



RACLETTE GRILL/RACLETTE-GRILL/RACLETTE-GRIL SRGK 1100 A1

(GB) (IE) (NI) (MT)

RACLETTE GRILL

User manual

(DE) (AT) (BE) (CH)

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

(FR) (BE) (CH)

RACLETTE-GRIL

Traduction de la notice originale

(NL) (BE)

GOURMETSTEL

Vertaling van de oorspronkelijke gebruiksaanwijzing

(IT) (CH) (MT)

RACLETTE-GRILL

Traduzione delle istruzioni originali

(ES)

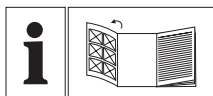
RACLETTE GRILL

Traducción del manual original

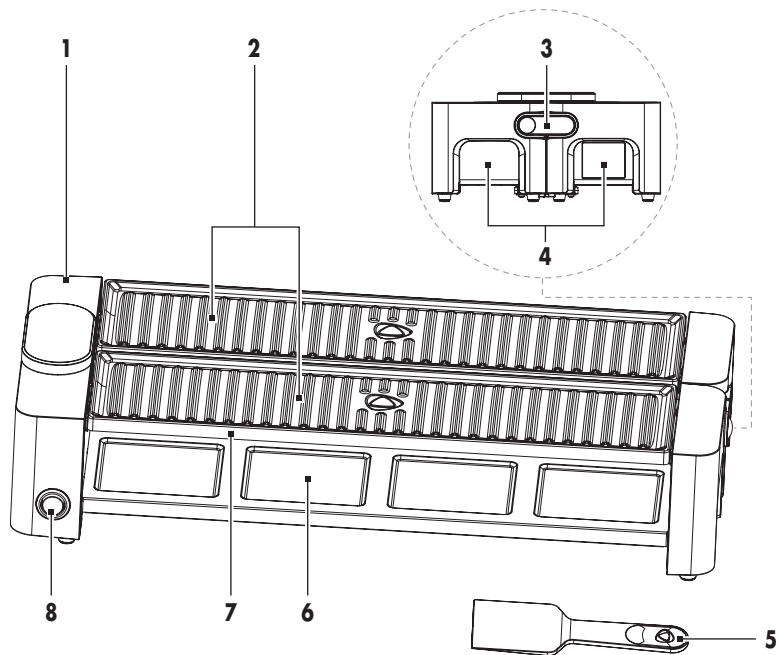
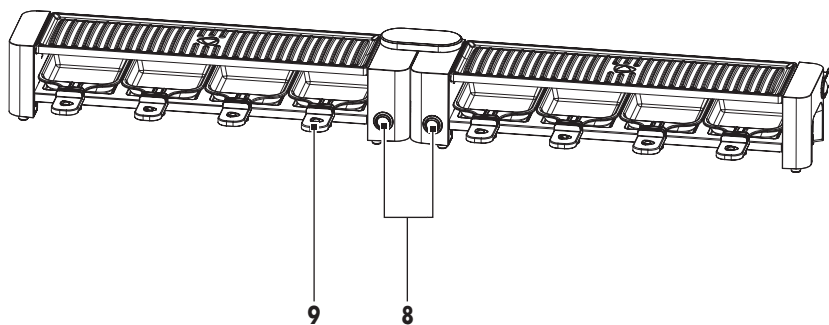
(PT)

GRELHADOR "RACLETTE"

Tradução do manual original



GB/IE/NL/MT	User manual	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
FR/BE/CH	Mode d'emploi	Page	26
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	38
IT/CH/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	49
ES	Manual de instrucciones	Página	59
PT	Manual do utilizador	Página	69

A**B**

List of pictograms used	Page	6
Intended use	Page	6
Scope of delivery	Page	6
Parts list	Page	6
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	9
Before first use	Page	9
Operation	Page	9
Off mode	Page	9
Heating up the product	Page	9
Using the raclette	Page	9
Using the grill	Page	10
Switching off the product	Page	10
Recipes	Page	10
Grilled chicken wings	Page	10
Grilled steak	Page	10
Grilled egg	Page	10
Grilled salmon	Page	10
Grilled bacon	Page	11
Grilled vegetables	Page	11
Raclette mushrooms	Page	11
Beef burger	Page	11
Raclette mini burger in the pan	Page	12
Rosemary potato gratin	Page	12
Troubleshooting	Page	12
Cleaning	Page	12
Storage	Page	13
Disposal	Page	13
Warranty	Page	13
Warranty claim procedure	Page	14
Service	Page	14

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.		Watt
	Never submerge the product in liquid. Never allow liquid to enter the product's housing.		Voltage
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		The grill plates (2) , the spatulas (5) and the pans (9) are dishwasher-suitable.
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

RACLETTE GRILL

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 (split base unit and 2 grill plates)
- 8 Pans
- 8 Spatulas
- 1 User manual

Parts list

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

- (1)** Base unit
- (2)** Grill plate
- (3)** Release button
- (4)** Recessed handle
- (5)** Spatula (8×)
- (6)** Tray (for pans)
- (7)** Guide rail
- (8)** On/off switch (with integrated power indicator lamp)
- (9)** Pan (8×)

Technical data

Model number	
- with VDE plug:	HG14650
- with CH plug:	HG14650-CH
Rated voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Rated power consumption:	1100 W
Power consumption in off mode:	0.0 W
Protection class:	I



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 above 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 without supervision.
- 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.

Intended use

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

- This product is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

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 on/off switches and the recessed 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 grill plates, do not use metallic objects 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 base unit **(1)** directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans **(9)**.
 - ☐ Only use the grooved side of the grill plates **(2)**. Do not use the grill plates upside down.
 - ☐ You can use the base unit **(1)** in folded-up state (Fig. A), fully unfolded (Fig. B), or at any angle in between.
 - ☐ When folding both parts of the base unit **(1)** together, make sure the release button **(3)** clicks into place.
 - ☐ You can switch both parts of the base unit **(1)** on or off individually.
1. Place the product on a clean and level heat-resistant surface.
 2. Place the grill plates **(2)** with their grooved side facing up on top of the base unit **(1)** between the guide rails **(7)**.
 3. **Unfolding the base unit:**
 - Press the release button **(3)**.
 - Separate both parts of the base unit by holding them by the recessed handles **(4)**.
 - Set the desired angle (max. 180°).
 4. Place the pans **(9)** inside the trays **(6)**.

Before first use

CAUTION! Hot surface!

- The surfaces of the product are liable to get hot during use. Touch only the on/off switches **(8)** and the recessed handles **(4)** at the sides.
- The pans **(9)** 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 into a mains socket.
2. **Switching on:** Press the lower half of both on/off switches **(8)**. The integrated power indicator lamps light up red.
3. Allow the product to run for 10 minutes.
4. **Switching off:** Press the upper half of both on/off switches. The integrated power indicator lamps go off.
5. Disconnect the mains plug from the mains socket.
6. Allow the product to cool down completely.
7. Clean the product (see "Cleaning").

Operation

Off mode

- ☐ The product enters off mode once it is plugged in and the integrated power indicator lamps of both on/off switches **(8)** are off.
- ☐ The product exits off mode when you switch it on (i.e. at least one of the integrated power indicator lamps lights up red).

Heating up the product

1. Lightly oil the upper surface of the grill plates **(2)** as well as the inside of the pans **(9)**.
2. Insert the mains plug into a mains socket.
3. **Switching on:** Press the lower half of the desired on/off switch **(8)**. The integrated power indicator lamp lights up red. The product is heating up.
4. **Before use:** Allow the product to preheat for 10 minutes.

Using the raclette

INFO:

- ☐ Do not overfill the pans **(9)**. Otherwise the food could get too close to the heating elements.
 - ☐ Regularly check if the content of the pans **(9)** is already cooked. Leaving the pans for too long inside the trays **(6)** could burn the food.
 - ☐ Do not place used, empty pans **(9)** inside the trays **(6)**. Any remaining food in the pans could burn on.
1. Fill the pans **(9)** with the desired ingredients.
 2. Place the pans inside the trays **(6)**.

- Remove the pans from the trays as soon as the contents are cooked.
- Use the spatula **(5)** to empty the contents of the pan onto your plate.
- Refill the pans and place them back inside the trays.

Using the grill

INFO:

- Use the grill plates **(2)** to simultaneously grill meat, vegetables or small pieces of fruit to accompany the raclette.
 - Do not use metallic objects such as knives, forks, etc. to remove food from the grill plates **(2)**. This could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the grill plates.
- Place the food onto the grill plate **(2)**. Turn the food occasionally as required.
 - Remove the food from the grill plate as soon as it is cooked.

Switching off the product

- Once you are finished using the product, press the upper half of the on/off switch **(8)**. The integrated power indicator lamp goes off.
- Disconnect the mains plug from the mains socket.
- Allow the product to cool down completely.

Recipes

Grilled chicken wings

 40 min

 × 2

Ingredients:

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

Preparation:

- Season the chicken wings in a bowl with salt, sugar and pepper. Let the chicken wings rest for 30 minutes.
- Preheat the product for 10 minutes.
- Place the chicken wings on the grill plate **(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

 26 min

 × 1

Ingredients:

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

Preparation:

- Preheat the product for 10 minutes.
- Season the steak with salt and pepper. Let the steak rest for 10 minutes.
- Melt the butter on the grill plate **(2)**.
- Put the steak on the grill plate. Grill each side for approximately 5 to 8 minutes depending on the desired level of doneness of the steak.
- The steak is ready for serving.

Grilled egg

 15 min

 × 1

Ingredients:

1	Egg
½ tsp	Salt
10 ml	Cooking oil

Preparation:

- Preheat the product for 10 minutes.
- Grease the grill plate **(2)** with cooking oil.
- Place the egg onto the grill plate. 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

 × 1

Ingredients:

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

Preparation:

1. Preheat the product for 10 minutes.
2. Season the salmon fillet with salt and pepper.
3. Grease the grill plate **(2)** with cooking oil.
4. Place the salmon on the grill plate. Grill each side for 3 minutes.
5. The salmon is ready for serving once it is golden browned.

Grilled bacon

 16 min

 × 1

Ingredients:

3 slices	Bacon
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper

Preparation:

1. Preheat the product for 10 minutes.
2. Cut the bacon slices in half.
3. Place the bacon on the grill plate **(2)**. Grill each side for 3 minutes.
4. Season with salt and pepper if required.
5. The bacon is ready for serving once it is golden browned.

Grilled vegetables

 15 min

 × 1

Ingredients:

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

Preparation:

1. Preheat the product for 10 minutes.
2. Cut the onion, the green pepper and the mushrooms into slices.
3. Melt the butter on the grill plate **(2)**.
4. Place all sliced vegetables on the grill plate.
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.

Raclette mushrooms

 16 min

 × 8

Ingredients:

16	Mushrooms (sliced)
1 tsp	Salt
30 g	Butter

Preparation:

1. Place 8 pans **(9)** inside the trays **(6)**. Preheat the product for 10 minutes.
2. Melt the butter inside the pans.
3. Place the mushrooms into the pans. Fry the mushrooms for 6 minutes.
4. Season with salt and pepper if required.
5. The mushrooms are ready for serving once they are golden browned.
6. Remove the pans from the trays.

Beef burger

 50 min

 × 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. Preheat the product for 10 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. Sauté the onion and garlic until fragrantly cooked. Set aside to cool.

- Add eggs, onion, garlic, pepper, sugar and salt to the minced beef and stir well.
- Make 8 beef patties:
 - Weight: 100 g per patty
 - Diameter: approx. 75 mm
 - Height: approx. 5 mm
- Place the beef patties on the grill plate **(2)**. Grill each side for 10 to 15 minutes until the surface becomes golden browned.
- Prepare the burger with bread, beef patty, cheese, lettuce and tomato slices.
- 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 **(9)** inside the trays **(6)**. Preheat the product for 10 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 from the trays.
- Place one hamburger patty and some cucumber into each of the pans.
- Place the pans inside the trays and cook for 5 minutes. Stir and turn with the spatula **(5)** if necessary.

- Put one slice of cheese on top of each pan. Bake for 2 minutes or until the cheese is melted.
- Remove the pans from the trays.

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 **(9)** inside the trays **(6)**. Preheat the product for 10 minutes.
- Remove the pans from the trays.
- Put the rosemary, the cooked potatoes and salt and pepper into the pans.
- Place the pans inside the trays and cook for 5 minutes. Stir and turn with the spatula **(5)** if necessary.
- Put one slice of cheese on top of each pan. Bake for 2 minutes or until the cheese is melted.
- Remove the pans from the trays.

Troubleshooting

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

Cleaning

DANGER! Risk of electric shock!

- Before cleaning the product, disconnect the mains plug 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	
(1) Base unit	No
(2) Grill plate	Yes
(5) Spatula	Yes
(9) Pan	Yes

Part	Cleaning
(1) Base unit	- Remove any dirt that is stuck on the product with a brush or a plastic scraper. - Wipe the housing, the trays (6), the guide rail (7) and the heating elements with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth. Wipe off with clear water. - After cleaning: Dry all parts properly.
(2) Grill plate (5) Spatula (9) Pan	ⓘ INFO: The grill plates, the spatulas and the pans can be cleaned in the dishwasher. Do not jam the spatulas in the dishwasher. Use the upper basket in the dishwasher if possible. - Clean the grill plates, the spatulas and the pans in warm soapy water. Rinse the parts with clear water. - After cleaning: Dry all parts properly.

Storage

- Before storage: Clean the product and all accessories.
- Store the empty pans (9) inside the trays (6).
- Fold both parts of the base unit (1) together (Fig. A). Make sure the release button (3) clicks into place.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

Disposal



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.



