation:

- Put the griddle **2** on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
- Season the salmon filet with salt and pepper.
- Grease the griddle **2** with cooking oil.
- Place the salmon on the griddle **2**. Grill each side for 3 minutes.
- The salmon is ready for serving once it is golden browned.

● Grilled bacon

 16 min

 x 1

Ingredients:

3 slices	Bacon
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper

Preparation:

- Put the griddle **2** on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
- Cut the bacon slices in half.
- Place the bacon on the griddle **2**. Grill each side for 3 minutes.
- Season with salt and pepper if required.
- The bacon is ready for serving once it is golden browned.

● Grilled vegetables

 15 min

 x 1

Ingredients:

¼	Onion
½	Green pepper
3	Mushrooms
½ tsp	Salt
20 g	Butter

Preparation:

1. Put the griddle **2** on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
2. Cut the onion, the green pepper and the mushrooms into slices.
3. Melt the butter on the griddle **2**.
4. Place all sliced vegetables on the griddle **2**.
5. Season with salt and pepper if required.
6. Cook and stir for 5 minutes.
7. The vegetables are ready for serving once they are golden browned.

● Grilled mushrooms

 16 min

 x 1

Ingredients:

6	Mushrooms
½ tsp	Salt
20 g	Butter

Preparation:

1. Put the griddle **2** on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
2. Melt the butter on the griddle **2**.
3. Place the mushrooms on the griddle **2**. Grill the mushrooms for 2 minutes.
4. Turn over the mushrooms and use the spatula **12** to sprinkle butter on the mushrooms. Let the mushrooms absorb the butter and grill for 4 minutes.
5. Season with salt and pepper if required.
6. The mushrooms are ready for serving once they are golden browned.

● Beef burger

 50 min

 x 8

Ingredients:

750 g	Minced beef (10 to 20 % fat content)
1	Onion
2	Cloves garlic
1 tsp	Pepper
2	Eggs
2 tbsp	Cooking wine
8	Burger breads
8 slices	Cheese (sliced)
2	Lettuces
2	Tomatoes (sliced)
3 tsp	Salt
1 tsp	Sugar

Preparation:

1. Put both stone griddle **1** and griddle **2** on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 20 minutes.
2. Put the minced beef into a bowl. Mix well with the cooking wine and let it rest for 10 minutes.
3. Finely chop the onion and garlic. Saute the onion and garlic until fragrantly cooked. Set aside to cool.
4. Add eggs, onion, garlic, pepper, sugar and salt to the minced beef and stir well.
5. Make 8 beef patties:
 - Weight: 100 g per patty
 - Diameter: approx. 75 mm
 - Height: approx. 5 mm
6. Place 4 beef patties on the stone griddle **1** and 4 beef patties on the griddle **2**. Grill each side for 10 to 15 minutes until the surface becomes golden browned.
7. Prepare the burger with bread, beef patty, cheese, lettuce and tomato slices.
8. The beef burgers are ready for serving.

● Raclette mini burger in the pan

 25 min

 x 8

Ingredients:

250 g	Minced lean meat
1	Egg
1 tsp	Salt
½ tsp	Pepper
4 tbsp	Breadcrumbs
1 tsp	Mustard
2	Spring onions (sliced into fine rings)
2	Peeled cucumbers (size M)
2 tsp	Ground dried estragon
8 slices	Cheese (sliced)

Preparation:

- Place 8 pans **[11]** inside the product. Preheat the product on the **MAX** position for 15 minutes.
- Mix minced meat, salt, pepper, egg, breadcrumbs, mustard, estragon, and spring onion in a bowl.
- Make 8 equally sized hamburger patties.
- Cut the cucumbers in half along the length and scrape out the seeds with a teaspoon. Cut the cucumbers into small cubes. Season with estragon, salt and pepper.
- Remove the pans **[11]** from the product.
- Place one hamburger patty and some cucumber into each of the pans **[11]**.
- Place the pans **[11]** inside the product and cook for 5 minutes. Stir and turn with the spatula **[12]** if necessary.
- Put one slice of cheese on top of each pan **[11]**. Bake for 2 minutes or until the cheese is melted.
- Remove the pans **[11]** from the product.

● Rosemary potato gratin

 25 min

 x 8

Ingredients:

3	Potatoes
10 g	Rosemary (cut into pieces)
8 slices	Cheese (sliced)
2 tsp	Salt
½ tsp	Pepper

Preparation:

- Cut the unpeeled potatoes into wedges.
- Cook the potatoes in boiling water for 15 minutes until nearly cooked. Drain the potatoes and let them cool down.
- Place 8 pans **[11]** inside the product. Preheat the product on the **MAX** position for 15 minutes.
- Remove the pans **[11]** from the product.
- Put the rosemary, the cooked potatoes and salt and pepper into the pans **[11]**.
- Place the pans **[11]** inside the product and cook for 5 minutes. Stir and turn with the spatula **[12]** if necessary.
- Put one slice of cheese on top of each pan **[11]**. Bake for 2 minutes or until the cheese is melted.
- Remove the pans **[11]** from the product.

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
The product is not working.	The mains plug [8] is not connected to the mains socket.	Connect the mains plug [8] to a mains socket.
	The mains socket is defective.	Use a different mains socket.
	The product is defective.	Contact the customer service.

● Cleaning

⚠️ DANGER! Risk of electric shock!

- Before cleaning the product, disconnect the mains plug **8** from the mains socket.
- Never immerse the product in water or any other liquid.

⚠️ **WARNING! Risk of burns!** Always allow the product to cool down before cleaning. Otherwise there is a risk of burns.

⚠️ NOTICE! Risk of property damage!

Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the product.

Suitable for dishwashers	
Product	No
Stone griddle 1	No
Griddle 2	Yes
Pan 11	Yes
Spatula 12	Yes

Part	Cleaning
Product	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove any dirt that is stuck on the product with a brush or a plastic scraper. 2. Wipe the housing, the guide rail 9 and the heating elements with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth. Wipe off with clear water. 3. After cleaning: Dry all parts properly.
Accessories	<p>ⓘ INFO: The griddle 2, the pans 11 and the spatulas 12 can be cleaned in the dish-washer. Do not jam the spatulas in the dishwasher. Use the upper basket in the dishwasher if possible.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the griddle 2, the spatulas 12 and the pans 11 in warm soapy water. Rinse the parts with clear water. 2. After cleaning: Dry all parts properly.
Stone griddle 1	<p>ⓘ INFO:</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Do not immerse the hot stone griddle 1 in water or other liquids. Otherwise, the stone griddle may crack and break. □ Clean the stone griddle 1 as soon as it has cooled down to ambient temperature. This makes food residues easier to remove. □ If required, use a soft, non-abrasive sponge to clean the stone griddle 1. □ The stone griddle 1 takes longer to dry. □ If discoloured, the stone griddle 1 may first be cleaned with fine sandpaper, and then with a brush. □ Do not use any chemical substances or detergents as the stone griddle 1 will absorb them and affect the taste of the food during the next cooking. <ol style="list-style-type: none"> 1. Use a sponge to wipe the stone griddle 1 with warm soapy water. Rinse the stone griddle with clear water. 2. After cleaning: Dry the stone griddle 1 properly.

● Storage

1. Before storage: Clean the product and all accessories.
2. Store the empty pans **11** inside the product.
3. Wind up the mains cord **8** onto the mains cord storage **7** (Fig. A).
4. Store the product in the original packaging when it is not in use.
5. Store the product at a dry location out of the reach of children.

● **Disposal**

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



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

Product:



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 460257_2401) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 0569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk














IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736

NI **Service Northern Ireland**
Tel.: 0800 0927852
E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	18
Introduction	Page	18
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	19
Contenu de l'emballage	Page	19
Liste des pièces	Page	19
Données techniques	Page	19
Consignes générales de sécurité	Page	19
Mise en service	Page	22
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	22
Positionnement du produit	Page	22
Avant la première utilisation	Page	22
Fonctionnement	Page	23
À l'arrêt	Page	23
Chauffer le produit	Page	23
Utilisation de la raclette	Page	23
Utilisation du gril	Page	24
Éteindre le produit	Page	24
Recettes	Page	24
Ailes de poulet grillées	Page	24
Steak grillé	Page	24
Œuf grillé	Page	25
Saumon grillé	Page	25
Bacon grillé	Page	25
Légumes grillés	Page	25
Champignons grillés	Page	26
Hamburger de bœuf	Page	26
Mini hamburger à la raclette dans un poêlon	Page	26
Gratin de pommes de terre au romarin	Page	27
Dépannage	Page	27
Nettoyage	Page	28
Rangement	Page	29
Mise au rebut	Page	29
Garantie	Page	29
Faire valoir sa garantie	Page	29
Service après-vente	Page	30

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s’il n’est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque d’asphyxie)		Danger – risque d’électrocution !
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s’il n’est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque de décharge électrique)		PRUDENCE ! Surface chaude Ce symbole indique une surface chaude.
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s’il n’est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (p. ex. risque de brûlure)		Utilisez le produit seulement à l’intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! – Avertit d’éventuels dommages matériels (p. ex. risque de court-circuit)		Courant alternatif/tension alternative
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d’informations utiles.	W	Watt
	Ne plongez pas le produit dans des liquides. Ne laissez pas de liquides pénétrer dans le boîtier du produit.	V	Tension
	Convient pour les aliments Ce produit n’a aucune influence négative sur le goût ou l’odeur.		La plaque du gril 2 , les poêlons 11 et la spatule 12 sont prévus pour aller au lave-vaisselle.
CE	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l’UE applicables au produit.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation

