

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



HOYER Handel GmbH  
Taskoprustraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Status of information · Informationernes stand · Version des informations  
Stand van de informatie · Stand der Informationen:

05/2018 ID: SRGL 1200 A1\_18\_V1.2

## RACLETTE GRILL SRGL 1200 A1

**GB** **IE** **NL**

RACLETTE GRILL  
Operating instructions

**FR** **BE**

RACLETTE-GRIL  
Mode d'emploi

**DE** **AT** **CH**

RACLETTE-GRILL  
Bedienungsanleitung

**DK**

RACLETTE-GRILL  
Betjeningsvejledning

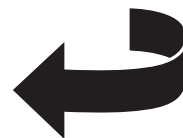
**NL** **BE**

GOURMETSET  
Gebruiksaanwijzing

IAN 297249

IAN 297249

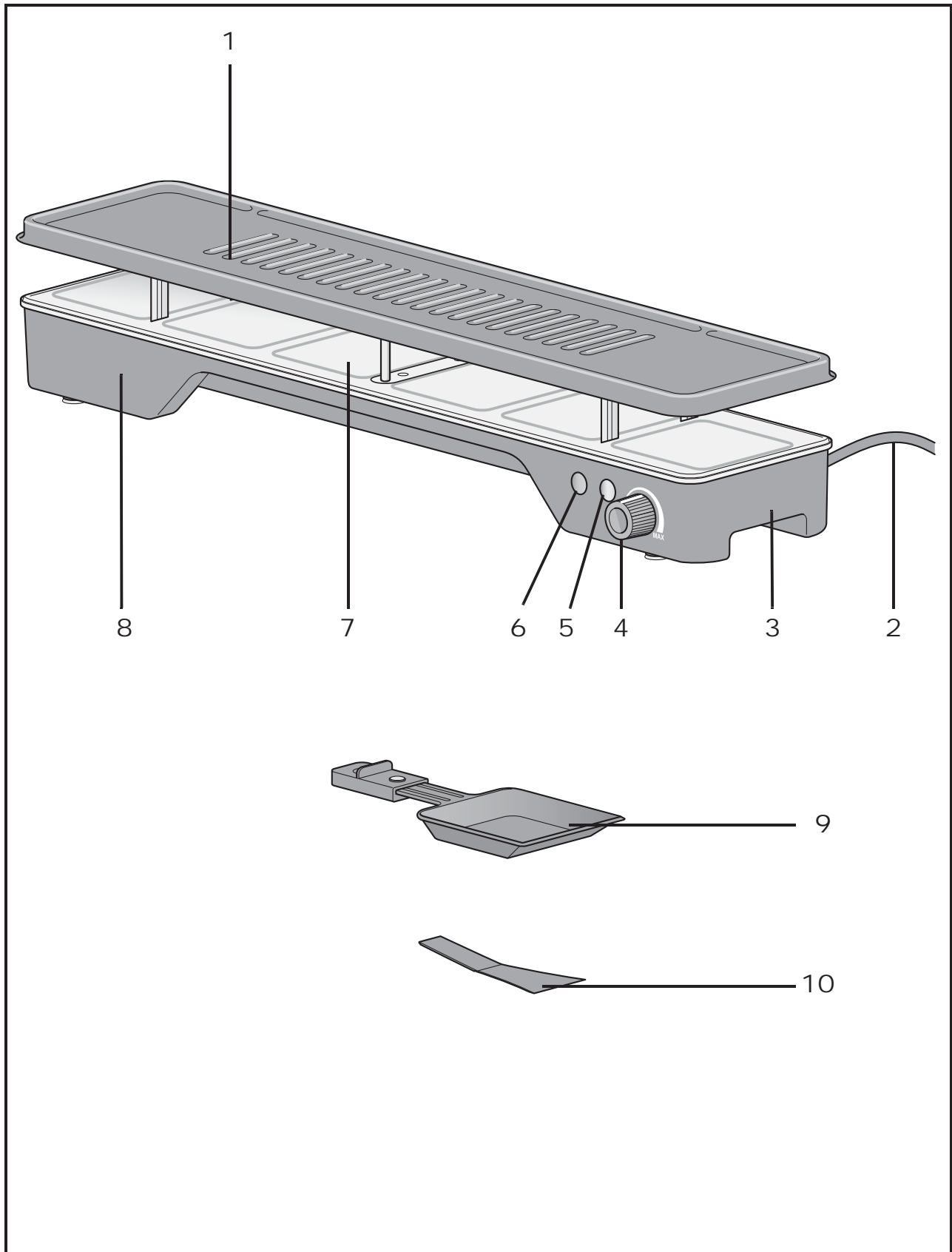




<i>English</i> .....	<b>2</b>
<i>Dansk</i> .....	<b>14</b>
<i>Français</i> .....	<b>24</b>
<i>Nederlands</i> .....	<b>38</b>
<i>Deutsch</i> .....	<b>50</b>



*Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht*



# Contents

1. Overview .....	2
2. Intended purpose .....	3
3. Safety information .....	4
4. Items supplied .....	6
5. How to use .....	7
6. Operation .....	7
6.1 Preparing the appliance, switching on and off.....	7
6.2 Regulating temperature .....	8
6.3 Preparing the raclette .....	8
6.4 Grilling with the grill pan .....	8
7. Cleaning .....	8
7.1 Cleaning the base section .....	9
7.2 Cleaning the grill plate and accessories .....	9
7.3 Dishwasher .....	9
8. Ordering plastic spatulas and raclette pans .....	9
9. Disposal .....	10
10. Trouble-shooting .....	10
11. Technical specifications .....	10
12. Warranty of the HOYER Handel GmbH .....	11

## 1. Overview

- 1 Grill plate made of coated aluminium
- 2 Power cable with mains plug
- 3 Handles
- 4 "ON" switch and temperature regulator
- 5 Temperature indicator light
  - comes on when the appliance is heating up
  - goes out as soon as the operating temperature has been reached
- 6 Red indicator light
  - comes on when the appliance is connected to the power supply
- 7 Recesses for raclette pans
- 8 Base section
- 9 Raclette pans
- 10 Plastic spatula

## ***Thank you for your trust!*** **2. *Intended purpose***

Congratulations on your new Raclette Grill.

For a safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- Thoroughly read these operating instructions prior to initial commissioning.