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 521357_2601) 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 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

NI Service Northern Ireland

E-Mail: owim@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	16
Lieferumfang	Seite	16
Liste der Teile	Seite	16
Technische Daten	Seite	17
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	17
Inbetriebnahme	Seite	19
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	19
Produkt aufstellen	Seite	19
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	19
Bedienung	Seite	20
Aus-Zustand	Seite	20
Produkt aufheizen	Seite	20
Raclette verwenden	Seite	20
Grill verwenden	Seite	20
Produkt ausschalten	Seite	20
Rezepte	Seite	20
Gegrillte Hühnerflügel	Seite	20
Gegrilltes Steak	Seite	21
Gegrilltes Ei	Seite	21
Gegrillter Lachs	Seite	21
Gegrillter Speck	Seite	21
Gegrilltes Gemüse	Seite	21
Raclette-Pilze	Seite	22
Rindfleisch-Burger	Seite	22
Raclette-Mini-Burger in der Pfanne	Seite	22
Rosmarin-Kartoffelgratin	Seite	23
Fehlerbehebung	Seite	23
Reinigung	Seite	23
Lagerung	Seite	24
Entsorgung	Seite	24
Garantie	Seite	24
Abwicklung im Garantiefall	Seite	25
Service	Seite	25

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 Grillplatten (2) , die Spatel (5) und die Pfannen (9) sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

RACLETTE-GRILL

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 (geteilte Basiseinheit und 2 Grillplatten)
- 8 Pfannen
- 8 Spatel
- 1 Bedienungsanleitung

Liste der Teile

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

- (1)** Basiseinheit
- (2)** Grillplatte

- (3) Entriegelungstaste
- (4) Griffmulde
- (5) Spatel (8×)
- (6) Mulde (für Pfannen)
- (7) Führungsschiene
- (8) Ein-/Aus-Schalter (mit integrierter Netzkontrollleuchte)
- (9) Pfanne (8×)

Technische Daten

Modell-Nummer	
- mit VDE-Netzstecker:	HG14650
- mit CH-Netzstecker:	HG14650-CH
Nennspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1 100 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,0 W
Schutzklasse:	I



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 ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsrisiko!
- 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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Eine unsachgemäße

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

- Dieses Produkt ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen gedacht, wie zum Beispiel:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
 - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

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 die Ein-/Aus-Schalter und die seitlichen Griffmulden.

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Sachschäden!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, um das Produkt zu betreiben.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Schützen Sie die Antihaftbeschichtung der Pfannen und der Grillplatten, indem Sie keine metallischen Gegenstände 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 die Basiseinheit **(1)** niemals direkt an eine Wand oder einen Schrank. Alle Personen sollten problemlos an die Pfannen **(9)** heranreichen können.
- Verwenden Sie nur die geriffelte Seite der Grillplatten **(2)**. Verwenden Sie die Grillplatten nicht verkehrt herum.
- Sie können die Basiseinheit **(1)** im zusammengeklappten Zustand (Abb. A), vollständig aufgeklappt (Abb. B) oder in jedem beliebigen Winkel dazwischen verwenden.
- Wenn Sie beide Teile der Basiseinheit **(1)** zusammenklappen, achten Sie darauf, dass die Entriegelungstaste **(3)** einrastet.
- Sie können beide Teile der Basiseinheit **(1)** einzeln ein- oder ausschalten.
 1. Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
 2. Platzieren Sie die Grillplatten **(2)** mit der geriffelten Seite nach oben auf die Basiseinheit **(1)** zwischen die Führungsschienen **(7)**.
 3. **Basiseinheit aufklappen:**
 - Drücken Sie die Entriegelungstaste **(3)**.
 - Trennen Sie die beiden Teile der Basiseinheit voneinander, indem Sie sie an den Griffmulden **(4)** festhalten.
 - Stellen Sie den gewünschten Winkel (max. 180°) ein.
 4. Stellen Sie die Pfannen **(9)** in die Mulden **(6)**.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠️ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

- Die Oberflächen des Produkts können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nur die Ein-/Aus-Schalter **(8)** und die seitlichen Griffmulden **(4)**.
- Die Pfannen **(9)** 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 mit einer Steckdose.
 2. **Einschalten:** Drücken Sie auf die untere Hälfte beider Ein-/Aus-Schalter **(8)**. Die integrierten Netzkontrollleuchten leuchten rot.
 3. Lassen Sie das Produkt 10 Minuten lang laufen.

4. **Ausschalten:** Drücken Sie auf die obere Hälfte beider Ein-/Aus-Schalter. Die integrierten Netzkontrollleuchten erlöschen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
7. Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung“).

Bedienung

Aus-Zustand

- ☐ Das Produkt befindet sich im Aus-Zustand, sobald es mit der Stromversorgung verbunden ist und die integrierten Netzkontrollleuchten beider Ein-/Aus-Schalter **(8)** erloschen sind.
- ☐ Das Produkt befindet sich nicht mehr im Aus-Zustand, wenn Sie es einschalten (d. h. mindestens eine der integrierten Netzkontrollleuchten leuchtet rot).

Produkt aufheizen

1. Fetten Sie die Oberseite der Grillplatten **(2)** sowie die Innenseite der Pfannen **(9)** leicht ein.
2. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.
3. **Einschalten:** Drücken Sie auf die untere Hälfte des gewünschten Ein-/Aus-Schalters **(8)**. Die integrierte Netzkontrollleuchte leuchtet rot. Das Produkt wird aufgeheizt.
4. **Vor der Verwendung:** Lassen Sie das Produkt 10 Minuten lang vorheizen.

Raclette verwenden

INFO:

- ☐ Überfüllen Sie die Pfannen **(9)** nicht. Andernfalls könnte das Gargut zu nahe an die Heizelemente gelangen.
 - ☐ Prüfen Sie regelmäßig, ob der Inhalt der Pfannen **(9)** bereits gegart ist. Wenn Sie die Pfannen zu lange in den Mulden **(6)** lassen, kann das Gargut verbrennen.
 - ☐ Stellen Sie keine benutzten, leeren Pfannen **(9)** in die Mulden **(6)**. Die Gargutreste in der Pfanne könnten anbrennen.
1. Füllen Sie die Pfannen **(9)** mit den gewünschten Zutaten.
 2. Stellen Sie die Pfannen in die Mulden **(6)**.
 3. Entnehmen Sie die Pfannen aus den Mulden, sobald die Zutaten gar sind.
 4. Verwenden Sie den Spatel **(5)**, um den Inhalt der Pfanne auf Ihren Teller zu schieben.
 5. Befüllen Sie die Pfannen erneut und stellen Sie sie zurück in die Mulden.

Grill verwenden

INFO:

- ☐ Verwenden Sie die Grillplatten **(2)**, um gleichzeitig zum Raclette Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen zu grillen.
 - ☐ Benutzen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von den Grillplatten **(2)** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung angreifen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie die Grillplatten nicht weiter.
1. Legen Sie das Gargut auf die Grillplatte **(2)**. Wenden Sie das Gargut zwischendurch.
 2. Nehmen Sie das Gargut von der Grillplatte, sobald es gar ist.

Produkt ausschalten

1. Wenn Sie das Produkt nicht mehr verwenden, drücken Sie auf die obere Hälfte des Ein-/Aus-Schalters **(8)**. Die integrierte Netzkontrollleuchte erlischt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

Rezepte

Gegrillte Hühnerflügel

 40 min

 × 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. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang 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

 26 min

 × 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang 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 Grillplatte **(2)**.
4. Legen Sie das Steak auf die Grillplatte. Grillen Sie jede Seite für ca. 5 bis 8 Minuten, je nach gewünschtem Gargrad des Steaks.
5. Das Steak ist servierfertig.

Gegrilltes Ei

 15 min

 × 1

Zutaten:

1	Ei
½ TL	Salz
10 ml	Speiseöl

Zubereitung:

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

Gegrillter Lachs

 22 min

 × 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Gegrillter Speck

 16 min

 × 1

Zutaten:

3 Scheiben	Speck
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung:

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

Gegrilltes Gemüse

 15 min

 × 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang vor.
2. Schneiden Sie die Zwiebel, die grüne Paprika und die Pilze in Scheiben.
3. Schmelzen Sie die Butter auf der Grillplatte **(2)**.
4. Legen Sie alle Gemüsescheiben auf die Grillplatte.
5. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer falls gewünscht.
6. Kochen und rühren Sie 5 Minuten lang.
7. Das Gemüse ist servierfertig, wenn es goldbraun ist.

Raclette-Pilze

 16 min

 × 8

Zutaten:

16	Pilze (in Scheiben)
1 TL	Salz
30 g	Butter

Zubereitung:

1. Stellen Sie 8 Pfannen **(9)** in die Mulden **(6)**. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang vor.
2. Schmelzen Sie die Butter in den Pfannen.
3. Legen Sie die Pilze in die Pfannen. Braten Sie die Pilze 6 Minuten lang.
4. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer falls gewünscht.
5. Die Pilze sind servierfertig, wenn sie goldbraun sind.
6. Entnehmen Sie die Pfannen aus den Mulden.

Rindfleisch-Burger

 50 min

 × 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. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang 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 die 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

 × 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 **(9)** in die Mulden **(6)**. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang 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 aus den Mulden.
6. Legen Sie jeweils ein Hamburger-Patty und etwas Gurke in jede der Pfannen.

- Stellen Sie die Pfannen in die Mulden und kochen Sie 5 Minuten lang. Bei Bedarf mit dem Spatel **(5)** umrühren und wenden.
- Legen Sie jeweils eine Scheibe Käse auf die Pfanne. Überbacken Sie 2 Minuten lang oder bis der Käse geschmolzen ist.
- Entnehmen Sie die Pfannen aus den Mulden.

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:

- Schneiden Sie die ungeschälten Kartoffeln in Wedges.
- 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.
- Stellen Sie 8 Pfannen **(9)** in die Mulden **(6)**. Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang vor.
- Entnehmen Sie die Pfannen aus den Mulden.
- Geben Sie Rosmarin, die gekochten Kartoffeln, sowie Salz und Pfeffer in die Pfannen.
- Stellen Sie die Pfannen in die Mulden und kochen Sie 5 Minuten lang. Bei Bedarf mit dem Spatel **(5)** umrühren und wenden.
- Legen Sie jeweils eine Scheibe Käse auf die Pfanne. Überbacken Sie 2 Minuten lang oder bis der Käse geschmolzen ist.

- Entnehmen Sie die Pfannen aus den Mulden.

Fehlerbehebung

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

Reinigung

GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

 **WARNING! 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

(1) Basiseinheit	Nein
(2) Grillplatte	Ja
(5) Spatel	Ja
(9) Pfanne	Ja

Teil	Reinigung
(1) Basiseinheit	- Entfernen Sie Verschmutzungen am Produkt mit einer Handbürste oder einem Kunststoffschaber. - Wischen Sie das Gehäuse, die Mulden (6), die Führungsschiene (7) und die Heizelemente mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit klarem Wasser nach. - Nach der Reinigung: Trocknen Sie das Produkt gut ab.

Teil	Reinigung
(2) Grillplatte (5) Spatel (9) Pfanne	❶ INFO: Die Grillplatten, die Spatel und die Pfannen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Klemmen Sie die Spatel in der Spülmaschine nicht ein. Benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine. 1. Reinigen Sie die Grillplatten, die Spatel und die Pfannen in warmem Spülwasser. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. 2. Nach der Reinigung: Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Lagerung

1. Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Produkt und alle Zubehörteile.
2. Stellen Sie die leeren Pfannen **(9)** zur Lagerung in die Mulden **(6)**.
3. Klappen Sie beide Teile der Basiseinheit **(1)** zusammen (Abb. A). Achten Sie darauf, dass die Entriegelungstaste **(3)** einrastet.
4. Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Entsorgung



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 Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugeräts, 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 521357_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

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

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	27
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	27
Contenu de l'emballage	Page	27
Liste des pièces	Page	27
Données techniques	Page	28
Consignes générales de sécurité	Page	28
Mise en service	Page	30
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	30
Positionnement du produit	Page	30
Avant la première utilisation	Page	30
Fonctionnement	Page	31
À l'arrêt	Page	31
Chauffer le produit	Page	31
Utilisation de la raclette	Page	31
Utilisation du gril	Page	31
Éteindre le produit	Page	31
Recettes	Page	31
Ailes de poulet grillées	Page	31
Steak grillé	Page	32
Œuf grillé	Page	32
Saumon grillé	Page	32
Bacon grillé	Page	32
Légumes grillés	Page	32
Champignons à la raclette	Page	33
Hamburger de bœuf	Page	33
Mini hamburger à la raclette dans un poêlon	Page	33
Gratin de pommes de terre au romarin	Page	34
Dépannage	Page	34
Nettoyage	Page	34
Rangement	Page	35
Mise au rebut	Page	35
Garantie	Page	35
Faire valoir sa garantie	Page	36
Service après-vente	Page	37

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 (par 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 (par 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 (par ex. risque de brûlure)		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! - Avertit d'éventuels dommages matériels (par 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.		Les grils (2) , les spatules (5) et les poêlons (9) 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

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 (unité de base divisée et 2 grils)
- 8 Poêlons
- 8 Spatules
- 1 Mode d'emploi

Liste des pièces

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

- (1)** Base
- (2)** Gril
- (3)** Bouton de déverrouillage
- (4)** Poignée encastrée

- (5) Spatule (8×)
- (6) Emplacement (pour poêlons)
- (7) Rail de guidage
- (8) Interrupteur marche/arrêt (avec voyant d'alimentation intégré)
- (9) Poêlons (8×)

Données techniques

Numéro de modèle	
- avec fiche secteur VDE :	HG14650
- avec fiche secteur CH :	HG14650-CH
Tension nominale :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	1100 W
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,0 W
Classe de protection :	I



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 MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR BÉBÉS ET 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 sans surveillance.
- 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.

Utilisation conforme aux prescriptions

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

- Ce produit est prévu pour une utilisation domestique ou des applications similaires, comme par exemple :
 - Cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - Fermes ;
 - Environnement pour des clients d'hôtels, motels et autres établissements résidentiels ;
 - Environnement dans des chambres d'hôtes.

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 durant l'utilisation.