RACLETTE-GRIL

● Introduction

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

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est uniquement destiné à griller et à cuire des aliments à l'intérieur. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Ce produit n'est prévu que pour une utilisation domestique ; il n'est pas approprié à des fins commerciales.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

- 1 Raclette-gril (base, plaque du gril et pierre de cuisson)
- 8 Poêlons
- 8 Spatules
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

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

(Fig. A)

- 1 Pierre de cuisson
- 2 Gril
- 3 Poignée
- 4 Thermostat
- 5 Témoin de chauffe (vert)
- 6 Voyant de contrôle secteur (rouge)
- 7 Enroulement du cordon
- 8 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 9 Rail de guidage
- 10 Écoulement de la graisse

(Fig. B)

- 11 Poêlon
- 12 Spatule

● Données techniques

Numéro de modèle avec fiche secteur VDE :	HG10458
avec fiche secteur BS :	HG10458-BS
avec fiche secteur CH :	HG10458-CH
Tension nominale :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	1400 W
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,1 W
Classe de protection :	I
Certification HG10458 :	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS :	-
HG10458-CH :	-



Consignes générales de sécurité

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠️ AVERTISSEMENT !

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

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage.

Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant.

Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

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

- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.
- Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlures !
- Dans la mesure du possible, placez le produit à proximité d'une prise de courant. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon d'alimentation ne risque pas de faire trébucher.
- Assurez-vous que le produit soit stable.

Sécurité électrique

⚠️ DANGER ! Risque d'électrocution !

- Si le cordon d'alimentation de ce produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Protégez le cordon d'alimentation de tout contact avec des parties chaudes du produit. N'utilisez jamais le produit à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- N'exposez pas le produit à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant l'utilisation.
- Avant utilisation, contrôlez le produit pour détecter des dommages visibles de l'extérieur. Ne faites pas fonctionner un produit endommagé ou qui est tombé.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de déceler tout signe de détérioration. Il ne faut plus utiliser le produit si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Le produit doit être raccordé à une prise de courant avec conducteur de protection.



Ne plongez jamais le produit dans de l'eau ou tout autre liquide ! Il peut y avoir un danger de mort par électrocution si, pendant le fonctionnement, des restes de liquide touchent des pièces sous tension.



**PRUDENCE !
Surface chaude !**

Les surfaces du produit peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.

- Pendant le fonctionnement, ne touchez que le thermostat et les poignées latérales.
- ⚠ ATTENTION ! Risque de dégâts matériels !**
- N'utilisez pas de minuterie externe ou de système de télécommande séparé pour faire fonctionner le produit.
 - Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors de son utilisation.
 - Protégez le revêtement antiadhésif des poêlons et du gril en n'utilisant pas d'ustensiles métalliques tels que couteau, fourchette, etc.

- Utilisez le produit exclusivement avec les accessoires d'origine livrés avec le produit.
- Nettoyez le produit et les accessoires après chaque utilisation comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

- Ne placez jamais le produit sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- Placez le produit uniquement sur un support résistant à la chaleur.

● **Mise en service**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage » avant la première utilisation.

● **Positionnement du produit**

ⓘ INFO :

- Ne placez jamais le produit directement contre un mur ou une armoire. Toutes les personnes doivent pouvoir accéder sans problème aux poêlons [11].
- Le gril [2] s'utilise des deux côtés. La surface du gril striée vous permet d'obtenir le motif de gril typique sur les aliments.

1. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane.
2. Placez la pierre de cuisson [1] sur le côté du produit de votre choix entre les rails de guidage [9]. L'écoulement de la graisse [10] doit être orienté vers le haut.
3. Placez le gril [2] de l'autre côté.
4. Insérez les poêlons [11] dans le produit.

● **Avant la première utilisation**

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude !

- Les surfaces du produit peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez que le thermostat [4] et les poignées [3] latérales.
- Les poêlons [11] deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Ne touchez les poêlons que par la poignée.

ⓘ INFO : Lorsque le produit chauffe pour la première fois, il peut y avoir un léger dégagement de fumée et d'odeur dû aux résidus de fabrication. C'est normal et sans aucun danger. Veillez à une aération suffisante, ouvrez par exemple une fenêtre.

1. Branchez la fiche secteur [8] sur une prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'allume en rouge.
2. Tournez le thermostat [4] sur la position **MAX**. Le témoin de chauffe [5] s'allume en vert. Le produit chauffe.
3. Éteindre : Au bout de 20 minutes, tournez le thermostat [4] sur la position **0**.
4. Débranchez la fiche secteur [8] de la prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'éteint.
5. Laissez le produit complètement refroidir.
6. Nettoyez le produit (voir « Nettoyage »).

● **Fonctionnement**

● **À l'arrêt**

- Le produit se trouve à l'arrêt lorsqu'il est relié à l'alimentation électrique et que le bouton du thermostat [4] est placé sur la position 0.
- Le produit n'est plus à l'arrêt lorsque vous tournez le bouton du thermostat [4] dans le sens des aiguilles d'une montre et que le témoin de chauffe [5] s'allume en vert.
- Le produit repasse à l'arrêt si vous tournez le bouton du thermostat [4] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre durant le processus de chauffage. Le témoin de chauffe [5] s'allume.

● **Chauffer le produit**

❗ **INFO :**

- Le témoin de chauffe [5] s'allume et s'éteint régulièrement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit, mais cela indique que le produit maintient la température réglée.
 - En fonction de la température ambiante, le chauffage peut commencer à différentes positions du thermostat [4].
 - N'insérez pas les poêlons [11] dans le produit pendant qu'il est en train de chauffer.
1. Choisissez le côté du gril [2] que vous souhaitez utiliser.
 2. Graissez légèrement le dessus de la pierre de cuisson [1], le gril [2], ainsi que l'intérieur des poêlons [11].
 3. Branchez la fiche secteur [8] sur une prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'allume en rouge.
 4. Tournez le thermostat [4] sur la position **MAX**. Le témoin de chauffe [5] s'allume en vert. Le produit chauffe.

Le tableau suivant indique les temps de chauffe nécessaires selon la fonction :

Fonction	Temps de chauffe
Raclette	10 min
Grillade sur le gril [2]	10 min
Grillade sur la pierre de cuisson [1]	30 min

● **Utilisation de la raclette**

❗ **INFO :**

- Ne surremplissez pas les poêlons [11]. Dans le cas contraire, les aliments pourraient arriver trop près des éléments chauffants.
 - Vérifiez régulièrement si le contenu des poêlons [11] est déjà cuit. Si vous laissez les poêlons trop longtemps dans le produit, les aliments risquent de brûler.
 - N'insérez pas de poêlons [11] utilisés et vides dans le produit. Les restes d'aliments dans le poêlon pourraient brûler.
 - Le revêtement antiadhésif dans les poêlons [11] fait qu'il n'est pas nécessaire de les graisser à nouveau avant chaque utilisation.
1. Remplissez les poêlons [11] avec les ingrédients souhaités.
 2. Insérez les poêlons [11] dans les légers renforcements du produit.
 3. Tournez le thermostat [4] sur la position choisie :

Sens de rotation	Réglage
Tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre	Diminuer la température
Dans le sens des aiguilles d'une montre	Augmenter la température

4. Retirez les poêlons [11] du produit dès que les ingrédients sont cuits.
5. Utilisez les spatules [12] pour faire glisser le contenu du poêlon [11] dans votre assiette.
6. Remplissez à nouveau le poêlon [11] et remplacez-le dans le produit.

● Utilisation du grill

① INFO :

- Utilisez le grill [2] et la pierre de cuisson [1] pour griller simultanément de la raclette, de la viande, des légumes ou des petits morceaux de fruits.
 - N'utilisez pas d'outils métalliques comme un couteau, une fourchette, etc. lorsque vous retirez des aliments du grill [2], car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, n'utilisez plus le grill.
 - La pierre de cuisson [1] peut se colorer légèrement au fil du temps. Cela ne signifie pas que le fonctionnement de la pierre de cuisson est altéré.
 - Ne laissez pas l'écoulement de graisse [10] déborder. Videz l'huile accumulée ou les résidus lorsque l'écoulement de graisse est presque plein, ainsi qu'après la cuisson.
1. Placez les aliments sur la pierre de cuisson [1] et le grill [2]. Retournez les aliments de temps en temps.
 2. Tournez le thermostat [4] sur la position choisie :

Sens de rotation	Réglage
Tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre	Diminuer la température
Dans le sens des aiguilles d'une montre	Augmenter la température

3. Retirez les aliments de la pierre de cuisson [1] et de la plaque du grill [2] dès qu'ils sont cuits.

● Éteindre le produit

1. Éteindre : Lorsque vous n'utilisez plus le produit, tournez le thermostat [4] sur la position 0.
2. Débranchez la fiche secteur [8] de la prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'éteint.
3. Laissez le produit complètement refroidir.