- Above all, observe the safety instructions!
- The device should only be used as described in these operating instructions.
- Keep these operating instructions for reference.
- If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions. The user instructions are a part of the product.

We hope you enjoy your new Raclette Grill!

The raclette grill is suitable for grilling and cooking food.

Only use the raclette grill indoors, never use outside.

The appliance must not be used for thawing, warming or drying items.

The device is designed for use in private households. The device must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.


### ***Foreseeable misuse***

---

**WARNING!** Risk of material damage!

- ⊙ The device is not designed for operation outdoors.
- 

### ***Symbols on your appliance***

	The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.
---	--

### **3. Safety information**

#### **Warnings**

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



**DANGER!** High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

**WARNING!** Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

**CAUTION:** low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

**NOTE:** circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

#### **Instructions for safe operation**

- ⦿ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting risks.
- ⦿ Children must not play with the device.
- ⦿ Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⦿ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⦿ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⦿ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⦿ Charcoal and similar fuels must not be used in this device.
- ⦿ The heating spirals must not be wiped with a damp cloth.
- ⦿ To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.
- ⦿ Clean the device prior to its first use (see "Cleaning" on page 8).



### **DANGER for children**

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: There is a risk of suffocation.
- ⊙ Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



### **DANGER to and from pets and livestock**

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



### **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water spray.
- ⊙ If liquid gets into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.