- Pendant le fonctionnement, ne touchez que l'interrupteur marche/arrêt et les poignées encastrées 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 des grils en n'utilisant pas d'objets 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 si toutes les pièces sont présentes et si le contenu de l'emballage décrit 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 la base **(1)** directement contre un mur ou une armoire. Toutes les personnes doivent pouvoir accéder sans problème aux poêlons **(9)**.
 - N'utilisez que la face rainurée des grils **(2)**. N'utilisez pas les grils à l'envers.
 - Vous pouvez utiliser l'unité de base **(1)** en position repliée (fig. A), complètement dépliée (fig. B) ou à n'importe quel angle intermédiaire.
 - Lorsque vous repliez les deux parties de l'unité de base **(1)**, veillez à ce que le bouton de déverrouillage **(3)** s'enclenche.
 - Vous pouvez allumer ou éteindre chacune des deux parties de l'unité de base **(1)** séparément.
1. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane.
 2. Placez les grils **(2)** sur l'unité de base **(1)**, côté rainuré vers le haut, en l'enclenchant dans les rails de guidage **(7)**.
 3. **Ouvrir l'unité de base :**
 - Appuyez sur le bouton de déverrouillage **(3)**.
 - Séparez les deux parties de l'unité de base en les tenant par les poignées encastrées **(4)**.
 - Réglez l'angle souhaité (max. 180°).
 4. Placez les poêlons **(9)** dans les emplacements **(6)**.

Avant la première utilisation

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude !

- Les surfaces du produit peuvent devenir brûlantes durant l'utilisation. Ne touchez que l'interrupteur marche/arrêt **(8)** et les poignées encastrées **(4)** latérales.
- Les poêlons **(9)** 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 sur une prise de courant.
2. **Allumer :** Appuyez sur la partie inférieure des deux interrupteurs marche/arrêt **(8)**. Les voyants d'alimentation intégrés s'allument en rouge.

3. Laissez le produit fonctionner pendant 10 minutes.
4. **Éteindre** : Appuyez sur la partie supérieure des deux interrupteurs marche/arrêt. Les voyants d'alimentation s'éteignent.
5. Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
6. Laissez le produit complètement refroidir.
7. Nettoyez le produit (voir « Nettoyage »).

Fonctionnement

À l'arrêt

- ☐ Le produit est en état d'arrêt dès qu'il est branché sur le secteur et que les voyants d'alimentation intégrés aux deux interrupteurs marche/arrêt **(8)** sont éteints.
- ☐ Le produit n'est plus éteint lorsque vous l'allumez (c'est-à-dire qu'au moins un des voyants d'alimentation intégrés s'allume en rouge).

Chauffer le produit

1. Graissez légèrement la face rainurée des grils **(2)** ainsi que l'intérieur des poêlons **(9)**.
2. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant.
3. **Allumer** : Appuyez sur la partie inférieure de l'interrupteur marche/arrêt **(8)** souhaité. Le voyant d'alimentation s'allume en rouge. Le produit chauffe.
4. **Avant utilisation** : Laissez le produit préchauffer pendant 10 minutes.

Utilisation de la raclette

① INFO :

- ☐ Ne surremplissez pas les poêlons **(9)**. Dans le cas contraire, les aliments pourraient arriver trop près des éléments chauffants.
 - ☐ Vérifiez régulièrement si le contenu des poêlons **(9)** est déjà cuit. Si vous laissez les poêlons trop longtemps dans les emplacements **(6)**, les aliments risquent de brûler.
 - ☐ Ne placez pas de poêlons **(9)** vides dans les emplacements **(6)**. Les restes d'aliments dans le poêlon pourraient brûler.
1. Remplissez les poêlons **(9)** avec les ingrédients souhaités.
 2. Placez les poêlons dans les emplacements **(6)**.
 3. Retirez les poêlons des emplacements dès que les ingrédients sont cuits.
 4. Utilisez les spatules **(5)** pour faire glisser le contenu du poêlon dans votre assiette.
 5. Remplissez à nouveau les poêlons et remettez-les dans leurs emplacements.

Utilisation du grill

① INFO :

- ☐ Utilisez les grils **(2)** pour griller simultanément de la viande, des légumes ou de petits morceaux de fruits pour accompagner la raclette.
 - ☐ N'utilisez pas d'objets métalliques comme un couteau, une fourchette, etc. lorsque vous retirez des aliments des grils **(2)**, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, n'utilisez plus les grils.
1. Placez les aliments sur le grill **(2)**. Retournez les aliments de temps en temps.
 2. Retirez les aliments du grill dès qu'ils sont cuits.

Éteindre le produit

1. Lorsque vous ne vous servez plus de l'appareil, appuyez sur la partie supérieure de l'interrupteur marche/arrêt **(8)**. Le voyant d'alimentation intégré s'éteint.
2. Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
3. Laissez le produit complètement refroidir.

Recettes

Ailes de poulet grillées

 40 min

 x 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. Préchauffez le produit pendant 10 minutes.
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

 26 min

 × 1

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Préchauffez le produit pendant 10 minutes.
2. Assaisonnez le steak avec du sel et du poivre. Laissez le steak reposer pendant 10 minutes.
3. Faites fondre le beurre sur le gril **(2)**.
4. Placez le steak sur le gril. Grillez chaque face pendant environ 5 à 8 minutes, selon le degré de cuisson souhaité pour le steak.
5. Le steak est prêt à être servi.

Œuf grillé

 15 min

 × 1

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Préchauffez le produit pendant 10 minutes.
2. Graissez la plaque du gril **(2)** avec de l'huile alimentaire.
3. Posez l'œuf sur le gril. 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. Préchauffez le produit pendant 10 minutes.
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 le gril. Faites cuire 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. Préchauffez le produit pendant 10 minutes.
2. Coupez les tranches de bacon en deux.
3. Placez le bacon sur le 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. Préchauffez le produit pendant 10 minutes.
2. Coupez l'oignon, le poivron vert et les champignons en rondelles.
3. Faites fondre le beurre sur le gril **(2)**.
4. Placez toutes les rondelles de légumes sur le gril.
5. 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 à la raclette

 16 min

 × 8

Ingrédients :

16	Champignons (en rondelles)
1 c. à c.	Sel
30 g	Beurre

Préparation :

- Placez les 8 poêlons **(9)** dans les emplacements **(6)**.
Préchauffez le produit pendant 10 minutes.
- Faites fondre le beurre dans les poêlons.
- Mettez les champignons dans les poêlons. Faites revenir les champignons pendant 6 minutes.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre si vous le souhaitez.
- Les champignons sont prêts à être servis lorsqu'ils sont dorés.
- Retirez les poêlons des emplacements.

Hamburger de bœuf

 50 min

 × 8

Ingrédients :

750 g	Viande de bœuf hachée (10 bis 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 :

- Préchauffez le produit pendant 10 minutes.
- 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 steaks hachés :
 - Poids : 100 g par steak haché
 - Diamètre : env. 75 mm
 - Hauteur : env. 5 mm
- Placez les steaks hachés sur le gril **(2)**. Faites cuire les deux côtés de chaque steak 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	Petits oignons (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 **(9)** dans les emplacements **(6)**.
Préchauffez le produit pendant 10 minutes.

- 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 steaks hachés 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 des emplacements.
- Placez un steak haché et un peu de concombre dans chaque poêlon.
- Placez les poêlons dans les emplacements et faites cuire pendant 5 minutes. Si nécessaire, remuez et retournez avec la spatule (5).
- Déposez une tranche de fromage dans chaque poêlon. Faites gratiner pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Retirez les poêlons des emplacements.

Gratin de pommes de terre au romarin

 25 min  x 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 (9) dans les emplacements (6). Préchauffez le produit pendant 10 minutes.
- Retirez les poêlons des emplacements.
- Ajoutez les pommes de terre cuites, le romarin ainsi que du sel et du poivre dans les poêlons.
- Placez les poêlons dans les emplacements et faites cuire pendant 5 minutes. Si nécessaire, remuez et retournez avec la spatule (5).

- Déposez une tranche de fromage dans chaque poêlon. Faites gratiner pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Retirez les poêlons des emplacements.

Dépannage

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

Nettoyage

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

- Débranchez la fiche secteur 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	
(1) Base	Non
(2) Gril	Oui
(5) Spatules	Oui
(9) Poêlon	Oui

Pièce	Nettoyage
(1) Base	- Éliminez soigneusement les résidus sur le produit à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir en matière plastique. - Essuyez le boîtier, les emplacements (6), les rails de guidage (7) et les éléments chauffants avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur votre chiffon. Rincez avec un chiffon imbibé d'eau claire. - Après le nettoyage : Séchez bien le produit.
(2) Gril (5) Spatules (9) Poêlon	❗ INFO : Les grils, les spatules et les poêlons peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne coinciez pas les spatules dans le lave-vaisselle. Utilisez si possible le panier supérieur du lave-vaisselle. - Lavez les grils, les spatules et les poêlons dans de l'eau de vaisselle chaude. Rincez les pièces à l'eau claire. - Après le nettoyage : Séchez bien toutes les pièces.

Rangement

- Avant le rangement : Nettoyer le produit et tous les accessoires.
- Placez les poêlons **(9)** vides dans les emplacements **(6)**.
- Rabattez les deux parties de l'unité de base **(1)** l'une sur l'autre (fig. A). Veillez à ce que le bouton de déverrouillage **(3)** s'enclenche.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.



Veillez éliminer ce produit de manière appropriée lorsqu'il arrive en fin de vie, et ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Mise au rebut



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

Produit :



FR
**ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE**



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefaireindesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Suivez l'info-tri illustré pour un tri optimal. Ce marquage est spécifique au marché français.



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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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

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

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

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

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

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

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 521357_2601) 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.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	39
Beoogd gebruik	Pagina	39
Leveringsomvang	Pagina	39
Lijst van onderdelen	Pagina	39
Technische gegevens	Pagina	40
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	40
Ingebruikname	Pagina	42
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	42
Product neerzetten	Pagina	42
Voor het eerste gebruik	Pagina	42
Bediening	Pagina	43
Uit-toestand	Pagina	43
Het product verwarmen	Pagina	43
Raclette gebruiken	Pagina	43
De grill gebruiken	Pagina	43
Product uitschakelen	Pagina	43
Recepten	Pagina	43
Gegrilde kippenvleugels	Pagina	43
Gegrilde steak	Pagina	44
Gegrild ei	Pagina	44
Gegrilde zalm	Pagina	44
Gegrild spek	Pagina	44
Gegrilde groenten	Pagina	44
Raclette paddenstoelen	Pagina	45
Rundvlees-burger	Pagina	45
Gourmet-mini-burger in de pan	Pagina	45
Rozemarijn-aardappelgratin	Pagina	46
Probleemoplossing	Pagina	46
Schoonmaken	Pagina	46
Opbergen	Pagina	47
Afvoer	Pagina	47
Garantie	Pagina	47
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	47
Service	Pagina	48

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 voedsel Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		De grillplaten (2) , de spatels (5) en de pannen (9) zijn geschikt om in de vaatwasser schoon te worden gemaakt.
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 	Veiligheidsaankwijzingen Aankwijzingen voor het gebruik

GOURMETSTEL

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 Gourmetstel (gedeelte basiseenheid en 2 grillplaten)

- 8 Pannen
- 8 Spatels
- 1 Gebruiksaanwijzing

Lijst van onderdelen

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

- (1)** Basiseenheid
- (2)** Grillplaat
- (3)** Ontgrendelknop
- (4)** Greep
- (5)** Spatel (8x)
- (6)** Houder (voor pannen)

- (7) Geleiderail
 (8) Aan/uit-schakelaar (met geïntegreerde voedingsindicator)
 (9) Pan (8×)

Technische gegevens

Modelnummer	
- met VDE-netstekker:	HG14650
- met CH-netstekker:	HG14650-CH
Nominale spanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	1100 W
Energieverbruik wanneer uitgeschakeld:	0,0 W
Beschermingsklasse:	I



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 ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

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

Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden 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 gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 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! Gevaar voor verbrandingen!

- 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.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

- Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - Personeelskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - Bed & breakfast-omgevingen.

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 aan/uit-schakelaars en de grepen 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 grillplaten door geen metalen voorwerpen 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 de basiseenheid **(1)** nooit direct tegen een muur of een kast. Alle personen moeten de pannen **(9)** gemakkelijk kunnen bereiken.
- Gebruik alleen de gegroefde zijde van de grillplaten **(2)**. Gebruik de grillplaten niet ondersteboven.
- U kunt de basiseenheid **(1)** gebruiken als deze is gevouwen (afb. A), volledig is opengevouwen (afb. B) of onder elke hoek daartussenin.
- Als u beide onderdelen van de basiseenheid **(1)** samenvouwt, moet u ervoor zorgen dat de ontgrendelknop **(3)** op zijn plaats klikt.
- U kunt beide onderdelen van de basiseenheid **(1)** afzonderlijk in- of uitschakelen.
 1. Plaats het product altijd op een hittebestendige, schone en horizontale ondergrond.
 2. Plaats de grillplaten **(2)** met de gegroefde zijde naar boven op de basiseenheid **(1)** tussen de geleiderails **(7)**.
 3. **De basiseenheid uitvouwen:**
 - Druk op de ontgrendelknop **(3)**.
 - Scheid de twee delen van de basiseenheid door ze vast te houden aan de grepen **(4)**.
 - Stel de gewenste hoek in (max. 180°).
 4. Zet de pannen **(9)** in de houders **(6)**.

Voor het eerste gebruik

⚠ VOORZICHTIG! Heet oppervlak!

- De oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak alleen de aan/uit-schakelaars **(8)** en de grepen **(4)** aan de zijkant aan.
 - De pannen **(9)** 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 productiegerelateerde 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 in een stopcontact.
 2. **Inschakelen:** Druk op de onderste helft van beide aan/uit-schakelaars **(8)**. De ingebouwde voedingsindicatoren lichten rood op.
 3. Laat het product 10 minuten lang lopen.

4. **Uitschakelen:** Druk op de bovenste helft van beide aan/uit-schakelaars. De ingebouwde voedingsindicatoren gaan uit.
5. Trek de netstekker uit het stopcontact.
6. Laat het product volledig afkoelen.
7. Reinig het product (zie "Schoonmaken").

Bediening

Uit-toestand

- ☐ Het product bevindt zich in de uitgeschakelde stand zodra het met de stroomvoorziening verbonden is en de ingebouwde voedingsindicatoren van beide aan/uit-schakelaars **(8)** gedoofd zijn.
- ☐ Het product staat niet meer in de uitgeschakelde stand wanneer u het inschakelt (d.w.z. minstens een van de ingebouwde voedingsindicatoren licht rood op).