● Recettes

● Ailes de poulet grillées

🕒 40 min

👤 × 2

Ingrédients :

6	Ailes de poulet (décongelées)
1 c. à c.	Sel
½ c. à c.	Sucre
1 c. à c.	Poivre

Préparation :

1. Dans un saladier, assaisonnez les ailes de poulet avec du sel, du sucre et du poivre. Laissez reposer les ailes de poulet pendant 30 minutes.
2. Placez la plaque du grill [2] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
3. Placez les ailes de poulet sur la plaque du grill [2] et faites-les griller pendant 5 minutes.
4. Retournez les ailes de poulet et faites-les griller pendant encore 5 minutes.
5. Lorsque les ailes de poulet sont dorées, elles sont prêtes à être servies.

● Steak grillé

🕒 35 min

👤 × 1

Ingrédients :

200 g	Steak (décongelé)
½ c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre
10 g	Beurre

Préparation :

1. Placez la pierre de cuisson [1] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 20 minutes sur la position **MAX**.
2. Assaisonnez le steak avec du sel et du poivre. Laissez le steak reposer pendant 10 minutes.
3. Faites fondre le beurre sur la pierre de cuisson [1].
4. Placez le steak sur la pierre de cuisson [1]. Grillez d'abord chaque côté pendant environ 2 à 3 minutes.

5. Tournez le bouton du thermostat **[4]** sur la position centrale.
6. Grillez chaque côté du steak pendant encore 5 minutes.
7. Le steak est prêt à être servi dès qu'il est à point.

● Œuf grillé

 15 min

 × 1

Ingrédients :

1	Œuf
½ c. à c.	Sel
10 ml	Huile alimentaire

Préparation :

1. Placez la plaque du gril **[2]** sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
2. Graissez la plaque du gril **[2]** avec de l'huile alimentaire.
3. Placez l'œuf sur la plaque du gril **[2]**. Assaisonnez l'œuf avec du sel.
4. Faites frire l'œuf pendant 3 minutes de chaque côté.
5. L'œuf est prêt à être servi lorsqu'il est doré.

● Saumon grillé

 22 min

 × 1

Ingrédients :

100 g	Filet de saumon (décongelé)
½ c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre
10 ml	Huile alimentaire

Préparation :

1. Placez la plaque du gril **[2]** sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
2. Assaisonnez le filet de saumon avec du sel et du poivre.
3. Graissez la plaque du gril **[2]** avec de l'huile alimentaire.

4. Placez le saumon sur la plaque du gril **[2]**. Faites frire le saumon pendant 3 minutes de chaque côté.
5. Le saumon est prêt à être servi lorsqu'il est doré.

● Bacon grillé

 16 min

 × 1

Ingrédients :

3 tranches	Bacon
½ c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre

Préparation :

1. Placez la plaque du gril **[2]** sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
2. Coupez les tranches de bacon en deux.
3. Placez le bacon sur la plaque du gril **[2]**. Faites-le griller des deux côtés pendant 3 minutes.
4. Assaisonnez avec du sel et du poivre si vous le souhaitez.
5. Le bacon est prêt à être servi lorsqu'il est doré.

● Légumes grillés

 15 min

 × 1

Ingrédients :

¼	Oignon
½	Poivron vert
3	Champignons
½ c. à c.	Sel
20 g	Beurre

Préparation :

1. Placez la plaque du gril **[2]** sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
2. Coupez l'oignon, le poivron vert et les champignons en tranches.
3. Faites fondre le beurre sur la plaque du gril **[2]**.

- Placez tous les légumes tranchés sur la plaque du gril [2].
- Assaisonnez avec du sel et du poivre si vous le souhaitez.
- Faites cuire et remuez pendant 5 minutes.
- Les légumes sont prêts à être servis lorsqu'ils sont dorés.

● Champignons grillés

 16 min

 × 1

Ingrédients :

6	Champignons
½ c. à c.	Sel
20 g	Beurre

Préparation :

- Placez la plaque du gril [2] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
- Faites fondre le beurre sur la plaque du gril [2].
- Placez les champignons sur la plaque du gril [2]. Faites revenir les champignons pendant 2 minutes.
- Retournez les champignons et utilisez la spatule [12] pour répartir le beurre sur les champignons. Laissez les champignons absorber le beurre et faites-les cuire pendant 4 minutes.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre si vous le souhaitez.
- Les champignons sont prêts à être servis lorsqu'ils sont dorés.

● Hamburger de bœuf

 50 min

 × 8

Ingrédients :

750 g	Viande de bœuf hachée (10 à 20 % de matières grasses)
1	Oignon
2	Gousses d'ail
1 c. à c.	Poivre
2	Œufs

2 c. à s.	Vin pour la cuisine
8	Pains à hamburgers
8 tranches	Fromage (en tranches)
2	Salade
2	Tomates (en tranches)
3 c. à c.	Sel
1 c. à c.	Sucre

Préparation :

- Placez la pierre de cuisson [1] et la plaque du gril [2] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 20 minutes sur la position **MAX**.
- Mettez la viande de bœuf hachée dans un saladier. Mélangez-la avec le vin pour la cuisine et laissez reposer pendant 10 minutes.
- Émincez finement l'oignon et l'ail. Faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils dégagent leur arôme. Réservez-les pour qu'ils refroidissent.
- Ajoutez les œufs, l'oignon, l'ail, le poivre, le sucre et le sel à la viande de bœuf hachée et mélangez bien le tout.
- Formez 8 hamburgers :
 - Poids : 100 g par hamburger
 - Diamètre : env. 75 mm
 - Hauteur : env. 5 mm
- Placez 4 hamburgers sur la pierre de cuisson [1] et 4 hamburgers sur la plaque du gril [2]. Faites cuire les deux côtés de chaque bifteck haché pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée.
- Préparez les petits pains que vous garnirez de hamburgers, fromage, feuille de salade et tranches de tomate.
- Les hamburgers au bœuf sont prêts à être servis.

● Mini hamburger à la raclette dans un poêlon

 25 min

 × 8

Ingrédients :

250 g	Viande maigre hachée
-------	----------------------

1	Œuf
1 c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre
4 c. à s.	Chapelure
1 c. à c.	Moutarde
2	Oignons verts (coupés en fines rondelles)
2	Concombres pelés (taille M)
2 c. à c.	Estragon séché, moulu
8 tranches	Fromage (en tranches)

Préparation :

- Placez les 8 poêlons [11] dans le produit. Préchauffez le produit pendant 15 minutes sur la position **MAX**.
- Mélangez la viande hachée, le sel, le poivre, l'œuf, la chapelure, la moutarde, l'estragon et l'oignon vert dans un saladier.
- Formez 8 hamburgers de taille égale.
- Coupez les concombres en deux dans le sens de la longueur et enlevez les pépins avec une cuillère à café. Coupez le concombre en petits dés. Assaisonnez avec de l'estragon, du sel et du poivre.
- Retirez les poêlons [11] du produit.
- Placez un hamburger et un peu de concombre dans chaque poêlon [11].
- Placez les poêlons [11] dans le produit et faites cuire pendant 5 minutes. Si nécessaire, remuez et retournez avec la spatule [12].
- Dans le poêlon [11], placez à chaque fois une tranche de fromage. Faites gratiner pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Retirez les poêlons [11] du produit.

● Gratin de pommes de terre au romarin

 25 min

 × 8

Ingrédients :

3	Pommes de terre
10 g	Romarin (coupé en morceaux)

8 tranches	Fromage (en tranches)
2 c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre

Préparation :

- Coupez les pommes de terre non épluchées en wedges.
- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites. Égouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir.
- Placez les 8 poêlons [11] dans le produit. Préchauffez le produit pendant 15 minutes sur la position **MAX**.
- Retirez les poêlons [11] du produit.
- Ajoutez les pommes de terre cuites, le romarin ainsi que du sel et du poivre dans les poêlons [11].
- Placez les poêlons [11] dans le produit et faites cuire pendant 5 minutes. Si nécessaire, remuez et retournez avec la spatule [12].
- Dans le poêlon [11], placez à chaque fois une tranche de fromage. Faites gratiner pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Retirez les poêlons [11] du produit.

● Dépannage

Problème	Cause possible	Action
Le produit ne fonctionne pas.	La fiche secteur [8] n'est pas branchée sur la prise de courant.	Branchez la fiche secteur [8] sur une prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	Utilisez une autre prise de courant.
	Le produit est défectueux.	Contactez le service après-vente.

● Nettoyage

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

- Débranchez la fiche secteur [8] de la prise de courant avant chaque nettoyage.
- Ne plongez jamais le produit dans de l'eau ou tout autre liquide.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Laissez toujours refroidir le produit avant de le nettoyer. Il y a un risque de brûlure.

⚠ **ATTENTION ! Risque de dégâts matériels !** N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou agressif. Ce genre de produits pourrait endommager la surface du produit.