### **DANGER! Risk of electric shock**

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ The appliance must be connected up to a mains socket with earthing contact.
- ⊙ Do not touch the grill, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall

socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.

- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the device,
  - ... before you clean the device, and
  - ... during thunderstorms.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the device.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.



### **DANGER! Risk of fire**

- ⊙ The appliance may only be used on a firm, level, dry and non-flammable surface. This will prevent it from tipping over, sliding or setting fire to the surface and causing damage.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls. In order to prevent overheating of the device or a potential fire, the device must not be covered. The grill plates must under no circumstances be covered with aluminium foil, aluminium containers or heat-resistant materials.

- ⊙ The power cable must not touch the metal surfaces during operation.



### ***DANGER! Risk of injury through burning***

- ⊙ The metal surfaces become very hot during operation. Only touch the handles and control elements of the device during operation.
- ⊙ The device remains very hot after it is switched off, and must not be touched.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down, and when doing so only use the handles intended.
- ⊙ Use oven gloves when cooking food at high temperature. Otherwise, splashed fat could cause burns.
- ⊙ Do not use the appliance without the grill plate. Otherwise, the heating elements will be exposed posing a risk of severe burns if touched.
- ⊙ If fat on the appliance catches fire do not use water to extinguish the fire! There is a risk of explosion or electric shock. Instead, use a fire blanket or other appropriate method.



### ***DANGER for birds***

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is running. When using this device, birds should be relocated into a different room.

### ***WARNING! Risk of material damage***

- ⊙ Ensure that the device is switched off before you plug it into a wall socket.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use kitchen utensils made of metal to lift grilled food from the grill plate. Use e.g. a wooden spatula.

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Only use implements made from wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surface of the grill plate and the raclette pans.
- ⊙ Do not leave empty raclette pans on the plates while the appliance is heating up or during use. Overheating may result in damage to the non-stick coating.
- ⊙ Do not place any items on the appliance.

## ***4. Items supplied***

- 1 raclette grill with removable grill plate
- 6 raclette pans 9
- 6 plastic spatulas 10
- 1 set of user instructions



## 5. How to use

---



**DANGER!** Risk of fire!

- ⊙ Place the device on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is related to materials used on the heating elements during assembly, and is not a defect with the product. Ensure adequate ventilation.

- Remove all packing material.
  - Check to ensure that all parts are present and undamaged.
  - Clean the device prior to its first use (see "Cleaning" on page 8)!
1. Remove any labels or stickers (but not the type plate on the underside).
  2. Turn the temperature regulator 4 to "0". This switches the heater off.
  3. Insert the mains plug 2 into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.  
The red indicator light 6 comes on.
  4. Turn the temperature regulator 4 to MAX.  
The temperature indicator light 5 lights up, and the appliance starts to heat up. Leave the appliance switched on for around 10 - 15 minutes.
  5. Switch the heater off by turning the temperature regulator 4 to "0".
  6. Take out the mains plug 2 and allow the appliance to cool down.
  7. Clean the appliance again (see "Cleaning" on page 8).

## 6. Operation

---



**DANGER!** Risk of injury through burning!

- ⊙ The metal surfaces become very hot during operation. Only touch the handles and control elements of the device during operation.

### 6.1 Preparing the appliance, switching on and off

1. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 30 cm from other objects.
2. Turn the temperature regulator 4 to "0". This switches the heater off.
3. Grease the raclette pans 9 lightly on the inside. Lightly grease the top surface of the grill plate 1.

Note: Use kitchen paper dipped in a little cooking oil.

4. Place the grill plate 1 on the holders of the base section 8. Ensure that the grill plate 1 is correctly positioned on the holders.
5. Insert the mains plug 2 into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.  
The red indicator light 6 comes on.
6. Turn the temperature regulator 4 clockwise to MAX.  
The temperature indicator light 5 lights up, and the appliance starts to heat up. Allow the appliance heat up for around 10 minutes.  
The appliance is now ready to use.
7. To turn the heater off, turn the temperature regulator 4 one notch anticlockwise towards "0".

