

# SILVERCREST®



## RACLETTE-GRILL SRGS 1400 E1

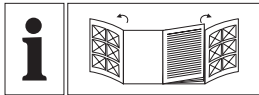
DE AT CH

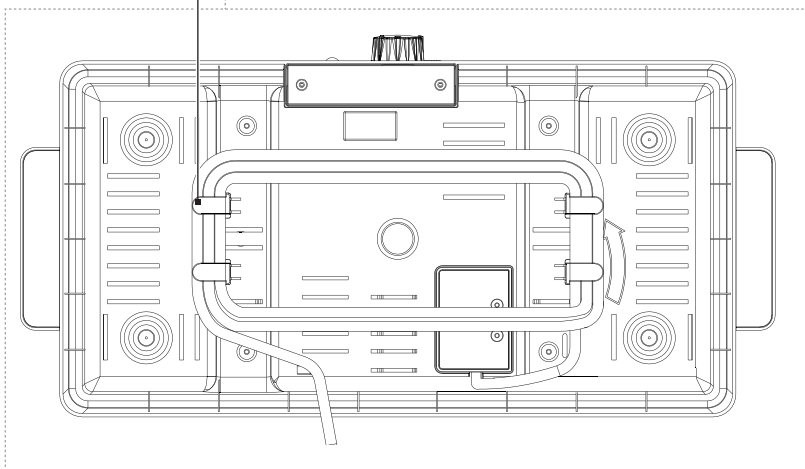
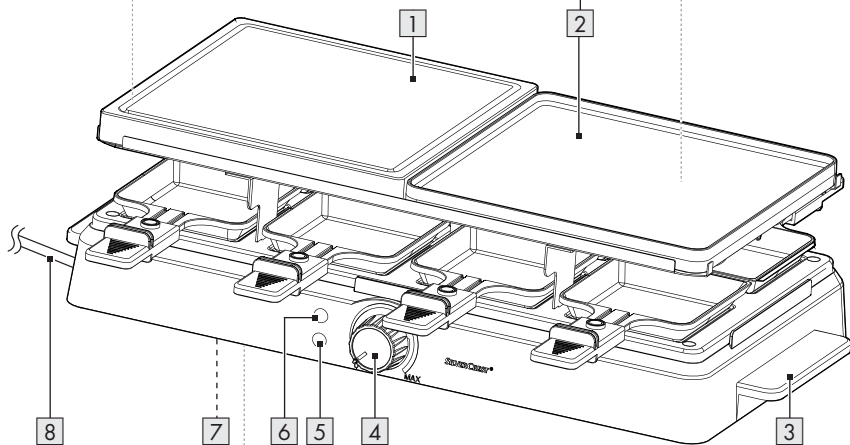
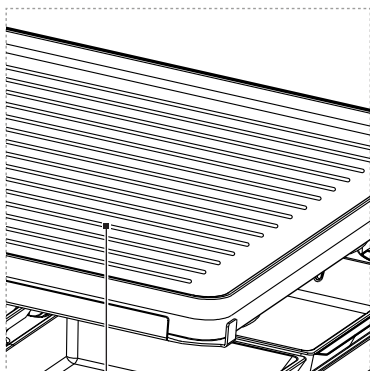
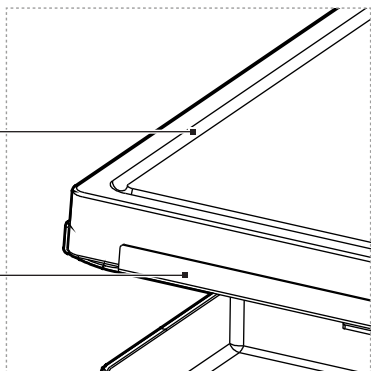
### RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

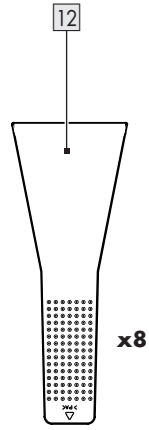
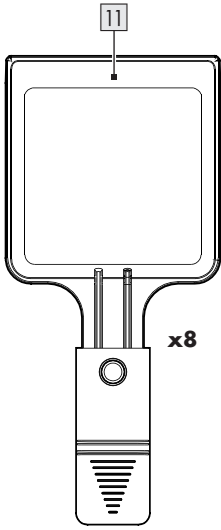
IAN 426901\_2301

DE AT



**A**

**B**



<b>Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole</b> .....	Seite	6
<b>Einleitung</b> .....	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite	7
Lieferumfang .....	Seite	7
Liste der Teile .....	Seite	7
Technische Daten .....	Seite	7
<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	8
<b>Inbetriebnahme</b> .....	Seite	10
Produkt auspacken und grundreinigen .....	Seite	10
Produkt aufstellen .....	Seite	10
Vor dem ersten Gebrauch .....	Seite	10
<b>Bedienung</b> .....	Seite	11
Produkt aufheizen .....	Seite	11
Raclette verwenden .....	Seite	11
Grill verwenden .....	Seite	12
Produkt ausschalten .....	Seite	12
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite	12
<b>Reinigung</b> .....	Seite	12
<b>Lagerung</b> .....	Seite	13
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	13
<b>Garantie</b> .....	Seite	14
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite	14
<b>Service</b> .....	Seite	15

## Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

## **RACLETTE-GRILL**

### ● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen RACLETTE-GRILL, im Folgenden nur „Produkt“ genannt.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Sicherheit, Bedienung und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Bedienung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Lesen Sie zu diesem Zweck aufmerksam die folgenden Anweisungen bezüglich Bedienung und die Sicherheitshinweise.

Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt 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
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 Erstickenungsgefahr 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**

### ● **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:

<b>Funktion</b>	<b>Aufheizzeiten</b>
Raclettieren	10 min
Grillen auf der Grillplatte <b>2</b>	10 min
Grillen auf der Steinplatte <b>1</b>	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:

<b>Drehrichtung</b>	<b>Einstellung</b>
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

### ❗ 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.

## ● 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]	Nein
Spatel [12]	Ja

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

## ● Lagerung

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

## ● Entsorgung

### Verpackung:

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.



### Gerät entsorgen

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 426901\_2301) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● **Service**

### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

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

### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800 562153

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



**OWIM GmbH & Co. KG**

Siftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG10458

Version: 08/2023

IAN 426901\_2301