Adapté au lave-vaisselle

Produit	Non
Pierre de cuisson [1]	Non
Gril [2]	Oui
Poêlon [11]	Oui
Spatule [12]	Oui

Pièce	Nettoyage
Produit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éliminez soigneusement les résidus sur le produit à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir en matière plastique. 2. Essuyez le boîtier, le rail de guidage [9] et les résistances avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur votre chiffon. Rincez avec un chiffon imbibé d'eau claire. 3. Après le nettoyage : Séchez bien le produit.
Accessoires	<p>① INFO : La plaque du gril [2], les poêlons [11] et les spatules [12] peuvent être mis au lave-vaisselle. Ne coincez pas les spatules dans le lave-vaisselle. Utilisez si possible le panier supérieur du lave-vaisselle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez le gril [2], les spatules [12] et les poêlons [11] dans de l'eau de vaisselle chaude. Rincez les pièces à l'eau claire. 2. Après le nettoyage : Séchez bien toutes les pièces.
Pierre de cuisson [1]	<p>① INFO :</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Ne plongez jamais la pierre de cuisson [1] brûlante dans de l'eau ou d'autres liquides. Sinon, la pierre de cuisson risque de se fissurer et de se briser. □ Nettoyez la pierre de cuisson [1] dès qu'elle a refroidi à température ambiante. Il est alors plus facile d'enlever les restes d'aliments. □ Si nécessaire, utilisez une éponge douce et non abrasive pour nettoyer la pierre de cuisson [1]. □ La pierre de cuisson [1] a besoin de plus de temps pour sécher. □ Si des colorations apparaissent, la pierre de cuisson [1] peut être nettoyée d'abord avec un papier de verre fin, et ensuite avec une brosse. □ N'utilisez pas de produits chimiques ou de détergents, car la pierre de cuisson [1] les absorbera. Cela peut affecter le goût des aliments à cuire lors de la cuisson suivante. <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez une éponge pour nettoyer la pierre de cuisson [1] avec de l'eau de vaisselle chaude. Rincez la pierre de cuisson à l'eau claire. 2. Après le nettoyage : Séchez bien la pierre de cuisson [1].

● **Rangement**

1. Avant le rangement : Nettoyer le produit et tous les accessoires.
2. Insérez les poêlons **11** vides dans le produit pour le stockage.
3. Roulez le cordon d'alimentation **8** sur l'enroulement du cordon **7** (Fig. A).
4. Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas.
5. Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● **Mise au rebut**

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



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

Produit :



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



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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● **Faire valoir sa garantie**

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

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 460257_2401) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	32
Inleiding	Pagina	33
Beoogd gebruik	Pagina	33
Leveringsomvang	Pagina	33
Lijst van onderdelen	Pagina	33
Technische gegevens	Pagina	33
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	33
Ingebruikname	Pagina	36
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	36
Product neerzetten	Pagina	36
Voor het eerste gebruik	Pagina	36
Bediening	Pagina	37
Uit-toestand	Pagina	37
Het product verwarmen	Pagina	37
Raclette gebruiken	Pagina	37
De grill gebruiken	Pagina	38
Product uitschakelen	Pagina	38
Recepten	Pagina	38
Gegrilde kippenvleugels	Pagina	38
Gegrilde steak	Pagina	38
Gegrild ei	Pagina	39
Gegrilde zalm	Pagina	39
Gegrild spek	Pagina	39
Gegrilde groenten	Pagina	39
Gegrilde champignons	Pagina	40
Rundvlees-burger	Pagina	40
Gourmet-mini-burger in de pan	Pagina	40
Rozemarijn-aardappelgratin	Pagina	41
Probleemoplossing	Pagina	41
Schoonmaken	Pagina	41
Opbergen	Pagina	42
Afvoer	Pagina	43
Garantie	Pagina	43
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	43
Service	Pagina	44

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! - Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)		Gevaar - Kans op elektrische schokken!
	WAARSCHUWING! - Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)		VOORZICHTIG! Heet oppervlak Dit symbool geeft aan dat er een heet oppervlak aanwezig is.
	VOORZICHTIG! - Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	OPGELET! - Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)		Wisselstroom/-spanning
	INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.	W	Watt
	Dompel het product niet onder in vloeistoffen. Zorg ervoor dat geen vloeistoffen in de behuizing van het product binnendringen.	V	Spanning
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		De grillplaat 2 , de pannen 11 en de spatel 12 zijn geschikt om in de vaatwasser schoon te worden gemaakt.
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		Veiligheidsaanwijzingen Handelingsaanwijzingen

GOURMETSET

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

- Dit product is bestemd voor het grillen en koken van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen geschikt voor huishoudelijk en niet voor commercieel gebruik.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

- 1 Gourmetset (Basis, grillplaat en steenplaat)
- 8 Pannen
- 8 Spatel
- 1 Beknopte handleiding

● Lijst van onderdelen

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

(Afb. A)

- 1 Steenplaat
- 2 Grillplaat
- 3 Handgreep
- 4 Temperatuurregelaar
- 5 Opwarmcontrolelampje (groen)
- 6 Netcontrolelampje (rood)
- 7 Kabelopslag
- 8 Aansluitsnoer met netstekker

9 Geleiderail

10 Vetafvoer

(Afb. B)

11 Pan

12 Spatel

● Technische gegevens

Modelnummer	
met VDE-netstekker:	HG10458
met BS-netstekker:	HG10458-BS
met CH-netstekker:	HG10458-CH
Nominale spanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	1400 W
Energieverbruik wanneer uitgeschakeld:	0,1 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	-
HG10458-CH:	-



Algemene veiligheidsaanwijzingen

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

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

Kinderen en personen met beperkingen

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

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

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruiker-sonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.
- Laat het product na het gebruik afkoelen voordat u het schoon gaat maken! Verbrandingsgevaar!
- Plaats het product indien mogelijk in de buurt van een stopcontact. Zorg ervoor dat de netstekker in geval van gevaar snel bereikbaar is en dat het aansluitsnoer geen struikelgevaar kan vormen.

- Zorg er altijd voor dat het product stevig staat.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

- Als het aansluitsnoer van dit product beschadigd wordt, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen contact met hete productonderdelen. Gebruik het product nooit in de omgeving van een open vlam, een kookplaat of een verwarmde oven.
- Stel het product niet bloot aan regen en gebruik het niet in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat tijdens het gebruik het aansluitsnoer niet nat of vochtig wordt.
- Controleer het product voor gebruik op zichtbare schade aan de buitenkant. Gebruik het product niet als het beschadigd of op de grond gevallen is.

- Het aansluitsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging. Als het aansluitsnoer beschadigd is, mag het product niet meer worden gebruikt.
- Het product moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.



Dompel het product nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Levensgevaar door elektrische schokken kan zich voordoen als vloeibare resten tijdens het bedrijf worden overgebracht op onder spanning staande onderdelen.



VOORZICHTIG! Heet oppervlak!

De oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik heet worden.

- Raak tijdens het bedrijf alleen de thermostaat en de handgrepen aan de zijkant aan.

⚠️ OPGELET! Kans op materiële schade!

- Gebruik geen externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem om het product te bedienen.
- Laat het product nooit zonder toezicht tijdens het bedrijf.
- Bescherm de antiaanbaklaag van de pannen en de grillplaat door geen metalen gereedschappen zoals messen, vorken, enzovoort te gebruiken.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde originele accessoires.
- Maak het product en de accessoires na elk gebruik schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Schoonmaken".

⚠️ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

- Plaats het product nooit onder een wandkast of in de buurt van gordijnen, kasten of andere brandbare voorwerpen.
- Zet het product alleen op een warmtebestendig oppervlak.

● **Ingebruikname**

● **Product uitpakken en grondig reinigen**

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

2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

● **Product neerzetten**

ⓘ INFO:

- Plaats het product nooit direct tegen een muur of een kast. Alle personen moeten de pannen **11** gemakkelijk kunnen bereiken.
 - De grillplaat **2** is aan beide kanten bruikbaar. Met het gegroefde grilloppervlak krijgt u het typische grillpatroon op het te bakken materiaal.
1. Plaats het product altijd op een hittebestendige, schone en horizontale ondergrond.
 2. Plaats de steenplaat **1** aan een willekeurige kant van het product tussen de geleiderails **9**. De vetafvoer **10** moet naar boven wijzen.
 3. Plaats de grillplaat **2** op de andere kant.
 4. Schuif de pannen **11** in het product.

● **Voor het eerste gebruik**

⚠️ VOORZICHTIG! Heet oppervlak!

- De oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak alleen de temperatuurregelaar **4** en de handgrepen **3** aan de zijkant aan.
 - De pannen **11** worden zeer heet tijdens het bedrijf. Houd de pannen alleen aan de handgreep vast.
- ⓘ INFO:** Wanneer het product voor de eerste keer wordt verwarmd, kunnen productiegereateerde resten lichte rook en geur veroorzaken. Dit is normaal en volledig onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie door bijvoorbeeld een raam te openen.

1. Steek de netstekker **8** in een stopcontact. Het netcontrolelampje **6** licht rood op.
2. Draai de temperatuurregelaar **4** naar stand **MAX**. Het opwarmcontrolelampje **5** licht groen op. Het product wordt opgewarmd.
3. Uitschakelen: Draai de temperatuurregelaar **4** na 20 minuten naar stand **0**.
4. Trek de netstekker **8** uit het stopcontact. Het netcontrolelampje **6** dooft.
5. Laat het product volledig afkoelen.
6. Reinig het product (zie "Schoonmaken").