8. Remove the plug 2 from the mains socket after use. This is the only way to ensure that the machine is completely free of current.

## 6.2 Regulating temperature

The best cooking temperature depends chiefly on the type of food being cooked.

### NOTES:

- During operation, the temperature indicator light 5 (and thus the heater) will continually switch on and off. This serves to maintain as constant a temperature as possible.
- In the higher temperature range, the heater will switch to continuously on, with temperature indicator light 5 also remaining permanently on.

1. If the temperature is too high, turn the temperature regulator 4 one notch towards "0".
2. If the temperature is too low and it is taking too long to cook, turn the temperature regulator 4 one notch towards MAX.

## 6.3 Preparing the raclette

1. Fill the raclette pans 9 with your chosen ingredients.



**DANGER!** Risk of injury through burning!

- ⊙ Do not overfill the pans 9, otherwise the ingredients could be too thick and could burn.

**WARNING!** Risk of material damage!

- ⊙ Only use the plastic spatulas 10 included in the items supplied and under no circumstances cutlery made of metal.

2. Put the raclette pans 9 on the grill in the recesses 7.
3. Remove the raclette pans 9 from the appliance as soon as the ingredients are cooked.
4. Slide the contents of the raclette pan 9 onto a plate using the plastic spatula 10 and enjoy.

### NOTES:

- As the raclette pans 9 have an anti-stick coating, they do not require oiling before each use.
- If the coating of the raclette pans 9 has been damaged as a result of improper use, this is not a reason for complaint.

## 6.4 Grilling with the grill pan

The grill plate 1 is for grilling meat, sausages, fruit and vegetables.

## 7. Cleaning



**DANGER!**

To avoid the danger of an electric shock or damage:

- ⊙ Remove the plug 2 from the mains socket before starting to clean the appliance.
- ⊙ Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
- ⊙ Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.

### CAUTION:

- ⊙ Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. This may damage the appliance and the coated surface of the grill plate 1 and raclette pans 9.

**NOTE:** Don't wait too long to wash after cooling so that the food remains don't dry on and become difficult to remove.

### **7.1 Cleaning the base section**

1. Clean the base section **8** with a damp cloth. A little washing-up liquid may also be used.
2. Wipe off with fresh water.
3. Do not use the machine again until it is fully dry.

### **7.2 Cleaning the grill plate and accessories**

1. Lift the grill plate **1** off the base section **8** after it has cooled down.
2. Clean the grill plate **1**, raclette pans **9** and the plastic spatulas **10** by hand in warm dishwater.
3. If heavily soiled, leave parts to soak in warm water for about 20 – 30 minutes. You could add a few drops of mild washing-up liquid.
4. Carefully dry all parts after cleaning.

### **7.3 Dishwasher**

The raclette pans **9** and the plastic spatulas **10** can also be cleaned in a dishwasher.

## **8. Ordering plastic spatulas and raclette pans**

You can order additional plastic spatulas and raclette pans on the internet:

**shop.hoyerhandel.com**



1. Scan the QR code with your smartphone/ tablet.
2. With the QR code you will access a website where you can submit your re-order.

## 9. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



### Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## 10. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



**DANGER! Risk of electric shock!**

- ⦿ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> </ul>

## 11. Technical specifications

Model:	SRGL 1200 A1
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	Max. 1200 W

### Symbols used

	Protective earth connection
	<b>Certified Safety.</b> Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

## **12. Warranty of the HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,  
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

### ***Warranty conditions***

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

### ***Warranty period and statutory claims for defects***

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

### ***Warranty coverage***

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass. If the coating of the raclette pans has been damaged as a result of improper use, this is not a reason for complaint.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

### ***Handling in case of a warranty claim***

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number IAN: 297249 and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by telephone or email.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) to download this and many other manuals, product videos and software.