Het product verwarmen

1. Smeer de bovenkant van de grillplaten **(2)** en de binnenkant van de pannen **(9)** licht in met vet.
2. Steek de netstekker in een stopcontact.
3. **Inschakelen:** Druk op de onderste helft van de gewenste aan/uit-schakelaar **(8)**. De ingebouwde voedingsindicator brandt rood. Het product wordt opgewarmd.
4. **Vóór ingebruikname:** Laat het product 10 minuten lang voorverwarmen.

Raclette gebruiken

INFO:

- ☐ De pannen **(9)** nooit overvullen. Anders zou het te bakken materiaal te dicht bij de verwarmingselementen kunnen komen.
 - ☐ Controleer regelmatig of de inhoud van de pannen **(9)** al gaar is. Als u de pannen te lang in de houder **(6)** laat, kan het te bakken materiaal verbranden.
 - ☐ Plaats geen gebruikte, lege pannen **(9)** in de houders **(6)**. De voedselresten in de pan kunnen verbranden.
1. Vul de pannen **(9)** met de gewenste ingrediënten.
 2. Zet de pannen in de houders **(6)**.
 3. Verwijder de pannen uit de houders, zodra de ingrediënten gaar zijn.
 4. Gebruik de spatel **(5)** om de inhoud van de pan op uw bord te schuiven.
 5. Vul de pannen opnieuw en plaats ze terug in de houders.

De grill gebruiken

INFO:

- ☐ Gebruik de grillplaten **(2)** om tegelijkertijd vlees, groenten of kleine stukjes fruit te grillen voor bij raclette.
 - ☐ Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, enz. wanneer u voedsel van de grillplaten **(2)** verwijderd, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Als de antiaanbaklaag beschadigd is, gebruik de grillplaten dan niet meer.
1. Leg het te bakken materiaal op de grillplaat **(2)**. Draai het te bakken materiaal tussentijds om.
 2. Verwijder het te bakken materiaal van de grillplaat zodra het gaar is.

Product uitschakelen

1. Als u het niet meer gebruikt, druk dan op de bovenste helft van de aan/uit-schakelaar **(8)**. De ingebouwde voedingsindicator dooft.
2. Trek de netstekker uit het stopcontact.
3. Laat het product volledig afkoelen.

Recepten

Gegrilde kippenvleugels

 40 min

 x 2

Ingrediënten:

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

Bereiding:

1. Kruid de kippenvleugels in een kom met zout, suiker en peper. Laat de kippenvleugels 30 minuten lang rusten.
2. Warm het product 10 minuten lang voor.
3. Leg de kippenvleugels op de grillplaat **(2)** en grill deze 5 minuten.
4. Draai de kippenvleugels en grill deze nog eens 5 minuten.
5. De kippenvleugels zijn klaar om te serveren als deze goudbruin zijn.

Gegrilde steak

 26 min

 × 1

Ingrediënten:

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

Bereiding:

1. Warm het product 10 minuten lang voor.
2. Breng de steak met zout en peper op smaak. Laat de steak 10 minuten lang rusten.
3. Smelt de boter op de grillplaat **(2)**.
4. Leg de steak op de grillplaat. Grill elke zijde vervolgens ca. 5 tot 8 minuten, afhankelijk van de gewenste mate van bereiden van de steak.
5. De steak is klaar om te serveren.

Gegrild ei

 15 min

 × 1

Ingrediënten:

1	Ei
½ theelepel	Zout
10 ml	Spijsolie

Bereiding:

1. Warm het product 10 minuten lang voor.
2. Vet de grillplaat **(2)** in met spijsolie.
3. Leg het ei op de grillplaat. 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 (ontdood)
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper
10 ml	Spijsolie

Bereiding:

1. Warm het product 10 minuten lang 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. 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. Warm het product 10 minuten lang 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. Warm het product 10 minuten lang 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.
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.

Raclette paddenstoelen

 16 min

 × 8

Ingrediënten:

16	Champignons (in plakjes)
1 theelepel	Zout
30 g	Boter

Bereiding:

1. Zet 8 pannen **(9)** in de houders **(6)**. Warm het product 10 minuten lang voor.
2. Smelt de boter in de pannen.
3. Leg de champignons in de pannen. Braad de champignons 6 minuten lang.
4. Breng indien gewenst met zout en peper op smaak.
5. De champignons zijn klaar om te serveren als deze goudbruin zijn.
6. Verwijder de pannen uit de houders.

Rundvlees-burger

 50 min

 × 8

Ingrediënten:

750 g	Rundergehakt (10 tot 20 % vet)
1	Ui
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. Warm het product 10 minuten lang 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 ui 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 de hamburgers op de grillplaat **(2)**. Braad de beide zijden elk 10 tot 15 minuten 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-uitjes (in dunne ringen gesneden)
2	Geschilde komkommers (maat M)
2 theelepels	Gedroogde dragon, gemalen
8 sneetjes	Kaas (in plakjes)

Bereiding:

1. Zet 8 pannen **(9)** in de houders **(6)**. Warm het product 10 minuten lang 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 uit de houders.
6. Leg een hamburger en wat komkommer in elke pan.

- Zet de pannen in de houders en kook 5 minuten lang. Indien nodig met de spatel **(5)** omroeren en keren.
- Leg een plak kaas in elke pan. Bak 2 minuten lang of tot de kaas is gesmolten.
- Verwijder de pannen uit de houders.

Rozemarijn-aardappelgratin

 25 min

 x 8

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- Snijd de ongeschilde aardappels in wedges.
- Kook de aardappelen 15 minuten lang in kokend water, totdat deze bijna gekookt zijn. Giet de aardappelen af en laat deze afkoelen.
- Zet 8 pannen **(9)** in de houders **(6)**. Warm het product 10 minuten lang voor.
- Verwijder de pannen uit de houders.
- Doe de rozemarijn, gekookte aardappelen, evenals zout en peper in de pannen.
- Zet de pannen in de houders en kook 5 minuten lang. Indien nodig met de spatel **(5)** omroeren en keren.
- Leg een plak kaas in elke pan. Bak 2 minuten lang of tot de kaas is gesmolten.
- Verwijder de pannen uit de houders.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het product functioneert niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de netstekker in een stopcontact.
	Het product is defect.	Neem contact op met de klantendienst.

Schoonmaken

GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

- Trek altijd voor elke schoonmaakbeurt de netstekker 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 een risico op verbranding.

OPGELET! Kans op materiële schade!

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

Geslacht voor in de vaatwasmachine

(1) Basiseenheid	Nee
(2) Grillplaat	Ja
(5) Spatels	Ja
(9) Pan	Ja

Onderdeel	Schoonmaken
(1) Basiseenheid	- Verwijder verontreinigingen uit het product met een handborstel of een kunststof schraper. - Wrijf de behuizing, de houders (6), de geleiderail (7) 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. - Na het schoonmaken: Droog het product goed af.

Onderdeel	Schoonmaken
(2) Grillplaat (5) Spatels (9) Pan	❶ INFO: De grillplaten, de spatels en de pannen kunnen worden schoongemaakt in de vaatwasser. Klem de spatels niet in de vaatwasmachine. Gebruik indien mogelijk de bovenste mand van de vaatwasmachine. 1. Maak de grillplaten, de spatels en de pannen 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.

Opbergen

1. Voor de opslag: Maak het product en alle accessoires schoon.
2. Zet de lege pannen **(9)** in de houders **(6)** om ze op te bergen.
3. Vouw beide delen van de basiseenheid **(1)** samen (afb. A). Zorg ervoor dat de ontgrendelknop **(3)** inklikt.
4. Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Afvoer



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

Product:



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



Gooi het afgedankte product niet weg via het huisvuil maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Informatie over inzamelpunten en openingstijden kunt u opvragen bij uw lokale gemeentelijke instanties.

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 521357_2601) 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.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	50
Uso previsto	Pagina	50
Contenuto della confezione	Pagina	50
Elenco delle parti	Pagina	50
Dati tecnici	Pagina	51
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina	51
Messa in funzione	Pagina	53
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	53
Installazione del prodotto	Pagina	53
Prima del primo utilizzo	Pagina	53
Funzionamento	Pagina	53
Stato di spegnimento	Pagina	53
Riscaldamento del prodotto	Pagina	54
Utilizzo della raclette	Pagina	54
Uso della griglia	Pagina	54
Spegnimento del prodotto	Pagina	54
Ricette	Pagina	54
Ali di pollo alla griglia	Pagina	54
Bistecca alla griglia	Pagina	54
Uovo alla griglia	Pagina	55
Salmone alla griglia	Pagina	55
Bacon alla griglia	Pagina	55
Verdure alla griglia	Pagina	55
Funghi per raclette	Pagina	55
Hamburger di manzo	Pagina	56
Mini hamburger alla raclette in padella	Pagina	56
Gratin di patate al rosmarino	Pagina	57
Risoluzione dei problemi	Pagina	57
Pulizia	Pagina	57
Conservazione	Pagina	57
Smaltimento	Pagina	58
Garanzia	Pagina	58
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	58
Assistenza	Pagina	58

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! - Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	AVVERTENZA! - Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)		CAUTELA! Superficie calda Questo simbolo indica una superficie calda.
	CAUTELA! - Indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	ATTENZIONE! - Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Alimentazione a corrente alternata
	INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.	W	Watt
	Non immergere il prodotto nei liquidi. Non permettere ai liquidi di penetrare nell'alloggiamento del prodotto.	V	Tensione
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Le piastre griglia (2) , le spatole (5) e le padelle (9) sono lavabili in lavastoviglie.
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.	 	Istruzioni di sicurezza Istruzioni

RACLETTE-GRILL

Uso previsto

- Questo prodotto è destinato solo alla cottura tradizionale e alla griglia di alimenti in ambienti interni. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Questo prodotto è destinato unicamente per un uso domestico; non è adatto all'uso commerciale.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

Contenuto della confezione

- 1 Raclette-grill (unità di base divisa e 2 piastre griglia)
- 8 Padelle
- 8 Spatola
- 1 Manuale di istruzioni

Elenco delle parti

Prima di leggere, aprire la pagina delle figure e familiarizzare con tutte le caratteristiche del prodotto.

- (1)** Unità di base
- (2)** Piastra griglia
- (3)** Pulsante di sblocco
- (4)** Incavo per la presa
- (5)** Spatola (8×)
- (6)** Conca (per padelle)
- (7)** Guida
- (8)** Interruttore ON/OFF (con spia di rete integrata)
- (9)** Padella (8×)

Dati tecnici

Numero di modello	
- con spina VDE:	HG14650
- con spina CH:	HG14650-CH
Tensione nominale:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	1100 W
Potenza assorbita in condizione di apparecchio spento:	0,0 W
Classe di protezione:	I



Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti.

Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Il presente prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e/o cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare il prodotto, e abbiano compreso gli eventuali pericoli.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.
- Dopo l'uso, lasciar raffreddare il prodotto prima di pulirlo! Pericolo di ustioni!
- Posizionare il prodotto il più vicino possibile a una presa di corrente. Assicurarsi che la spina possa essere raggiunta rapidamente in caso di pericolo e che il cavo di alimentazione non possa costituire un pericolo di inciampo.
- Assicurarsi che il prodotto sia ben saldo.

Uso previsto

 **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle

presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

- Questo prodotto è destinato all'uso in applicazioni domestiche e similari, quali ad es.:
 - Cucine del personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;
 - Fattorie;
 - Clienti di hotel, motel e altri ambienti simili ad abitazioni;
 - Bed and breakfast.

Sicurezza elettrica

PERICOLO! Pericolo di folgorazione!

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza o da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti calde del prodotto. Non utilizzare mai il prodotto in prossimità di fiamme libere, piastre o forni riscaldati.
- Non esporre il prodotto alla pioggia e non utilizzarlo mai in ambienti umidi o bagnati. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia mai bagnato o umido durante il funzionamento.
- Controllare il prodotto per eventuali danni esterni visibili prima dell'uso. Non utilizzare un prodotto danneggiato o caduto.
- Il cavo di alimentazione deve essere controllato regolarmente per verificare che non presenti segni

di danneggiamento. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, il prodotto non deve più essere utilizzato.

- Il prodotto deve essere collegato a una presa con un conduttore di terra.



Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi! Se durante il funzionamento residui di liquido finiscono su parti sotto tensione, può verificarsi un pericolo di morte per scossa elettrica.



CAUTELA! Superficie calda!

Durante l'uso, le superfici del prodotto potrebbero surriscaldarsi.

- Durante il funzionamento toccare solo gli interruttori ON/OFF e gli incavi laterali per la presa.

ATTENZIONE! Rischio di danni materiali!

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato per azionare il prodotto.
- Durante il funzionamento non lasciare mai il prodotto incustodito.
- Proteggere il rivestimento antiaderente delle padelle e delle piastre griglia evitando di utilizzare oggetti metallici come coltelli, forchette, ecc.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente con gli accessori originali.

- Pulire il prodotto e gli accessori dopo ogni utilizzo come descritto nel capitolo "Pulizia".

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

- Non collocare mai il prodotto sotto i pensili o vicino a tende, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
- Posizionare il prodotto solo su una superficie resistente al calore.

Messa in funzione

Disimballo e pulizia accurata del prodotto

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedere "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia".

Installazione del prodotto

❗ INFO:

- Non collocare mai l'unità di base **(1)** direttamente contro una parete o un armadio. Tutte le persone devono essere in grado di raggiungere le padelle **(9)** senza difficoltà.
- Utilizzare solo il lato scanalato delle piastre griglia **(2)**. Non utilizzare le piastre griglia capovolte.
- È possibile utilizzare l'unità di base **(1)** in posizione ripiegata (fig. A), completamente aperta (fig. B) o in qualsiasi angolazione intermedia.
- Quando si ripiegano entrambe le parti dell'unità di base **(1)**, assicurarsi che il pulsante di sblocco **(3)** scatti in posizione.
- È possibile accendere o spegnere singolarmente entrambe le parti dell'unità di base **(1)**.

1. Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore, pulita e piana.
2. Posizionare le piastre griglia **(2)** con il lato scanalato rivolto verso l'alto sull'unità di base **(1)** tra le guide **(7)**.
3. **Apertura dell'unità di base:**
 - Premere il pulsante di sblocco **(3)**.
 - Separare le due parti dell'unità di base tenendole per gli incavi per la presa **(4)**.
 - Impostare l'angolo desiderato (max. 180°).
4. Mettere le padelle **(9)** nelle conche **(6)**.

Prima del primo utilizzo

⚠ CAUTELA! Superficie calda!

- Durante l'uso, le superfici del prodotto potrebbero surriscaldarsi. Toccare solo gli interruttori ON/OFF **(8)** e gli incavi laterali per la presa **(4)**.
- Durante il funzionamento, le padelle **(9)** diventano molto calde. Prendere le padelle solo dall'impugnatura.

❗ **INFO:** Quando il prodotto viene riscaldato per la prima volta, può verificarsi un leggero sviluppo di fumo e odori dovuti a residui di produzione. Ciò è normale e del tutto innocuo. Garantire una ventilazione adeguata, ad es. aprendo una finestra.

1. Collegare la spina a una presa.
2. **Accensione:** Premere la metà inferiore di entrambi gli interruttori ON/OFF **(8)**. Le spie di rete integrate si accendono in rosso.
3. Lasciare funzionare il prodotto per 10 minuti.
4. **Spegnimento:** Premere la metà superiore di entrambi gli interruttori ON/OFF. Le spie di rete integrate si spengono.
5. Staccare la spina dalla presa.
6. Lasciar raffreddare completamente il prodotto.
7. Pulire il prodotto (vedere "Pulizia").

Funzionamento

Stato di spegnimento

- Il prodotto si trova in stato di spegnimento non appena viene collegato all'alimentazione elettrica e le spie di rete integrate di entrambi gli interruttori ON/OFF **(8)** sono spente.
- Il prodotto non è più in modalità spenta quando lo si accende (cioè almeno una delle spie di rete integrate si accende in rosso).

Riscaldamento del prodotto

1. Ungere leggermente la parte superiore delle piastre griglia **(2)** e l'interno delle padelle **(9)**.
2. Collegare la spina a una presa.
3. **Accensione:** Premere la metà inferiore dell'interruttore ON/OFF **(8)** desiderato. La spia di rete integrata si accende in rosso. Il prodotto viene riscaldato.
4. **Prima dell'uso:** Lasciare preriscaldare il prodotto per 10 minuti.

Utilizzo della raclette

INFO:

- ☐ Non riempire eccessivamente le padelle **(9)**. In caso contrario, il cibo potrebbe avvicinarsi troppo agli elementi riscaldanti.
 - ☐ Controllare regolarmente se il contenuto delle padelle **(9)** è già cotto. Se si lasciano le padelle nelle conche **(6)** per troppo tempo, il cibo potrebbe bruciare.
 - ☐ Non mettere padelle **(9)** usate vuote nelle conche **(6)**. I residui di cibo lasciati nella padella potrebbero bruciare.
1. Riempire le padelle **(9)** con gli ingredienti desiderati.
 2. Mettere le padelle nelle conche **(6)**.
 3. Rimuovere le padelle dalle conche non appena gli ingredienti sono cotti.
 4. Usare la spatola **(5)** per spingere il contenuto della padella sul piatto.
 5. Riempire nuovamente le padelle e rimetterle nelle conche.

Uso della griglia

INFO:

- ☐ Utilizzare le piastre griglia **(2)** per grigliare contemporaneamente carne, verdure o piccoli pezzi di frutta da accompagnare alla raclette.
 - ☐ Non utilizzare oggetti metallici come coltelli, forchette, ecc. quando si rimuovono gli alimenti dalle piastre griglia **(2)**, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Se il rivestimento antiaderente è danneggiato, non utilizzare più le piastre griglia.
1. Mettere i cibi sulla piastra griglia **(2)**. Girare i cibi di tanto in tanto.
 2. Rimuovere i cibi dalla piastra griglia non appena sono cotti.

Spegnimento del prodotto

1. Quando non si utilizza più il prodotto, premere la metà superiore dell'interruttore ON/OFF **(8)**. La spia di rete integrata si spegne.
2. Staccare la spina dalla presa.
3. Lasciar raffreddare completamente il prodotto.

Ricette

Ali di pollo alla griglia

 40 min

 x 2

Ingredienti:

6	Ali di pollo (scongelate)
1 cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Zucchero
1 cucchiaino	Pepe

Preparazione:

1. Condire le ali di pollo in una ciotola con sale, zucchero e pepe. Lasciare riposare le ali di pollo per 30 minuti.
2. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
3. Posizionare le ali di pollo sulla piastra griglia **(2)** e grigliarle per 5 minuti.
4. Girare le ali di pollo e grigliarle per altri 5 minuti.
5. Le ali di pollo sono pronte per essere servite quando sono dorate.

Bistecca alla griglia

 26 min

 x 1

Ingredienti:

200 g	Bistecca (scongelata)
½ di cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe
10 g	Burro

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
2. Salare e pepare la bistecca. Lasciare riposare la bistecca per 10 minuti.
3. Sciogliere il burro sulla piastra griglia **(2)**.
4. Mettere la bistecca sulla piastra griglia. Grigliare ogni lato per circa 5 a 8 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato per la bistecca.
5. La bistecca è pronta per essere servita.

Uovo alla griglia

 15 min

 × 1

Ingredienti:

1	Uovo
½ di cucchiaino	Sale
10 ml	Olio da cucina

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
2. Ungere la piastra griglia **(2)** con olio da cucina.
3. Mettere l'uovo sulla piastra griglia. Salare l'uovo.
4. Cuocere entrambi i lati dell'uovo per 3 minuti ciascuno.
5. L'uovo è pronto per essere servito quando è ben dorato.

Salmone alla griglia

 22 min

 × 1

Ingredienti:

100 g	Filetto di salmone (scongelato)
½ di cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe
10 ml	Olio da cucina

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
2. Salare e pepare il filetto di salmone.
3. Ungere la piastra griglia **(2)** con olio da cucina.
4. Mettere il salmone sulla piastra griglia. Cuocere entrambi i lati per 3 minuti ciascuno.
5. Il salmone è pronto per essere servito quando è ben dorato.

Bacon alla griglia

 16 min

 × 1

Ingredienti:

3 fette	Bacon
½ di cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
2. Tagliare le fette di bacon a metà.

3. Mettere il bacon sulla piastra griglia **(2)**. Grigliare entrambi i lati per 3 minuti ciascuno.
4. Salare e pepare se lo si desidera.
5. Il bacon è pronto per essere servito quando è ben dorato.

Verdure alla griglia

 15 min

 × 1

Ingredienti:

¼	Cipolla
½	Peperone verde
3	Funghi
½ di cucchiaino	Sale
20 g	Burro

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
2. Affettare la cipolla, il peperone verde e i funghi.
3. Sciogliere il burro sulla piastra griglia **(2)**.
4. Mettere tutte le fette di verdure sulla piastra griglia.
5. Salare e pepare se lo si desidera.
6. Cuocerle e mescolarle per 5 minuti.
7. Le verdure sono pronte per essere servite quando sono ben dorate.

Funghi per raclette

 16 min

 × 8

Ingredienti:

16	Funghi (a fette)
1 cucchiaino	Sale
30 g	Burro

Preparazione:

1. Mettere 8 padelle **(9)** nelle conche **(6)**. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
2. Sciogliere il burro nelle padelle.
3. Mettere i funghi nelle padelle. Cuocere i funghi per 6 minuti.
4. Salare e pepare se lo si desidera.
5. I funghi sono pronti per essere serviti quando sono dorati.
6. Rimuovere le padelle dalle conche.

Hamburger di manzo

 50 min

 × 8

Ingredienti:

750 g	Manzo tritato (dal 10 al 20 % di contenuto di grassi)
1	Cipolla
2	Spicchi d'aglio
1 cucchiaino	Pepe
2	Uova
2 cucchiai	Vino da cucina
8	Pane per hamburger
8 fette	Formaggio (a fette)
2	Insalate
2	Pomodori (a fette)
3 cucchiaini	Sale
1 cucchiaino	Zucchero

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
2. Mettere il manzo tritato in una ciotola. Mescolare con il vino da cucina e lasciare riposare per 10 minuti.
3. Tritare finemente la cipolla e l'aglio. Soffriggere la cipolla e l'aglio fino a renderli fragranti. Mettere da parte a raffreddare.
4. Aggiungere le uova, la cipolla, l'aglio, il pepe, lo zucchero e il sale al manzo tritato e mescolare il composto.
5. Formare 8 polpette:
 - Peso: 100 g per polpetta
 - Diametro: ca. 75 mm
 - Altezza: ca. 5 mm
6. Mettere le polpette sulla piastra griglia **(2)**. Friggere entrambi i lati per 10-15 minuti ciascuno, finché la superficie non è dorata.
7. Preparare l'hamburger con pane, polpette, formaggio, lattuga e fette di pomodoro.
8. Gli hamburger di manzo sono pronti per essere serviti.

Mini hamburger alla raclette in padella

 25 min

 × 8

Ingredienti:

250 g	Macinato magro
1	Uovo
1 cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe
4 cucchiai	Pangrattato
1 cucchiaino	Senape
2	Cipollotti (tagliati ad anelli sottili)
2	Cetrioli sbucciati (misura M)
2 cucchiaini	Dragoncello secco, macinato
8 fette	Formaggio (a fette)

Preparazione:

1. Mettere 8 padelle **(9)** nelle conche **(6)**. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
2. Mescolare in una ciotola il macinato, il sale, il pepe, l'uovo, il pangrattato, la senape, il dragoncello e il cipollotto.
3. Formare 8 polpette di hamburger della stessa dimensione.
4. Tagliare i cetrioli a metà nel senso della lunghezza e raschiare i semi con un cucchiaino. Tagliare il cetriolo a cubetti. Condire con dragoncello, salare e pepare.
5. Rimuovere le padelle dalle conche.
6. Disporre una polpetta di hamburger e un po' di cetriolo in ciascuna delle padelle.
7. Mettere le padelle nelle conche e cuocere per 5 minuti. Mescolare e girare con la spatola **(5)** se necessario.
8. Disporre una fetta di formaggio su ogni padella. Cuocere per 2 minuti o finché il formaggio non si sarà sciolto.
9. Rimuovere le padelle dalle conche.

Gratin di patate al rosmarino

 25 min

 x 8

Ingredienti:

3	Patata
10 g	Rosmarino (tagliato a pezzi)
8 fette	Formaggio (a fette)
2 cucchiaini	Sale
½ di cucchiaino	Pepe

Preparazione:

1. Tagliare le patate non sbucciate a spicchi.
2. Cuocere le patate in acqua bollente per 15 minuti, finché non sono quasi cotte. Scolare le patate e lasciarle raffreddare.
3. Mettere 8 padelle **(9)** nelle conche **(6)**. Preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
4. Rimuovere le padelle dalle conche.
5. Mettere il rosmarino, le patate cotte, il sale e il pepe nelle padelle.
6. Mettere le padelle nelle conche e cuocere per 5 minuti. Mescolare e girare con la spatola **(5)** se necessario.
7. Disporre una fetta di formaggio su ogni padella. Cuocere per 2 minuti o finché il formaggio non si sarà sciolto.
8. Rimuovere le padelle dalle conche.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Azione
Il prodotto non funziona.	La spina non è collegata alla presa.	Collegare la spina a una presa.
	Il prodotto è difettoso.	Contattare il servizio clienti.

Pulizia

PERICOLO! Pericolo di folgorazione!

- Scollegare la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia.
- Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Lasciare sempre raffreddare il prodotto prima di pulirlo. Sussiste il rischio di ustioni.

ATTENZIONE! Rischio di danni materiali! Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Possono danneggiare la superficie del prodotto.

Lavabile in lavastoviglie

(1) Unità di base	No
(2) Piastra griglia	Sì
(5) Spatola	Sì
(9) Padella	Sì

Parte	Pulizia
(1) Unità di base	1. Rimuovere delicatamente lo sporco dal prodotto con una spazzola a mano o un raschietto di plastica. 2. Pulire l'alloggiamento, le conche (6), la guida (7) e gli elementi riscaldanti con un panno umido. Se necessario, applicare un detergente delicato sul panno. Pulire con acqua pulita. 3. Dopo la pulizia: Asciugare bene il prodotto.
(2) Piastra griglia (5) Spatola (9) Padella	❗ INFO: Le piastre griglia, le spatole e le padelle possono essere lavate in lavastoviglie. Non incastrare le spatole nella lavastoviglie. Se possibile, utilizzare il cestello superiore della lavastoviglie. 1. Pulire le piastre griglia, le spatole e le padelle in acqua calda. Sciacquare le parti con acqua pulita. 2. Dopo la pulizia: Asciugare bene tutti i componenti.

Conservazione

1. Prima di conservare: Pulire il prodotto e tutti gli accessori.

2. Mettere le padelle **(9)** vuote per la conservazione nelle conche **(6)**.

3. Ripiegare entrambe le parti dell'unità di base **(1)** (fig. A). Assicurarsi che il pulsante di sblocco **(3)** scatti in posizione.
4. Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Smaltimento



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi.

Prodotto:



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Si prega di smaltire adeguatamente il prodotto una volta raggiunto il termine della sua vita utile e non tra i rifiuti domestici. Le informazioni concernenti i punti di raccolta e gli orari di apertura degli stessi sono disponibili presso l'ente locale preposto.

Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 521357_2601) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT

Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt



Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página	60
Uso previsto	Página	60
Volumen de suministro	Página	60
Lista de las piezas	Página	60
Datos técnicos	Página	61
Indicaciones generales de seguridad	Página	61
Puesta en marcha	Página	63
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página	63
Colocación del producto	Página	63
Antes del primer uso	Página	63
Funcionamiento	Página	64
Estado apagado	Página	64
Calentamiento del producto	Página	64
Uso de la raclette	Página	64
Uso del grill	Página	64
Apagado del producto	Página	64
Recetas	Página	64
Alitas de pollo a la parrilla	Página	64
Chuletón a la parrilla	Página	64
Huevo a la parrilla	Página	65
Salmón asado	Página	65
Bacon a la parrilla	Página	65
Verdura a la parrilla	Página	65
Setas para raclette	Página	65
Hamburguesa de ternera	Página	66
Minihamburguesas de raclette en sartén	Página	66
Patatas gratinadas con romero	Página	67
Subsanación de fallos	Página	67
Limpieza	Página	67
Conservación	Página	68
Eliminación	Página	68
Garantía	Página	68
Tramitación de la garantía	Página	68
Asistencia	Página	68

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! - Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)		¡Peligro - riesgo de descarga eléctrica!
	¡ADVERTENCIA! - Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)		¡CUIDADO! Superficie caliente Este símbolo advierte de una superficie caliente.
	¡CUIDADO! - Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡ATENCIÓN! - Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)		Tensión/corriente alterna
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.	W	Watt
	Nunca sumerja el producto en líquidos. No permita que penetren líquidos en la carcasa del producto.	V	Tensión
	Apto y seguro para alimentos Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.		Las placas de grill (2) , las espátulas (5) y las sartenes (9) son aptas para su lavado en el lavavajillas.
CE	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		Indicaciones de seguridad Instrucciones

RACLETTE GRILL

Uso previsto

- Este producto está destinado al asado a la placa de grill y la cocción de alimentos en interiores. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- Este producto solo está previsto para un uso doméstico; no es apropiado para un uso comercial.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

Volumen de suministro

- 1 Raclette Grill (unidad base dividida y 2 placas de grill)

- 8 Sartén
- 8 Espátula
- 1 Manual de instrucciones

Lista de las piezas

Antes de comenzar a leer el manual, vaya a la página con las figuras y familiarícese con todas las funciones del producto.

- (1)** Unidad base
- (2)** Placa de grill
- (3)** Botón de liberación
- (4)** Empuñadura
- (5)** Espátula (8×)

- (6) Hueco (para sartenes)
- (7) Raíl guía
- (8) Interruptor de encendido/apagado (con indicador luminoso de red)
- (9) Sartén (8x)

Datos técnicos

Número de modelo	
- con enchufe VDE:	HG14650
- con enchufe CH:	HG14650-CH
Tensión nominal:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de potencia:	1100 W
Consumo de potencia apagado:	0,0 W
Clase de protección:	I



Indicaciones generales de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Queda anulada su garantía en el caso de daños por la no contemplación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje.

El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros.

Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, siempre y cuando haya una persona responsable de su seguridad que los supervise o se los haya instruido en el uso seguro del aparato y estos conozcan los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán llevarse a cabo por niños sin vigilancia.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.
- Tras usarlo, ¡deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo! ¡Riesgo de quemaduras!
- Coloque el producto lo más cerca posible de una toma de corriente. Procure que se pueda acceder rápidamente al enchufe en caso de peligro y que el cable de conexión no quede colocado de modo que se podría tropezar con él.
- Asegúrese siempre de que el producto está apoyado sobre una superficie estable y segura.

Uso previsto

⚠ ¡ADVERTENCIA! Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones.

Utilice el producto solo conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

- Este producto se ha diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como:
 - Cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo;
 - Granjas;
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos similares a viviendas;
 - Entornos de alojamiento.

Seguridad eléctrica

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!

- A fin de evitar riesgos, si el cable de conexión de este producto resulta dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar.
- Proteja el cable de conexión para evitar el contacto con las partes calientes del producto. Nunca utilice el producto cerca de llamas abiertas, una placa calefactora o un horno caliente.
- No exponga el producto a la lluvia y nunca lo use en un lugar húmedo o mojado. Asegúrese de que el cable de conexión nunca llegue a mojarse ni humedecerse durante el funcionamiento.
- Antes de utilizarlo, compruebe que el producto no presenta daños externos

visibles. No ponga en funcionamiento un producto dañado o que se haya caído.

- Se debe revisar regularmente el cable de conexión para detectar signos de daños. Deje de usar el producto, si el cable de conexión está dañado.
- El producto debe conectarse a una toma de corriente con un conductor de protección.



¡Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos! Si lo hace, puede producirse un peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento algún residuo líquido llega a las partes del producto bajo tensión.



¡CUIDADO!

¡Superficie caliente!

Las superficies del producto pueden calentarse durante el funcionamiento.

- Durante el funcionamiento, toque solo los interruptores de encendido/apagado y las empuñaduras laterales.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños materiales!

- No utilice un temporizador externo o un mando a distancia independiente para hacer funcionar el producto.
- Nunca deje el producto sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Proteja el revestimiento antiadherente de las sartenes y de las placas de grill evitando usar objetos metálicos como

cuchillos y tenedores, entre otros, sobre ellas.

- Utilice el producto únicamente con los accesorios originales suministrados.
- Limpie el producto y sus accesorios tras cada uso como se describe en el capítulo "Limpieza".

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

- Nunca coloque el producto debajo de armarios suspendidos ni junto a cortinas o laterales de armario u otros objetos inflamables.
- Coloque el producto exclusivamente sobre superficies resistentes al calor.

Puesta en marcha

Desembalar y limpiar a fondo el producto

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe si ha recibido todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

Colocación del producto

❗ INFORMACIÓN:

- Nunca coloque la unidad base **(1)** directamente contra una pared o un armario. Todas las personas deben poder alcanzar las sartenes **(9)** sin ninguna dificultad.
- Utilice únicamente la cara estriada de las placas de grill **(2)**. No utilice las placas de grill al revés.
- Puede utilizar la unidad base **(1)** en posición plegada (fig. A), completamente desplegada (fig. B) o en cualquier ángulo intermedio.

- Al plegar las dos partes de la unidad base **(1)**, asegúrese de que el botón de liberación **(3)** encastre.
 - Las dos partes de la unidad base **(1)** se pueden encender o apagar por separado.
1. Coloque el producto sobre una superficie limpia, nivelada y resistente al calor.
 2. Coloque las placas de grill **(2)** con la cara estriada hacia arriba sobre la unidad base **(1)** entre los railes guía **(7)**.
 3. **Despliegue de la unidad base:**
 - Pulse el botón de liberación **(3)**.
 - Separe una de la otra las dos partes de la unidad base agarrándolas por las empuñaduras **(4)**.
 - Ajuste el ángulo deseado (máx. 180°).
 4. Coloque las sartenes **(9)** en los huecos **(6)**.

Antes del primer uso

⚠ ¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!

- Las superficies del producto pueden calentarse durante el funcionamiento. Toque solo los interruptores de encendido/apagado **(8)** y las empuñaduras **(4)** laterales.
- Las sartenes **(9)** llegan a ponerse muy calientes durante el funcionamiento del producto. Sujete las sartenes únicamente por el mango.

❗ **INFORMACIÓN:** Al calentar el producto por primera vez, puede generarse una pequeña cantidad de humo y olores debido a la combustión de los residuos de la fabricación. Esto es normal y no supone ningún peligro en absoluto. Procure suficiente ventilación en el lugar de uso, abriendo una ventana, por ejemplo.

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente.
2. **Encendido:** Presione sobre la mitad inferior de los dos interruptores de encendido/apagado **(8)**. Los indicadores luminosos de red integrados se iluminan en rojo.
3. Deje que el producto funcione durante 10 minutos.
4. **Apagado:** Presione sobre la mitad superior de los dos interruptores de encendido/apagado. Los indicadores luminosos de red integrados se apagan.
5. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
6. Deje que el producto se enfríe por completo.
7. Limpie el producto (véase "Limpieza").

Funcionamiento

Estado apagado

- ❑ El producto está apagado una vez que se conecta al suministro de corriente y se apagan los indicadores luminosos de red integrados de ambos interruptores de encendido/apagado (8).
- ❑ El producto ya no está apagado cuando lo enciende (es decir, al menos uno de los indicadores luminosos de red integrados se ilumina en rojo).

Calentamiento del producto

1. Engrase ligeramente el lado superior de las placas de grill (2) y el lado interior de las sartenes (9).
2. Conecte el enchufe a una toma de corriente.
3. **Encendido:** Presione sobre la mitad inferior del interruptor de encendido/apagado (8) deseado. El indicador luminoso de red integrado se ilumina en rojo. El producto se calienta.
4. **Antes del uso:** Deje que el producto se precaliente durante 10 minutos.

Uso de la raclette

① INFORMACIÓN:

- ❑ No sobrecargue las sartenes (9). Si lo hace, los alimentos podrían quedar demasiado cerca de los elementos calefactores.
 - ❑ Compruebe regularmente si el contenido de las sartenes (9) ya se ha cocinado. Los alimentos pueden quemarse si deja las sartenes demasiado tiempo en los huecos (6).
 - ❑ No coloque sartenes (9) vacías y usadas en los huecos (6). Los restos de alimentos en la sartén podrían quemarse.
1. Llene las sartenes (9) con los ingredientes deseados.
 2. Coloque las sartenes en los huecos (6).
 3. Retire las sartenes de los huecos tan pronto haya terminado la cocción de los alimentos.
 4. Utilice las espátulas (5) para pasar el contenido de la sartén a su plato.
 5. Vuelva a llenar las sartenes y colóquelas de nuevo en sus huecos.

Uso del grill

① INFORMACIÓN:

- ❑ Utilice las placas de grill (2) para asar al mismo tiempo carne, verduras o pequeños trozos de fruta como acompañamiento para la raclette.
- ❑ No utilice objetos metálicos como cuchillos y tenedores, entre otros, para sacar los alimentos

de las placas de grill (2), puesto que estos dañan el revestimiento antiadherente. Si el revestimiento antiadherente está dañado, deje de usar las placas de grill.

1. Coloque los alimentos sobre la placa de grill (2). Dé la vuelta a los alimentos cada cierto tiempo.
2. Inmediatamente después de terminar de cocinarlos, retire los alimentos de la placa de grill.

Apagado del producto

1. Si ya no utiliza el producto, presione sobre la mitad superior del interruptor de encendido/apagado (8). El indicador luminoso de red integrado se apaga.
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
3. Deje que el producto se enfríe por completo.

Recetas

Alitas de pollo a la parrilla

 40 min

 x 2

Ingredientes:

6	Alitas de pollo (descongeladas)
1 cda.	Sal
½ cda.	Azúcar
1 cda.	Pimienta

Preparación:

1. Condimente las alitas de pollo en una fuente con sal, azúcar y pimienta. Deje reposar las alitas de pollo durante 30 minutos.
2. Precaliente el producto unos 10 minutos.
3. Coloque las alitas de pollo sobre la placa de grill (2) y áselas durante 5 minutos.
4. Dé la vuelta a las alitas de pollo y áselas durante otros 5 minutos.
5. Las alitas de pollo están listas para servir cuando estén doradas.

Chuletón a la parrilla

 26 min

 x 1

Ingredientes:

200 g	Chuletón (descongelado)
½ cda.	Sal
½ cda.	Pimienta
10 g	Mantequilla

Preparación:

1. Precaliente el producto unos 10 minutos.
2. Salpimente el chuletón. Deje reposar el chuletón durante 10 minutos.
3. Funda la mantequilla sobre la placa de grill **(2)**.
4. Coloque el chuletón sobre la placa de grill. Ase cada lado durante unos 5-8 minutos, dependiendo del punto de cocción deseado del chuletón.
5. El chuletón está listo para servir.

Huevo a la parrilla

 15 min

 × 1

Ingredientes:

1	Huevo
½ cda.	Sal
10 ml	Aceite de cocina

Preparación:

1. Precaliente el producto unos 10 minutos.
2. Engrase la placa de grill **(2)** con un aceite de cocina.
3. Coloque el huevo sobre la placa de grill. Condimento el huevo con sal.
4. Ase cada lado del huevo durante 3 minutos respectivamente.
5. El huevo está listo para servir cuando esté dorado.

Salmón asado

 22 min

 × 1

Ingredientes:

100 g	Filete de salmón (descongelado)
½ cda.	Sal
½ cda.	Pimienta
10 ml	Aceite de cocina

Preparación:

1. Precaliente el producto unos 10 minutos.
2. Salpimente el filete de salmón.
3. Engrase la placa de grill **(2)** con un aceite de cocina.
4. Coloque el salmón sobre la placa de grill. Ase cada lado durante 3 minutos respectivamente.
5. El salmón está listo para servir cuando esté dorado.

Bacon a la parrilla

 16 min

 × 1

Ingredientes:

3 lonchas	Bacon
½ cda.	Sal
½ cda.	Pimienta

Preparación:

1. Precaliente el producto unos 10 minutos.
2. Corte las lonchas de bacon en dos mitades.
3. Coloque el bacon sobre la placa de grill **(2)**. Ase cada lado durante 3 minutos respectivamente.
4. Salpimente, si así lo desea.
5. El bacon está listo para servir cuando esté dorado.

Verdura a la parrilla

 15 min

 × 1

Ingredientes:

¼	Cebolla
½	Pimientos verdes
3	Setas
½ cda.	Sal
20 g	Mantequilla

Preparación:

1. Precaliente el producto unos 10 minutos.
2. Corte la cebolla, el pimiento verde y las setas en rodajas.
3. Funda mantequilla sobre la placa de grill **(2)**.
4. Coloque las rodajas de verdura sobre la placa de grill.
5. Salpimente, si así lo desea.
6. Cocine y remueva durante 5 minutos.
7. La verdura está lista para servir cuando esté dorada.

Setas para raclette

 16 min

 × 8

Ingredientes:

16	Setas (en rodajas)
1 cda.	Sal
30 g	Mantequilla

Preparación:

1. Coloque las 8 sartenes **(9)** en los huecos **(6)**. Precaliente el producto unos 10 minutos.
2. Derrita la mantequilla en las sartenes.
3. Coloque las setas en las sartenes. Ase las setas durante 6 minutos.
4. Salpimente, si así lo desea.
5. Las setas están listas para servir cuando estén doradas.
6. Retire las sartenes de los huecos.