● **Bediening**

● **Uit-toestand**

- Het product bevindt zich in de Uit-toestand, zodra het met de stroomvoorziening verbonden is en de temperatuurregelaar **4** op de stand **0** is gezet.
- Het product bevindt zich niet meer in de Uit-toestand, indien u de temperatuurregelaar **4** met de klok mee draait en het opwarmcontrolelampje **5** groen oplicht.
- Het product schakelt weer naar de Uit-toestand, indien u de temperatuurregelaar **4** tijdens het opwarmingsproces tegen de klok in draait. Het opwarmcontrolelampje **5** brandt.

● **Het product verwarmen**

i **INFO:**

- Het opwarmcontrolelampje **5** licht tussentijds herhaaldelijk op en dooft weer. Dit is geen storing van het product, maar geeft aan dat het product de ingestelde temperatuur handhaaft.
- Afhankelijk van de omgevingstemperatuur kan de verwarming op verschillende standen van de temperatuurregelaar **4** starten.
- Plaats de pannen **11** niet in het product terwijl het product aan het opwarmen is.

1. Selecteer de kant van de grillplaat **2** die u wilt gebruiken.
2. Smeer de bovenkant van de steenplaat **1**, de grillplaat **2** en de binnenkant van de pannen **11** licht in met vet.
3. Steek de netstekker **8** in een stopcontact. Het netcontrolelampje **6** licht rood op.
4. Draai de temperatuurregelaar **4** naar stand **MAX**. Het opwarmcontrolelampje **5** licht groen op. Het product wordt opgewarmd.

De volgende tabel toont de vereiste verwarmingstijden, afhankelijk van de functie:

Functie	Opwarmtijden
Racletten	10 min
Grillen op de grillplaat 2	10 min
Grillen op de steenplaat 1	30 min

● **Raclette gebruiken**

i **INFO:**

- De pannen **11** nooit overvullen. Anders zou het te bakken materiaal te dicht bij de verwarmingselementen kunnen komen.
 - Controleer regelmatig of de inhoud van de pannen **11** al gaar is. Als u de pannen te lang in het product laat zitten, kan het te bakken materiaal verbranden.
 - Plaats geen gebruikte lege pannen **11** in het product. De voedselresten in de pan kunnen verbranden.
 - Vanwege de antiaanbaklaag in de pannen **11** is het niet nodig deze voor elk gebruik opnieuw in te vetten.
1. Vul de pannen **11** met de gewenste ingrediënten.
 2. Schuif de pannen **11** in de lichte uitsparingen in het product.
 3. Draai de temperatuurregelaar **4** naar behoefte:

Draairichting	Instelling
Tegen de klok in	Temperatuur verlagen
Met de wijzers van de klok mee	Temperatuur verhogen

- Verwijder de pannen **11** uit het product zodra de ingrediënten klaar zijn.
- Gebruik de spatel **12** om de inhoud van de pan **11** op uw bord te schuiven.
- Vul de pan **11** weer en schuif de pan terug in het product.

● De grill gebruiken

❗ INFO:

- Gebruik de grillplaat **2** en de steenplaat **1** om tegelijkertijd raclette, vlees, groenten of kleine stukjes fruit te grillen.
 - Gebruik geen metalen gereedschappen zoals messen, vorken, enz. wanneer u voedsel van de grillplaat **2** verwijdert, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Als de antiaanbaklaag beschadigd is, gebruik de grillplaat dan niet meer.
 - De steenplaat **1** kan in de loop der tijd iets verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functie van de steenplaat.
 - Laat de vetafvoer **10** niet overstromen. Verwijder de opgehoopte olie of resten als de vetafvoer bijna vol is en na het koken.
- Leg het te bakken materiaal op de steenplaat **1** en de grillplaat **2**. Draai het te bakken materiaal tussentijds om.
 - Draai de temperatuurregelaar **4** naar behoefte:

Draairichting	Instelling
Tegen de klok in	Temperatuur verlagen
Met de wijzers van de klok mee	Temperatuur verhogen

- Verwijder het te bakken materiaal van de steenplaat **1** en de grillplaat **2** zodra het gaar is.

● Product uitschakelen

- Uitschakelen: Wanneer u het product niet meer gebruikt, draait u de temperatuurregelaar **4** naar stand **0**.
- Trek de netstekker **8** uit het stopcontact. Het netcontrolelampje **6** dooft.
- Laat het product volledig afkoelen.

● Recepten

● Gegrilde kippenvleugels

 40 min

 × 2

Ingrediënten:

6	Kippenvleugels (ontdood)
1 theelepel	Zout
½ theelepel	Suiker
1 theelepel	Peper

Bereiding:

- Kruid de kippenvleugels in een kom met zout, suiker en peper. Laat de kippenvleugels 30 minuten lang rusten.
- Plaats de grillplaat **2** op het product. Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
- Leg de kippenvleugels op de grillplaat **2** en grill deze 5 minuten lang.
- Draai de kippenvleugels en grill deze nog eens 5 minuten.
- De kippenvleugels zijn klaar om te serveren als deze goudbruin zijn.

● Gegrilde steak

 35 min

 × 1

Ingrediënten:

200 g	Steak (ontdood)
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper
10 g	Boter

Bereiding:

1. Plaats de steenplaat **1** op het product.
Verwarm het product 20 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Breng de steak met zout en peper op smaak.
Laat de steak 10 minuten lang rusten.
3. Smelt de boter op de steenplaat **1**.
4. Leg de steak op de steenplaat **1**. Grill elke zijde vervolgens voor ca. 2 tot 3 minuten.
5. Draai de temperatuurregelaar **4** naar de middelste stand.
6. Grill elke zijde van de steak nog eens 5 minuten.
7. De steak is gereed om te serveren, zodra deze medium rare is.

● Gegrild ei

 15 min

 × 1

Ingrediënten:

1	Ei
½ theelepel	Zout
10 ml	Spijsolie

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat **2** op het product.
Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Vet de grillplaat **2** in met spijsolie.
3. Leg het ei op de grillplaat **2**. Breng het ei met zout op smaak.
4. Braad de beide zijden van het ei 3 minuten.
5. Het ei is gereed om te serveren, als het goudbruin is.

● Gegrilde zalm

 22 min

 × 1

Ingrediënten:

100 g	Zalmfilet (ontdooid)
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper
10 ml	Spijsolie

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat **2** op het product.
Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Breng de zalmfilet met zout en peper op smaak.
3. Vet de grillplaat **2** in met spijsolie.
4. Leg de zalm op de grillplaat **2**. Braad de beide zijden elk 3 minuten.
5. De zalm is gereed om te serveren, als deze goudbruin is.

● Gegrild spek

 16 min

 × 1

Ingrediënten:

3 sneetjes	Spek
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat **2** op het product.
Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Snijd de spekplakken in twee helften.
3. Leg het spek op de grillplaat **2**. Grill de beide zijden elk 3 minuten.
4. Breng indien gewenst met zout en peper op smaak.
5. De zalm is gereed om te serveren, als deze goudbruin is.

● Gegrilde groenten

 15 min

 × 1

Ingrediënten:

¼	Ui
½	Groene paprika
3	Champignons
½ theelepel	Zout
20 g	Boter

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat **2** op het product.
Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Snijd de uien, de groene paprika en de champignons in plakjes.
3. Smelt de boter op de grillplaat **2**.
4. Leg alle groentenplakken op de grillplaat **2**.
5. Breng indien gewenst met zout en peper op smaak.
6. Kook en roer deze 5 minuten lang.
7. De groenten zijn gereed om te serveren, als de goudbruin zijn.

● Gegrilde champignons

 16 min

 × 1

Ingrediënten:

6	Champignons
½ theelepel	Zout
20 g	Boter

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat **2** op het product.
Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Smelt de boter op de grillplaat **2**.
3. Leg de champignons op de grillplaat **2**.
Braad de champignons 2 minuten lang.
4. Keer de champignons en gebruik de spatel **12** om de boter over de champignons te verdelen. Laat de champignons de boter opnemen en braad de champignons 4 minuten lang.
5. Breng indien gewenst met zout en peper op smaak.
6. De champignons zijn klaar om te serveren als deze goudbruin zijn.

● Rundvlees-burger

 50 min

 × 8

Ingrediënten:

750 g	Rundergehakt (10 tot 20 % vet)
1	Uien
2	Teentjes knoflook

1 theelepel	Peper
2	Eieren
2 eetlepels	Kookwijn
8	Burgerbroodjes
8 sneetjes	Kaas (in plakjes)
2	Sla
2	Tomaten (in plakjes)
3 theelepels	Zout
1 theelepel	Suiker

Bereiding:

1. Leg de steenplaat **1** en de grillplaat **2** op het product. Verwarm het product 20 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Doe het rundergehakt in een kom. Meng het met de kookwijn en laat dit 10 minuten lang rusten.
3. Snijd de uien en de knoflook fijn. Fruit de uien en knoflook, totdat ze geuren. Zet dit opzij om af te laten koelen.
4. Voeg ei, uien, knoflook, suiker en zout toe aan het rundergehakt en roer het mengsel goed door.
5. Vorm 8 hamburgers:
 - Gewicht: 100 g per hamburger
 - Diameter: ca. 75 mm
 - Hoogte: ca. 5 mm
6. Leg 4 hamburgers op de steenplaat **1** en 4 hamburgers op de grillplaat **2**. Braad de beide zijden elk 10 tot 15 minuten lang, totdat de oppervlakken goudbruin zijn.
7. Maak de burgers af met brood, hamburger, kaas, sla en plakjes tomaat.
8. De rundvlees-burgers kunnen worden geserveerd.

● Gourmet-mini-burger in de pan

 25 min

 × 8

Ingrediënten:

250 g	Mager gehakt
1	Ei

1 theelepel	Zout
½ theelepel	Peper
4 eetlepels	Paneermeel
1 theelepel	Mosterd
2	Lente-uit (in fijne ringen gesneden)
2	Geschilde komkommer (maat M)
2 theelepels	Gedroogde dragon, gemalen
8 sneetjes	Kaas (in plakjes)

Bereiding:

1. Plaats 8 pannen [11] in het product. Verwarm het product 15 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Meng het gehakt, zout, peper, ei, paneermeel, mosterd, dragon en de lente-uit in een kom.
3. Vorm 8 even grote hamburgers.
4. Halveer de komkommers in de lengte en schraap de kern er met een theelepel uit. Snijd de komkommers in kleine blokjes. Breng op smaak met dragon, zout en peper.
5. Verwijder de pannen [11] uit het product.
6. Leg een hamburger en wat komkommer in elke pan [11].
7. Zet de pannen [11] in het product en laat deze 5 minuten lang staan. Indien nodig met de spatel [12] omroeren en keren.
8. Leg een plak kaas in elke pan [11]. Bak 2 minuten lang of tot de kaas is gesmolten.
9. Verwijder de pannen [11] uit het product.

● Rozemarijn-aardappelgratin

 25 min

 × 8

Ingrediënten:

3	Aardappel
10 g	Rozemarijn (in stukjes gesneden)
8 sneetjes	Kaas (in plakjes)
2 theelepels	Zout
½ theelepel	Peper

Bereiding:

1. Snijd de ongeschilde aardappels in wedges.
2. Kook de aardappelen 15 minuten lang in kokend water, totdat deze bijna gekookt zijn. Giet de aardappelen af en laat deze afkoelen.
3. Plaats 8 pannen [11] in het product. Verwarm het product 15 minuten lang op de stand **MAX** voor.
4. Verwijder de pannen [11] uit het product.
5. Doe de rozemarijn, gekookte aardappelen, evenals zout en peper in de pannen [11].
6. Zet de pannen [11] in het product en laat deze 5 minuten lang staan. Indien nodig met de spatel [12] omroeren en keren.
7. Leg een plak kaas in elke pan [11]. Bak 2 minuten lang of tot de kaas is gesmolten.
8. Verwijder de pannen [11] uit het product.

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het product werkt niet.	De netstekker [8] is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de netstekker [8] in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het product is defect.	Neem contact op met de klantendienst.

● Schoonmaken

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

- Trek altijd voor elke schoonmaakbeurt de netstekker [8] uit het stopcontact.
- Dompel het product nooit onder in water of in andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor verbrandingen! Laat het product altijd eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt. Er bestaat gevaar voor verbrandingen.

⚠ OPGELET! Kans op materiële schade!

Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van het product beschadigen.

Geschikt voor in de vaatwasmachine	
Product	Nee
Steenplaat 1	Nee
Grillplaat 2	Ja
Pan 11	Ja
Spatel 12	Ja

Onderdeel	Schoonmaken
Product	<ol style="list-style-type: none">1. Verwijder verontreinigingen uit het product met een handborstel of een kunststof schraper.2. Wrijf de behuizing, de geleiderail 9 en het verwarmingselement af met een vochtige doek. Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek doen. Veeg na met schoon water.3. Na het schoonmaken: Droog het product goed af.
Accessoires	<p>i INFO: De grillplaat 2, de pannen 11 en de spatel 12 kunnen worden schoongemaakt in de vaatwasser. Klem de spatels niet in de vaatwasmachine. Gebruik indien mogelijk de bovenste mand van de vaatwasmachine.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak de grillplaat 2, de spatels 12 en de pannen 11 schoon in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel de onderdelen vervolgens af met schoon water.2. Na het schoonmaken: Droog alle onderdelen goed af.
Steenplaat 1	<p>i INFO:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Dompel de warme steenplaat 1 nooit onder in water of andere vloeistoffen. Anders kan de steenplaat barsten en breken.<input type="checkbox"/> Reinig de steenplaat 1 zodra deze is afgekoeld tot kamertemperatuur. Dit maakt het makkelijker om voedselresten te verwijderen.<input type="checkbox"/> Gebruik indien nodig een zachte, niet-schurende spons om de steenplaat 1 te reinigen.<input type="checkbox"/> De steenplaat 1 heeft meer tijd nodig om te drogen.<input type="checkbox"/> Mocht de steenplaat 1 verkleurd zijn, schuur deze dan eerst met fijn schuurpapier en vervolgens met een borstel.<input type="checkbox"/> Gebruik geen chemische stoffen of schoonmaakmiddelen omdat deze door de steenplaat 1 geabsorbeerd worden. Dit kan bij een volgende bereiding effect hebben op de smaak van het te bereiden gerecht. <ol style="list-style-type: none">1. Gebruik een spons om de steenplaat 1 schoon te maken met warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel de steenplaat af met schoon water.2. Na het schoonmaken: Droog de steenplaat 1 goed af.

● Opbergen

1. Voor het opbergen: Maak het product en alle accessoires schoon.
2. Schuif de lege pannen **11** in het product om ze op te bergen.
3. Wikkel het aansluitnoer **8** om de kabelopslag **7** (afb. A).

4. Bewaar het product in de oorspronkelijke verpakking wanneer het niet gebruikt wordt.
5. Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

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



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

Product:



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 460257_2401) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	46
Einleitung	Seite	46
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	47
Lieferumfang	Seite	47
Liste der Teile	Seite	47
Technische Daten	Seite	47
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	47
Inbetriebnahme	Seite	50
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	50
Produkt aufstellen	Seite	50
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	50
Bedienung	Seite	51
Aus-Zustand	Seite	51
Produkt aufheizen	Seite	51
Raclette verwenden	Seite	51
Grill verwenden	Seite	52
Produkt ausschalten	Seite	52
Rezepte	Seite	52
Gegrillte Hühnerflügel	Seite	52
Gegrilltes Steak	Seite	52
Gegrilltes Ei	Seite	53
Gegrillter Lachs	Seite	53
Gegrillter Speck	Seite	53
Gegrilltes Gemüse	Seite	53
Gegrillte Pilze	Seite	54
Rindfleisch-Burger	Seite	54
Raclette-Mini-Burger in der Pfanne	Seite	54
Rosmarin-Kartoffelgratin	Seite	55
Fehlerbehebung	Seite	55
Reinigung	Seite	55
Lagerung	Seite	57
Entsorgung	Seite	57
Garantie	Seite	57
Abwicklung im Garantiefall	Seite	57
Service	Seite	58

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)		VORSICHT! Heiße Oberfläche Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Wechselstrom/-spannung
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.	W	Watt
	Tauchen Sie das Produkt nicht in Flüssigkeiten ein. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Produkts gelangen.	V	Spannung
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Die Grillplatte 2 , die Pfannen 11 und die Spatel 12 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise
			Handlungsanweisungen

RACLETTE-GRILL

● Einleitung

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

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist nur zum Grillen und Garen von Lebensmitteln im Innenbereich bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Dieses Produkt ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen; es ist nicht für die gewerbliche Verwendung geeignet.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

- 1 Raclette-Grill (Basis, Grillplatte und Steinplatte)
- 8 Pfannen
- 8 Spatel
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

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

(Abb. A)

- 1 Steinplatte
- 2 Grillplatte
- 3 Griff
- 4 Temperaturregler
- 5 Aufheizkontrollleuchte (grün)
- 6 Netzkontrollleuchte (rot)
- 7 Kabelaufbewahrung
- 8 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 9 Führungsschiene
- 10 Fettablauf

(Abb. B)

- 11 Pfanne
- 12 Spatel

● Technische Daten

Modell-Nummer mit VDE-Netzstecker:	HG10458
mit BS-Netzstecker:	HG10458-BS
mit CH-Netzstecker:	HG10458-CH
Nennspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	1400 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,1 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	-
HG10458-CH:	-



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG!

LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt.

Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig.

Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt 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 Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Produkt möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Anschlussleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Produkts.

Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Wenn die Anschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Berührungen mit heißen Produktteilen. Benutzen Sie das Produkt niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Setzen Sie das Produkt nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Kontrollieren Sie das Produkt vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Produkt nicht in Betrieb.
- Die Anschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Anschlussleitung beschädigt ist, darf das Produkt nicht mehr benutzt werden.
- Das Produkt muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.



Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.



VORSICHT! Heiße Oberfläche!

Die Oberflächen des Produkts können während des Gebrauchs heiß werden.

- Berühren Sie während des Betriebs nur den Temperaturregler und die seitlichen Griffe.
- ⚠ ACHTUNG! Risiko von Sachschäden!**
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Produkt zu betreiben.
 - Lassen Sie das Produkt während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
 - Schützen Sie die Antihaftbeschichtung der Pfannen und der Grillplatte, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen.