Hamburguesa de ternera

 50 min

 x 8

Ingredientes:

750 g	Carne de ternera picada (entre el 10 y el 20 % de contenido graso)
1	Cebolla
2	Dientes de ajo
1 cda.	Pimienta
2	Huevos
2 cdas.	Vino para cocinar
8	Panes de hamburguesa
8 lonchas	Queso (en lonchas)
2	Lechugas
2	Tomates (en rodajas)
3 cdas.	Sal
1 cda.	Azúcar

Preparación:

1. Precaliente el producto unos 10 minutos.
2. Coloque la carne de ternera picada en una fuente. Mézclela con el vino para cocinar y déjela reposar durante 10 minutos.
3. Corte finamente la cebolla y el ajo. Ase la cebolla y el ajo hasta que desprendan olor. Déjelos a un lado para que se enfríen.
4. Añada los huevos, la cebolla, el ajo, la pimienta, el azúcar y la sal a la carne de ternera picada y remueva bien la mezcla.
5. Haga 8 albóndigas:
 - Peso: 100 g por albóndiga
 - Diámetro: aprox. 75 mm
 - Altura: aprox. 5 mm

6. Coloque las albóndigas sobre la placa de grill **(2)**. Ase cada lado de 10 a 15 minutos respectivamente hasta que estén doradas.
7. Prepare la hamburguesa con pan, albóndiga, queso, ensalada y rodajas de tomate.
8. La hamburguesa de ternera está lista para servir.

Minihamburguesas de raclette en sartén

 25 min

 x 8

Ingredientes:

250 g	Carne magra picada
1	Huevo
1 cda.	Sal
1/2 cda.	Pimienta
4 cdas.	Pan rallado
1 cda.	Mostaza
2	Cebollas tiernas (cortadas en aros finos)
2	Pepinos pelados (tamaño mediano)
2 cdas.	Estragón seco, molido
8 lonchas	Queso (en lonchas)

Preparación:

1. Coloque las 8 sartenes **(9)** en los huecos **(6)**. Precaliente el producto unos 10 minutos.
2. Mezcle la carne picada, la sal, la pimienta, el huevo, el pan rallado, la mostaza, el estragón y la cebolla tierna en una fuente.
3. Haga 8 hamburguesas del mismo tamaño.
4. Corte los pepinos por la mitad a lo largo y extraiga las semillas con una cucharilla. Corte los pepinos en dados pequeños. Condimente con estragón, sal y pimienta.
5. Retire las sartenes de los huecos.
6. Coloque una hamburguesa y un poco de pepino en cada una de las sartenes.
7. Coloque las sartenes en los huecos y cocine durante aprox. 5 minutos. En su caso, mueva y dé la vuelta con la espátula **(5)**.
8. Coloque una loncha de queso sobre la sartén. Gratine durante 2 minutos hasta que el queso se funda.
9. Retire las sartenes de los huecos.

Patatas gratinadas con romero

🕒 25 min

👤 x 8

Ingredientes:

3	Patatas
10 g	Romero (cortado en trozos)
8 lonchas	Queso (en lonchas)
2 cdts.	Sal
½ cda.	Pimienta

Preparación:

1. Corte las patatas sin pelar en gajos.
2. Cueza las patatas durante 15 minutos en agua hirviendo hasta que estén casi cocidas. Escorra las patatas y déjelas enfriar.
3. Coloque las 8 sartenes **(9)** en los huecos **(6)**. Precaliente el producto unos 10 minutos.
4. Retire las sartenes de los huecos.
5. Añada romero, las patatas cocidas, así como sal y pimienta en las sartenes.
6. Coloque las sartenes en los huecos y cocine durante aprox. 5 minutos. En su caso, mueva y dé la vuelta con la espátula **(5)**.
7. Coloque una loncha de queso sobre la sartén. Gratine durante 2 minutos hasta que el queso se funda.
8. Retire las sartenes de los huecos.

Subsanación de fallos

Problema	Causa posible	Acción
El producto no funciona.	El enchufe no está conectado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe a una toma de corriente.
	El producto es defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Limpieza

⚠️ ¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Antes de comenzar cada limpieza, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos.

⚠️ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!

Deje siempre enfriar el producto antes de comenzar a limpiarlo. Existe riesgo de quemaduras.

⚠️ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños materiales!

No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos. Esos productos pueden dañar la superficie del producto.

Apto para el lavavajillas

(1) Unidad base	No
(2) Placa de grill	Sí
(5) Espátula	Sí
(9) Sartén	Sí

Pieza	Limpieza
(1) Unidad base	1. Elimine con cuidado la suciedad del producto con un cepillo de mano o una rasqueta de plástico. 2. Limpie la carcasa, los huecos (6), el rail guía (7) y los elementos calefactores con un paño húmedo. En su caso, añada un poco de detergente suave en el paño. Aclare después con agua limpia. 3. Después de la limpieza: Seque bien el producto.
(2) Placa de grill (5) Espátula (9) Sartén	📌 INFORMACIÓN: Las placas de grill, las espátulas y las sartenes pueden lavarse en el lavavajillas. No fije las espátulas en el lavavajillas. De ser posible, utilice la cesta superior del lavavajillas. 1. Lave las placas de grill, las espátulas y las sartenes en agua de lavado tibia. Aclare después las piezas con agua limpia. 2. Después de la limpieza: Seque bien todas las piezas.

Conservación

1. Antes del almacenamiento: limpie el producto y todos los accesorios.
2. Coloque las sartenes **(9)** vacías en los huecos **(6)** para guardarlas.
3. Pliegue las dos partes de la unidad base **(1)** (fig. A). Asegúrese de que el botón de liberación **(3)** encastre.
4. Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

Eliminación



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.

Producto:



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



No tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección,

gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 521357_2601) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es



Lista dos pictogramas e símbolos utilizados	Página	70
Utilização adequada	Página	70
Conteúdo da embalagem	Página	70
Lista das peças	Página	70
Dados técnicos	Página	71
Indicações de segurança gerais	Página	71
Colocação em funcionamento	Página	73
Desembalar o produto e limpar profundamente	Página	73
Colocar o produto	Página	73
Antes da primeira utilização	Página	73
Utilização	Página	73
Estado de desligado	Página	73
Aquecer o produto	Página	74
Utilizar raclette	Página	74
Utilizar grelhador	Página	74
Desligar o produto	Página	74
Receitas	Página	74
Asas de frango grelhadas	Página	74
Bife grelhado	Página	74
Ovo grelhado	Página	75
Salmão grelhado	Página	75
Bacon grelhado	Página	75
Legumes grelhados	Página	75
Cogumelos de raclette	Página	75
Hambúrguer de carne de vaca	Página	76
Minihambúrguer com raclette na frigideira	Página	76
Gratinado de batata com alecrim	Página	77
Resolução de problemas	Página	77
Limpeza	Página	77
Armazenamento	Página	78
Eliminação	Página	78
Garantia	Página	78
Procedimento no caso de ativação da garantia	Página	78
Assistência Técnica	Página	78

Lista dos pictogramas e símbolos utilizados

	PERIGO! – Indica um perigo de alto risco, o qual, se não for evitado, resultará em morte ou ferimentos graves (p. ex. perigo de asfixia)		Perigo – risco de choque elétrico!
	AVISO! – Indica um perigo de médio risco, o qual, se não for evitado, poderá resultar em morte ou ferimentos graves (p. ex. risco de choque elétrico)		CUIDADO! Superfície quente Este símbolo indica que existe uma superfície quente.
	CUIDADO! – Indica um perigo de baixo risco, o qual, se não for evitado, poderá resultar em ferimentos ligeiros ou moderados (p. ex. risco de escaldamento)		Utilize o produto apenas em espaços interiores e secos.
	ATENÇÃO! – Avisa face a possíveis danos materiais (p. ex. risco de curto-circuito)		Corrente alternada/tensão alternada
	INFORMAÇÃO: Este símbolo com a palavra-sinal “Informação” fornece mais informações úteis.	W	Watt
	Nunca mergulhe o produto em líquidos. Evite a entrada de líquidos na estrutura do produto.	V	Tensão
	Alimentos seguros Este produto não prejudica o sabor ou o cheiro dos alimentos.		As placas para grelhar (2) , as espátulas (5) e as frigideiras (9) podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
CE	O sinal CE confirma a conformidade do produto com as respetivas diretivas da UE.		Indicações de segurança Instruções de manuseamento

GRELHADOR "RACLETTE"

Utilização adequada

- Este produto foi concebido para grelhar e cozinhar alimentos em espaços interiores. Não utilize o produto para outros fins.
- Este produto foi concebido exclusivamente para o uso doméstico, não sendo adequado para o uso industrial.
- O fabricante não se responsabiliza pelos danos que resultam de uma utilização indevida.

Conteúdo da embalagem

- 1 Grelhador "raclette" (dividido em unidade de base e 2 placas para grelhar)

- 8 Frigideiras
- 8 Espátula
- 1 Manual de instruções

Lista das peças

Antes de ler, desdobre a página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do produto.

- (1)** Unidade de base
- (2)** Placa para grelhar
- (3)** Botão de desbloqueio
- (4)** Reentrância lateral
- (5)** Espátula (8x)
- (6)** Cavidade (para frigideiras)
- (7)** Barra de guia

- (8) Botão de ligar/desligar (com luz de controlo de rede integrada)
- (9) Frigideira (8x)

Dados técnicos

Número de modelo	
- com ficha de alimentação VDE:	HG14650
- com ficha de alimentação CH:	HG14650-CH
Tensão nominal:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	1100 W
Consumo de energia no estado desligado:	0,0 W
Classe de proteção:	I



Indicações de segurança gerais

ANTES DA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO LER TODAS AS INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO E SEGURANÇA! SE ESTE PRODUTO FOR DADO A TERCEIROS, TODOS OS DOCUMENTOS DEVEM SER DADOS TAMBÉM!

Em caso de danos que resultam do incumprimento do presente manual de instruções, a garantia fica anulada! Para danos consequentes não assumimos qualquer responsabilidade! Em caso de danos pessoais ou materiais causados por uma utilização indevida ou incumprimento das indicações de segurança não assumimos qualquer responsabilidade!

Crianças e adultos com limitações

⚠️ AVISO! PERIGO DE MORTE E DE ACIDENTE PARA BEBÉS E CRIANÇAS!

Não deixe crianças sozinhas com os materiais da embalagem.

Existe perigo de asfixia devido ao material de embalagem.

As crianças subestimam frequentemente os perigos associados ao material de embalagem.

Mantenha as crianças sempre afastadas do material de embalagem.

- Este produto pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou recebam instruções para utilizarem o produto de forma segura e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o produto.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- As crianças com idade inferior a 8 anos devem estar fora do alcance do produto e do cabo de ligação.
- Deixe o produto arrefecer após a utilização, antes de o limpar! Risco de queimadura!
- Se possível, coloque o produto perto de uma tomada. Certifique-se de que é possível aceder rapidamente à ficha de alimentação em caso de perigo e que o cabo de ligação não provoca tropeções.
- Garante que o produto está estável.

Utilização adequada

⚠️ AVISO! Uma utilização indevida pode causar ferimentos. Utilize apenas o produto conforme descrito no presente manual. Não deve efetuar qualquer alteração no produto.

- Este produto foi projetado para ser utilizado em habitações e aplicações similares, tais como:
 - Cozinhas para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Explorações agrícolas;
 - Para clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - Ambientes Bed-and-Breakfast.

Segurança elétrica

⚠️ PERIGO! Perigo de choque elétrico!

- Se o cabo de ligação deste produto apresentar danos, o fabricante, o respetivo serviço de clientes ou a pessoa autorizada devem substituí-lo para evitar perigos.
- Proteja o cabo de ligação do contacto com peças do produto quentes. Nunca utilize o produto perto de chamas abertas, placas quentes ou fornos aquecidos.
- Não exponha o produto à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de ligação nunca fique molhado ou húmido durante o funcionamento.
- Antes da utilização, verifique se o produto apresenta danos exteriores

visíveis. Nunca utilize um produto danificado ou que tenha caído.

- O cabo de ligação deve ser inspecionado regularmente para verificar se existem sinais de danos. Caso o cabo de ligação esteja danificado, deve descontinuar a utilização do produto.
- O produto deve ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.



Não mergulhe o produto em água ou outros líquidos! É possível que haja perigo de morte por choque elétrico aqui, se entrarem resíduos de líquidos nas peças condutoras de tensão durante o funcionamento.



CUIDADO!

Superfície quente!

As superfícies do produto podem ficar quentes durante a utilização.

- Durante o funcionamento, toque apenas no botão de ligar/desligar e nas reentrâncias laterais.

⚠️ ATENÇÃO! Risco de danos materiais!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para operar o produto.
- Nunca deixe o produto sem supervisão durante o funcionamento.
- Para proteger o revestimento antiaderente das frigideiras e das placas

para grelhar, não utilize objetos de metal, como facas, garfos, etc.

- Utilize o produto exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- Limpe o produto e os acessórios após a utilização de acordo com o descrito no capítulo “Limpeza”.

⚠ AVISO! Risco de incêndio!

- Nunca coloque o produto por baixo de armários suspensos ou junto de cortinas, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
- Coloque o produto apenas em superfícies resistentes ao calor.

Colocação em funcionamento

Desembalar o produto e limpar profundamente

1. Retire o produto da embalagem. Elimine todo o material de embalagem e as películas.
2. Verifique se todas as peças estão presentes e se o conteúdo da embalagem descrito está completo (ver “Conteúdo da embalagem”).
3. Verifique se o produto e todas as peças estão em bom estado. Se detetar algum dano ou defeito, não utilize o produto, siga o procedimento descrito no capítulo “Garantia”.
4. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe todas as partes do produto, tal como descrito no capítulo “Limpeza”.

Colocar o produto

① INFORMAÇÃO:

- Nunca coloque a unidade de base **(1)** imediatamente junto a uma parede ou a um armário. Todas as pessoas devem conseguir chegar às frigideiras **(9)** facilmente.
- Utilize apenas o lado nervurado das placas para grelhar **(2)**. Não utilize as placas para grelhar viradas ao contrário.
- Pode utilizar a unidade de base **(1)** na posição dobrada (imag. A), totalmente aberta (imag. B) ou em qualquer ângulo intermédio.