- Betreiben Sie das Produkt ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Reinigen Sie das Produkt und das Zubehör nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!

- Stellen Sie das Produkt niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- Stellen Sie das Produkt nur auf eine hitzebeständige Unterlage.

● Inbetriebnahme

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Produkt aufstellen

ⓘ INFO:

- Stellen Sie das Produkt niemals direkt an eine Wand oder einen Schrank. Alle Personen sollten problemlos an die Pfannen **11** heranreichen können.

- Die Grillplatte **2** ist beidseitig verwendbar. Mit der geriffelten Grillfläche erhalten Sie das typische Grillmuster auf dem Gargut.

1. Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
2. Platzieren Sie die Steinplatte **1** auf einer beliebigen Seite des Produkts zwischen die Führungsschienen **9**. Der Fettablauf **10** muss nach oben weisen.
3. Platzieren Sie die Grillplatte **2** auf der anderen Seite.
4. Schieben Sie die Pfannen **11** in das Produkt.

● Vor dem ersten Gebrauch

⚠️ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

- Die Oberflächen des Produkts können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nur den Temperaturregler **4** und die seitlichen Griffe **3**.
- Die Pfannen **11** werden während des Betriebs sehr heiß. Fassen Sie die Pfannen nur am Griff an.

- ⓘ **INFO:** Beim erstmaligen Aufheizen des Produkts kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.

1. Verbinden Sie den Netzstecker **8** mit einer Steckdose. Die Netzkontrollleuchte **6** leuchtet rot.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **4** in Position **MAX**. Die Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet grün. Das Produkt wird aufgeheizt.
3. Ausschalten: Drehen Sie den Temperaturregler **4** nach 20 Minuten in Position **0**.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **8** aus der Steckdose. Die Netzkontrollleuchte **6** erlischt.
5. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
6. Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung“).

● **Bedienung**

● **Aus-Zustand**

- Das Produkt befindet sich im Aus-Zustand, sobald es mit der Stromversorgung verbunden ist und der Temperaturregler **4** auf die Position **0** gestellt ist.
- Das Produkt befindet sich nicht mehr im Aus-Zustand, wenn Sie den Temperaturregler **4** im Uhrzeigersinn drehen und die Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet grün.
- Das Produkt wechselt wieder in den Aus-Zustand, wenn Sie den Temperaturregler **4** während des Aufheizvorgangs entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Die Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

● **Produkt aufheizen**

i **INFO:**

- Die Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet zwischendurch immer wieder auf und erlischt. Dies ist keine Fehlfunktion des Produkts, sondern zeigt an, dass das Produkt die eingestellte Temperatur hält.
 - Je nach Umgebungstemperatur kann das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers **4** beginnen.
 - Setzen Sie die Pfannen **11** nicht in das Produkt ein, während das Produkt aufgeheizt wird.
1. Wählen Sie die Seite der Grillplatte **2**, die Sie benutzen wollen.
 2. Fetten Sie die Oberseite der Steinplatte **1**, der Grillplatte **2**, sowie die Innenseite der Pfannen **11** leicht ein.
 3. Verbinden Sie den Netzstecker **8** mit einer Steckdose. Die Netzkontrollleuchte **6** leuchtet rot.
 4. Drehen Sie den Temperaturregler **4** in Position **MAX**. Die Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet grün. Das Produkt wird aufgeheizt.

Die folgende Tabelle zeigt die erforderlichen Aufheizzeiten in Abhängigkeit von der Funktion:

Funktion	Aufheizzeiten
Raclettieren	10 min
Grillen auf der Grillplatte 2	10 min
Grillen auf der Steinplatte 1	30 min

● **Raclette verwenden**

i **INFO:**

- Überfüllen Sie die Pfannen **11** nicht. Andernfalls könnte das Gargut zu nahe an die Heizelemente gelangen.
 - Prüfen Sie regelmäßig, ob der Inhalt der Pfannen **11** bereits gegart ist. Wenn Sie die Pfannen zu lange im Produkt lassen, kann das Gargut verbrennen.
 - Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen **11** in das Produkt. Die Gargutreste in der Pfanne könnten anbrennen.
 - Durch die Antihafbeschichtung in den Pfannen **11** ist es nicht nötig, diese vor jeder Verwendung erneut einzufetten.
1. Füllen Sie die Pfannen **11** mit den gewünschten Zutaten.
 2. Schieben Sie die Pfannen **11** in die leichten Vertiefungen im Produkt.
 3. Drehen Sie den Temperaturregler **4** wie benötigt:

Drehrichtung	Einstellung
Entgegen dem Uhrzeigersinn	Temperatur verringern
Im Uhrzeigersinn	Temperatur erhöhen

4. Entnehmen Sie die Pfannen **11** aus dem Produkt, sobald die Zutaten gar sind.
5. Verwenden Sie die Spatel **12**, um den Inhalt der Pfanne **11** auf Ihren Teller zu schieben.
6. Befüllen Sie die Pfanne **11** erneut und schieben Sie die Pfanne zurück in das Produkt.

● Grill verwenden

① INFO:

- Verwenden Sie die Grillplatte **2** und die Steinplatte **1**, um gleichzeitig Raclette, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen zu grillen.
 - Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte **2** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung angreifen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie die Grillplatte nicht weiter.
 - Die Steinplatte **1** kann sich im Laufe der Zeit etwas verfärben. Dies bedeutet keine Beeinträchtigung der Funktion der Steinplatte.
 - Lassen Sie den Fettablauf **10** nicht überlaufen. Entfernen Sie das angesammelte Öl oder die Rückstände wenn der Fettablauf fast voll ist, sowie nach dem Garen.
1. Legen Sie das Gargut auf die Steinplatte **1** und die Grillplatte **2**. Wenden Sie das Gargut zwischendurch.
 2. Drehen Sie den Temperaturregler **4** wie benötigt:

Drehrichtung	Einstellung
Entgegen dem Uhrzeigersinn	Temperatur verringern
Im Uhrzeigersinn	Temperatur erhöhen

3. Nehmen Sie das Gargut von der Steinplatte **1** und der Grillplatte **2**, sobald es gar ist.

● Produkt ausschalten

1. Ausschalten: Wenn Sie das Produkt nicht mehr verwenden, drehen Sie den Temperaturregler **4** in Position **0**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **8** aus der Steckdose. Die Netzkontrollleuchte **6** erlischt.
3. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

● Rezepte

● Gegrillte Hühnerflügel

 40 min

 x 2

Zutaten:

6	Hühnerflügel (aufgetaut)
1 TL	Salz
½ TL	Zucker
1 TL	Pfeffer

Zubereitung:

1. Würzen Sie die Hühnerflügel in einer Schüssel mit Salz, Zucker und Pfeffer. Lassen Sie die Hühnerflügel 30 Minuten lang ruhen.
2. Legen Sie die Grillplatte **2** auf das Produkt. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
3. Legen Sie die Hühnerflügel auf die Grillplatte **2** und grillen Sie sie 5 Minuten lang.
4. Wenden Sie die Hühnerflügel und grillen Sie sie weitere 5 Minuten.
5. Die Hühnerflügel sind servierfertig, wenn sie goldbraun sind.

● Gegrilltes Steak

 35 min

 x 1

Zutaten:

200 g	Steak (aufgetaut)
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
10 g	Butter

Zubereitung:

1. Legen Sie die Steinplatte **1** auf das Produkt. Heizen Sie das Produkt 20 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
2. Würzen Sie das Steak mit Salz und Pfeffer. Lassen Sie das Steak 10 Minuten lang ruhen.
3. Schmelzen Sie die Butter auf der Steinplatte **1**.
4. Legen Sie das Steak auf die Steinplatte **1**. Grillen Sie jede Seite zunächst für ca. 2 bis 3 Minuten.

- Drehen Sie den Temperaturregler **4** auf die mittlere Position.
- Grillen Sie jede Seite des Steaks für weitere 5 Minuten.
- Das Steak ist servierfertig, sobald es medium rare ist.

● Gegrilltes Ei

 15 min

 x 1

Zutaten:

1	Ei
½ TL	Salz
10 ml	Speiseöl

Zubereitung:

- Legen Sie die Grillplatte **2** auf das Produkt. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
- Fetten Sie die Grillplatte **2** mit Speiseöl.
- Legen Sie das Ei auf die Grillplatte **2**. Würzen Sie das Ei mit Salz.
- Braten Sie beide Seiten des Eis für jeweils 3 Minuten.
- Das Ei ist servierfertig, wenn es goldbraun ist.

● Gegrillter Lachs

 22 min

 x 1

Zutaten:

100 g	Lachsfilet (aufgetaut)
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
10 ml	Speiseöl

Zubereitung:

- Legen Sie die Grillplatte **2** auf das Produkt. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
- Würzen Sie das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer.
- Fetten Sie die Grillplatte **2** mit Speiseöl.
- Legen Sie den Lachs auf die Grillplatte **2**. Braten Sie beide Seiten für jeweils 3 Minuten.
- Der Lachs ist servierfertig, wenn er goldbraun ist.