- Ao dobrar ambas as partes da unidade base **(1)**, certifique-se de que o botão de desbloqueio **(3)** encaixa na posição correta.
 - Pode ligar ou desligar ambas as partes da unidade base **(1)** individualmente.
1. Coloque o produto sobre uma superfície resistente ao calor, limpa e plana.
 2. Coloque as placas de grelhar **(2)** com o lado estriado virado para cima na unidade de base **(1)**, entre as barras de guia **(7)**.
 3. **Abrir a unidade de base:**
 - Prima o botão de desbloqueio **(3)**.
 - Separe as duas partes da unidade de base, segurando-as pelas reentrâncias laterais **(4)**.
 - Ajuste o ângulo desejado (máx. 180°).
 4. Coloque as frigideiras **(9)** nas cavidades **(6)**.

Antes da primeira utilização

⚠ CUIDADO! Superfície quente!

- As superfícies do produto podem ficar quentes durante a utilização. Toque apenas no botão de ligar/desligar **(8)** e nas reentrâncias laterais **(4)**.
- As frigideiras **(9)** aquecem muito durante o funcionamento. Segure as frigideiras apenas pela pega.

① INFORMAÇÃO: Ao aquecer o produto pela primeira vez, poderá haver um ligeiro desenvolvimento de odores/fumo devido aos resíduos de produção. Isto é normal e completamente seguro. Assegure uma ventilação suficiente, p. ex., abrindo uma janela.

1. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada.
2. **Ligar:** Pressione a parte inferior de ambos os botões de ligar/desligar **(8)**. As luzes de controlo de alimentação integradas acendem a vermelho.
3. Deixe o produto funcionar durante 10 minutos.
4. **Desligar:** Pressione a metade superior de ambos os botões de ligar/desligar. As luzes de controlo de alimentação integradas apagam-se.
5. Retire a ficha de alimentação da tomada.
6. Deixe o produto arrefecer completamente.
7. Limpe o produto (ver “Limpeza”).

Utilização

Estado de desligado

- O produto encontra-se no estado desligado assim que é ligado à alimentação elétrica e as luzes de controlo de rede integradas em ambos os botões de ligar/desligar **(8)** se apagam.

- ❑ O produto já não se encontra no estado desligado quando o ligar (ou seja, pelo menos uma das luzes de controlo de alimentação integradas acende a vermelho).

Aquecer o produto

1. Unte ligeiramente a parte superior das placas de grelhar **(2)** e o interior das frigideiras **(9)**.
2. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada.
3. **Ligar:** Pressione a parte inferior do botão de ligar/desligar **(8)** pretendido. A luz de controlo de rede integrada acende-se a vermelho. O produto está a ser aquecido.
4. **Antes da utilização:** Deixe o produto pré-aquecer durante 10 minutos.

Utilizar raclette

❗ INFORMAÇÃO:

- ❑ Não encha as frigideiras **(9)** em demasia. Caso contrário, os alimentos podem ficar demasiado perto do elemento de aquecimento.
 - ❑ Verifique regularmente se o conteúdo das frigideiras **(9)** já está cozinhado. Se deixar as frigideiras demasiado tempo nas cavidades **(6)**, os alimentos podem ficar queimados.
 - ❑ Não coloque frigideiras **(9)** usadas vazias nas cavidades **(6)**. Os restos de alimentos podem ficar queimados na frigideira.
1. Encha as frigideiras **(9)** com os ingredientes que desejar.
 2. Coloque as frigideiras nas cavidades **(6)**.
 3. Remova as frigideiras das cavidades assim que os ingredientes estiverem cozinhados.
 4. Utilize a espátula **(5)** para transferir o conteúdo da frigideira para o seu prato.
 5. Volte a encher as frigideiras e coloque-as novamente nas cavidades.

Utilizar grelhador

❗ INFORMAÇÃO:

- ❑ Utilize as placas para grelhar **(2)** para grelhar carne, legumes ou pequenos pedaços de fruta ao mesmo tempo que o queijo raclette.
- ❑ Não utilize objetos de metal como facas, garfos etc. para retirar alimentos das placas para grelhar **(2)**, caso contrário pode danificar o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, descontinue a utilização das placas para grelhar.

1. Coloque os alimentos na placa para grelhar **(2)**. Vire os alimentos a meio do processo.
2. Retire os alimentos da placa para grelhar quando estiverem cozinhados.

Desligar o produto

1. Quando deixar de utilizar o produto, pressione a parte superior do botão de ligar/desligar **(8)**. A luz de controlo de rede integrada apaga-se.
2. Retire a ficha de alimentação da tomada.
3. Deixe o produto arrefecer completamente.

Receitas

Asas de frango grelhadas

 40 min

 × 2

Ingredientes:

6	Asas de frango (descongeladas)
1 cc	Sal
½ cc	Açúcar
1 cc	Pimenta

Preparação:

1. Coloque as asas de frango numa taça e tempere com sal, açúcar e pimenta. Deixe as asas de frango repousar durante 30 minutos.
2. Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
3. Coloque as asas de frango na placa para grelhar **(2)** e grelhe-as durante 5 minutos.
4. Vire as asas de frango e grelhe-as durante mais 5 minutos.
5. As asas de frango estão prontas a servir quando ficarem douradas.

Bife grelhado

 26 min

 × 1

Ingredientes:

200 g	Bife (descongelado)
½ cc	Sal
½ cc	Pimenta
10 g	Manteiga

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
2. Tempere o bife com sal e pimenta. Deixe o bife repousar durante 10 minutos.

- Derreta a manteiga na placa para grelhar **(2)**.
- Coloque o bife na placa para grelhar. Grelhe cada lado durante aprox. 5 a 8 minutos, de acordo com o grau de cozedura que desejar para o bife.
- O bife está pronto a servir.

Ovo grelhado

 15 min

 x 1

Ingredientes:

1	Ovo
½ cc	Sal
10 ml	Óleo de cozinha

Preparação:

- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
- Unte a placa para grelhar **(2)** com óleo alimentar.
- Coloque o ovo na placa para grelhar. Tempere o ovo com sal.
- Cozinhe cada lado do ovo durante 3 minutos.
- O ovo está pronto a servir quando ficar dourado.

Salmão grelhado

 22 min

 x 1

Ingredientes:

100 g	Filete de salmão (descongelado)
½ cc	Sal
½ cc	Pimenta
10 ml	Óleo de cozinha

Preparação:

- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
- Tempere o filete de salmão com sal e pimenta.
- Unte a placa para grelhar **(2)** com óleo alimentar.
- Coloque o salmão na placa para grelhar. Cozinhe cada lado durante 3 minutos.
- O salmão está pronto a servir quando ficar dourado.

Bacon grelhado

 16 min

 x 1

Ingredientes:

3 fatias	Bacon
½ cc	Sal
½ cc	Pimenta

Preparação:

- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
- Corte as fatias de bacon ao meio.
- Coloque o bacon na placa para grelhar **(2)**. Grelhe ambos os lados durante 3 minutos.
- Se desejar, tempere com sal e pimenta.
- O bacon está pronto a servir quando ficar dourado.

Legumes grelhados

 15 min

 x 1

Ingredientes:

¼	Cebola
½	Pimento verde
3	Cogumelos
½ cc	Sal
20 g	Manteiga

Preparação:

- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
- Corte as cebolas, o pimento verde e os cogumelos em fatias.
- Derreta a manteiga na placa para grelhar **(2)**.
- Coloque as fatias de legumes na placa para grelhar.
- Se desejar, tempere com sal e pimenta.
- Cozinhe e mexa durante 5 minutos.
- Os legumes estão prontos a servir quando ficarem dourados.

Cogumelos de raclette

 16 min

 x 8

Ingredientes:

16	Cogumelos (cortados às fatias)
1 cc	Sal
30 g	Manteiga

Preparação:

1. Coloque 8 frigideiras **(9)** nas cavidades **(6)**. Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
2. Derreta a manteiga nas frigideiras.
3. Coloque os cogumelos nas frigideiras. Cozinhe os cogumelos durante 6 minutos.
4. Se desejar, tempere com sal e pimenta.
5. Os cogumelos estão prontos a servir quando ficarem dourados.
6. Retire as frigideiras das cavidades.

Hambúrguer de carne de vaca

 50 min

 x 8

Ingredientes:

750 g	Carne de vaca picada (10 a 20 % de teor de gordura)
1	Cebola
2	Dentes de alho
1 cc	Pimenta
2	Ovos
2 cs	Vinho para cozinhar
8	Pão de hambúrguer
8 fatias	Queijo (fatiado)
2	Alface
2	Tomates (fatiado)
3 cc	Sal
1 cc	Açúcar

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
2. Coloque a carne de vaca picada numa taça. Misture-a com o vinho para cozinhar e deixe repousar durante 10 minutos.
3. Corte finamente a cebola e o alho. Cozinhe a cebola e o alho até sentir o seu aroma. Reserve para arrefecer.
4. Adicione o ovo, a cebola, o alho, a pimenta, o açúcar e o sal com a carne de vaca picada e mexa bem a mistura.
5. Forme 8 hambúrgueres:
 - Peso: 100 g por hambúrguer
 - Diâmetro: aprox. 75 mm
 - Altura: aprox. 5 mm

6. Coloque os hambúrgueres na placa para grelhar **(2)**. Grelhe cada lado durante 10 a 15 minutos, até a superfície ficar dourada.
7. Junte o pão, o hambúrguer, o queijo, o alface e as rodelas de tomate para formar o hambúrguer final.
8. Os hambúrgueres de carne de vaca estão prontos a servir.

Minihambúrguer com raclette na frigideira

 25 min

 x 8

Ingredientes:

250 g	Carne picada magra
1	Ovo
1 cc	Sal
½ cc	Pimenta
4 cs	Pão ralado
1 cc	Mostarda
2	Cebolinho (em rodelas finas)
2	Pepino descascado (tamanho M)
2 cc	Estragão desidratado, moído
8 fatias	Queijo (fatiado)

Preparação:

1. Coloque 8 frigideiras **(9)** nas cavidades **(6)**. Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
2. Misture a carne picada, o sal, a pimenta, o ovo, o pão ralado, a mostarda, o estragão e o cebolinho numa taça.
3. Forme 8 hambúrgueres com o mesmo tamanho.
4. Corte o pepino a meio, ao longo do comprimento, e retire as sementes com uma colher de chá. Corte o pepino em pedaços pequenos. Tempere com estragão, sal e pimenta.
5. Retire as frigideiras das cavidades.
6. Coloque cada hambúrguer e um pouco de pepino em cada uma das frigideiras.
7. Coloque as frigideiras nas cavidades e cozinhe durante 5 minutos. Se necessário, mexa e vire com a espátula **(5)**.
8. Coloque uma fatia de queijo em cada frigideira. Cozinhe durante mais 2 minutos ou até o queijo derreter.
9. Retire as frigideiras das cavidades.

Gratinado de batata com alecrim

 25 min

 x 8

Ingredientes:

3	Batata
10 g	Alecrim (cortado em pedaços)
8 fatias	Queijo (fatiado)
2 cc	Sal
½ cc	Pimenta

Preparação:

1. Corte as batatas com casca em fatias triangulares.
2. Coza as batatas em água a ferver durante 15 minutos até estarem praticamente cozidas. Escorra as batatas e deixe-as arrefecer.
3. Coloque 8 frigideiras **(9)** nas cavidades **(6)**. Pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
4. Retire as frigideiras das cavidades.
5. Adicione o alecrim, as batatas cozidas, o sal e a pimenta às frigideiras.
6. Coloque as frigideiras nas cavidades e cozinhe durante 5 minutos. Se necessário, mexa e vire com a espátula **(5)**.
7. Coloque uma fatia de queijo em cada frigideira. Cozinhe durante mais 2 minutos ou até o queijo derreter.
8. Retire as frigideiras das cavidades.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Ação
O produto não está a funcionar.	A ficha de alimentação não está ligada à tomada.	Ligue a ficha de alimentação a uma tomada.
	O produto tem defeito.	Entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente.

Limpeza

- ⚠ PERIGO! Perigo de choque elétrico!**
- Antes da limpeza, retire a ficha de alimentação da tomada.
 - Não mergulhe o produto por baixo de água ou outros líquidos.
- ⚠ AVISO! Risco de queimadura!** Deixe sempre o produto arrefecer antes de o limpar. Existe um risco de queimaduras.
- ⚠ ATENÇÃO! Risco de danos materiais!** Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos. Pois podem danificar a superfície do produto.

Adequado para a máquina de lavar louça	
(1) Unidade de base	Não
(2) Placa para grelhar	Sim
(5) Espátula	Sim
(9) Frigideira	Sim

Peça	Limpeza
(1) Unidade de base	1. Remova a sujidade do produto com uma escova ou um raspador de plástico. 2. Limpe a estrutura, as cavidades (6), a barra de guia (7) e o elemento de aquecimento com um pano húmido. Se necessário coloque um pouco de detergente suave no pano. Em seguida, enxague com água limpa. 3. Após a limpeza: Seque bem o produto.
(2) Placa para grelhar (5) Espátula (9) Frigideira	❗ INFORMAÇÃO: As placas para grelhar, a espátula e as frigideiras podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Não entale a espátula na máquina de lavar louça. Se possível, utilize o cesto superior da máquina de lavar louça. 1. Limpe as placas para grelhar, a espátula e as frigideiras com água quente. Lave as peças com água limpa. 2. Após a limpeza: Seque bem todas as peças.

Armazenamento

1. Antes do armazenamento: Limpe o produto e todos os acessórios.
2. Coloque as frigideiras vazias **(9)** nas cavidades **(6)** para armazenamento.
3. Dobre as duas partes da unidade de base **(1)** uma sobre a outra (imag. A). Certifique-se de que o botão de desbloqueio **(3)** encaixa no lugar.
4. Guarde o produto num local seco fora do alcance de crianças.

Eliminação



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo.

Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1-7: Plásticos/20-22: Papel e papelão/80-98: Materiais compostos.

Produto:



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Elimine o produto de forma adequada quando este chegar ao fim da sua vida útil e não o deite no lixo doméstico. Para obter informações sobre os pontos de recolha e respetivos horários de funcionamento, contacte a sua autarquia local.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia

não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 521357_2601) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT)

Serviço Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidll.pt



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14650

Version: 07/2026

IAN 521357_2601