● Gegrillter Speck

 16 min

 x 1

Zutaten:

3 Scheiben	Speck
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung:

- Legen Sie die Grillplatte **2** auf das Produkt. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
- Schneiden Sie die Speckscheiben in zwei Hälften.
- Legen Sie den Speck auf die Grillplatte **2**. Grillen Sie beide Seiten für jeweils 3 Minuten.
- Würzen Sie mit Salz und Pfeffer falls gewünscht.
- Der Speck ist servierfertig, wenn er goldbraun ist.

● Gegrilltes Gemüse

 15 min

 x 1

Zutaten:

¼	Zwiebel
½	Grüne Paprika
3	Pilze
½ TL	Salz
20 g	Butter

Zubereitung:

- Legen Sie die Grillplatte **2** auf das Produkt. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
- Schneiden Sie die Zwiebel, die grüne Paprika und die Pilze in Scheiben.
- Schmelzen Sie die Butter auf der Grillplatte **2**.
- Legen Sie alle Gemüsescheiben auf die Grillplatte **2**.
- Würzen Sie mit Salz und Pfeffer falls gewünscht.
- Kochen und rühren Sie 5 Minuten lang.

7. Das Gemüse ist servierfertig, wenn es goldbraun ist.

● Gegrillte Pilze

 16 min

 x 1

Zutaten:

6	Pilze
½ TL	Salz
20 g	Butter

Zubereitung:

1. Legen Sie die Grillplatte **2** auf das Produkt. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
2. Schmelzen Sie die Butter auf der Grillplatte **2**.
3. Legen Sie die Pilze auf die Grillplatte **2**. Braten Sie die Pilze 2 Minuten lang.
4. Wenden Sie die Pilze und verwenden Sie den Spatel **12**, um Butter auf den Pilzen zu verteilen. Lassen Sie die Pilze die Butter aufnehmen und braten Sie die Pilze für 4 Minuten.
5. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer falls gewünscht.
6. Die Pilze sind servierfertig, wenn sie goldbraun sind.

● Rindfleisch-Burger

 50 min

 x 8

Zutaten:

750 g	Rinderhackfleisch (10 bis 20 % Fettgehalt)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 TL	Pfeffer
2	Eier
2 EL	Kochwein
8	Burger-Brote
8 Scheiben	Käse (in Scheiben)
2	Salate

2	Tomaten (in Scheiben)
3 TL	Salz
1 TL	Zucker

Zubereitung:

1. Legen Sie die Steinplatte **1** und die Grillplatte **2** auf das Produkt. Heizen Sie das Produkt 20 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
2. Geben Sie das Rinderhackfleisch in eine Schüssel. Vermischen Sie es mit dem Kochwein und lassen Sie es 10 Minuten lang ruhen.
3. Schneiden Sie die Zwiebel und den Knoblauch fein. Braten Sie die Zwiebel und den Knoblauch an, bis sie duften. Stellen Sie sie zum Abkühlen beiseite.
4. Geben Sie Eier, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Zucker und Salz zum Rinderhackfleisch und verrühren Sie die Mischung gut.
5. Formen Sie 8 Frikadellen:
 - Gewicht: 100 g pro Frikadelle
 - Durchmesser: ca. 75 mm
 - Höhe: ca. 5 mm
6. Legen Sie 4 Frikadellen auf die Steinplatte **1** und 4 Frikadellen auf die Grillplatte **2**. Braten Sie beide Seiten für jeweils 10 bis 15 Minuten, bis die Oberfläche goldbraun ist.
7. Bereiten Sie den Burger mit Brot, Frikadelle, Käse, Salat, und Tomatenscheiben zu.
8. Die Rindfleisch-Burger sind servierfertig.

● Raclette-Mini-Burger in der Pfanne

 25 min

 x 8

Zutaten:

250 g	Mageres Hackfleisch
1	Ei
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer
4 EL	Semmelbrösel
1 TL	Senf

2	Frühlingszwiebeln (in feine Ringe geschnitten)
2	Geschälte Salatgurken (Größe M)
2 TL	Getrockneter Estragon, gemahlen
8 Scheiben	Käse (in Scheiben)

Zubereitung:

1. Stellen Sie 8 Pfannen **11** in das Produkt. Heizen Sie das Produkt 15 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
2. Vermischen Sie Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Ei, Semmelbrösel, Senf, Estragon und Frühlingszwiebel in einer Schüssel.
3. Formen Sie 8 gleich große Hamburger-Patties.
4. Halbieren Sie die Gurken der Länge nach und kratzen Sie die Kerne mit einem Teelöffel heraus. Schneiden Sie die Gurke in kleine Würfel. Würzen Sie mit Estragon, Salz und Pfeffer.
5. Entnehmen Sie die Pfannen **11** aus dem Produkt.
6. Legen Sie jeweils ein Hamburger-Patty und etwas Gurke in jede der Pfannen **11**.
7. Stellen Sie die Pfannen **11** in das Produkt und kochen Sie 5 Minuten lang. Bei Bedarf mit dem Spatel **12** umrühren und wenden.
8. Legen Sie jeweils eine Scheibe Käse auf die Pfanne **11**. Überbacken Sie 2 Minuten lang oder bis der Käse geschmolzen ist.
9. Entnehmen Sie die Pfannen **11** aus dem Produkt.

● Rosmarin-Kartoffelgratin

 25 min

 x 8

Zutaten:

3	Kartoffel
10 g	Rosmarin (in Stücke geschnitten)
8 Scheiben	Käse (in Scheiben)
2 TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die ungeschälten Kartoffeln in Wedges.
2. Kochen Sie die Kartoffeln 15 Minuten lang in kochendem Wasser, bis sie nahezu gekocht sind. Gießen Sie die Kartoffeln ab und lassen Sie sie abkühlen.
3. Stellen Sie 8 Pfannen **11** in das Produkt. Heizen Sie das Produkt 15 Minuten lang auf der Position **MAX** vor.
4. Entnehmen Sie die Pfannen **11** aus dem Produkt.
5. Geben Sie Rosmarin, die gekochten Kartoffeln, sowie Salz und Pfeffer in die Pfannen **11**.
6. Stellen Sie die Pfannen **11** in das Produkt und kochen Sie 5 Minuten lang. Bei Bedarf mit dem Spatel **12** umrühren und wenden.
7. Legen Sie jeweils eine Scheibe Käse auf die Pfanne **11**. Überbacken Sie 2 Minuten lang oder bis der Käse geschmolzen ist.
8. Entnehmen Sie die Pfannen **11** aus dem Produkt.

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Aktion
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker 8 ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker 8 mit einer Steckdose.
	Die Steckdose ist defekt.	Verwenden Sie eine andere Steckdose.
	Das Produkt ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.

● Reinigung

GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **8** aus der Steckdose.

- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

Lassen Sie das Produkt immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht ein Verbrennungsrisiko.

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Sachschäden!

Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche des Produkts beschädigen.

Geeignet für die Spülmaschine

Produkt	Nein
Steinplatte 1	Nein
Grillplatte 2	Ja
Pfanne 11	Ja
Spatel 12	Ja

Teil	Reinigung
Produkt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie Verschmutzungen am Produkt mit einer Handbürste oder einem Kunststoffschaber. 2. Wischen Sie das Gehäuse, die Führungsschiene 9 und die Heizelemente mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit klarem Wasser nach. 3. Nach der Reinigung: Trocknen Sie das Produkt gut ab.
Zubehör	<p>ⓘ INFO: Die Grillplatte 2, die Pfannen 11 und die Spatel 12 können in der Spülmaschine gereinigt werden. Klemmen Sie die Spatel in der Spülmaschine nicht ein. Benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie die Grillplatte 2, die Spatel 12 und die Pfannen 11 in warmem Spülwasser. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. 2. Nach der Reinigung: Trocknen Sie alle Teile gut ab.
Steinplatte 1	<p>ⓘ INFO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tauchen Sie die heiße Steinplatte 1 nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Ansonsten kann die Steinplatte Risse bekommen und zerspringen. <input type="checkbox"/> Reinigen Sie die Steinplatte 1, sobald diese sich auf Raumtemperatur abgekühlt hat. Dann lassen sich Gargutreste leichter entfernen. <input type="checkbox"/> Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen, nicht scheuernden Schwamm, um die Steinplatte 1 zu reinigen. <input type="checkbox"/> Die Steinplatte 1 benötigt länger zum Trocknen. <input type="checkbox"/> Bei Verfärbungen kann die Steinplatte 1 zunächst mit einem feinen Schleifpapier und anschließend mit einer Bürste gereinigt werden. <input type="checkbox"/> Verwenden Sie keine chemischen Substanzen oder Reinigungsmittel, da die Steinplatte 1 diese absorbiert. Dies kann sich bei der nächsten Zubereitung auf den Geschmack des Garguts auswirken. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie einen Schwamm, um die Steinplatte 1 mit warmem Spülwasser zu reinigen. Spülen Sie die Steinplatte mit klarem Wasser ab. 2. Nach der Reinigung: Trocknen Sie die Steinplatte 1 gut ab.

● Lagerung

1. Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Produkt und alle Zubehörteile.
2. Schieben Sie die leeren Pfannen **11** zur Lagerung in das Produkt.
3. Wickeln Sie die Anschlussleitung **8** auf die Kabelaufbewahrung **7** (Abb. A).
4. Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht in Verwendung ist.
5. Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 460257_2401) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● **Service**

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10458

Version: 08/2024

IAN 460257_2401