## **Service Centre**

**GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

**IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

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

**MT** Service Malta

Tel.: 80062230

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

**CY** Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

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

IAN: 297249



## **Supplier**

Please note that the following address is no service address. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

GERMANY



## ***Indhold***

<b>1. Oversigt .....</b>	<b>14</b>
<b>2. Brug i overensstemmelse med formålet .....</b>	<b>15</b>
<b>3. Sikkerhedsanvisninger .....</b>	<b>16</b>
<b>4. Leveringsomfang .....</b>	<b>18</b>
<b>5. Ibrugtagning .....</b>	<b>18</b>
<b>6. Betjening .....</b>	<b>19</b>
6.1 Forberedelse af apparatet, ind- og udkobling .....	19
6.2 Temperaturregulering, tænd og sluk .....	19
6.3 Brug af raclette-panderne .....	20
6.4 Brug af grillpladen .....	20
<b>7. Rengøring.....</b>	<b>20</b>
7.1 Rengøring af underdel .....	20
7.2 Rengøring af grillplade og tilbehør .....	20
7.3 Opvaskemaskine .....	21
<b>8. Bestilling af plastspatel og raclettepander.....</b>	<b>21</b>
<b>9. Bortskaffelse .....</b>	<b>21</b>
<b>10. Problemløsning.....</b>	<b>21</b>
<b>11. Tekniske data .....</b>	<b>22</b>
<b>12. HOYER Handel GmbHs garanti .....</b>	<b>22</b>

## ***1. Oversigt***

- 1** Grillplade af coatet aluminium
- 2** Tilslutningsledning med netstik
- 3** Håndtag
- 4** Tænd- og slukkontakt og temperaturregulator
- 5** Temperaturlampe
  - lyser, når der varmes
  - slukker, når driftstemperaturen er nået
- 6** Rød kontrollampe
  - lyser, når apparatet forsynes med strøm
- 7** Afsætningsflade til små Raclette-pander
- 8** Underdel
- 9** Raclette-pander
- 10** Plastspatel



## ***Mange tak for din tillid!***

Vi gratulerer dig til din nye raclette-grill.

For at opnå en sikker omgang med apparatet og for at lære ydelsesomfanget at kende:

- Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.
- Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!
- Apparatet må kun betjenes, som beskrevet i denne betjeningsvejledning.
- Opbevar denne betjeningsvejledning.
- Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye raclette-grill!

## ***2. Brug i overensstemmelse med formålet***

Raclette-grillen er egnet til grilning og stegning af mad.

Brug kun raclette-grillen inde i huset og aldrig udendørs.

Apparatet må ikke anvendes til optøning, opvarmning eller tørring af ting.

Apparatet er konstrueret til den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indenørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.


### ***Forudseeligt misbrug***

---

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.
- 

## ***Symboler på apparatet***

	Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.
---	---

### 3. Sikkerhedsanvisninger

#### Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



**FARE!** Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

**ADVARSEL!** Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.  
**FORSIGTIG!** Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

**ANVISNING!** forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

#### Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år, undtagen, hvis de er under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Trækul og lignende brændstoffer må ikke bruges i dette apparat.
- ⊙ Varmespiralerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Grillen skal altid være under opsyn ved brug, så du kan skride hurtigt ind, hvis der optræder funktionsfejl.
- ⊙ Rengør apparatet inden første brug (se "Rengøring" på side 20).



#### **FARE for børn**

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvælt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan trække apparatet ned fra arbejdsfladen i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



### **FARE for og på grund af kæle- og husdyr**

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



### **FARE for elektrisk stød pga. fugtighed**

- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Hvis væske skulle være trængt ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Skulle apparatet være faldet i vandet, skal netstikket straks trækkes ud. Tag først derefter apparatet op.



### **FARE for elektrisk stød**

- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med beskyttelseskontakt.
- ⊙ Tag aldrig fat i apparatet, netledningen eller stikket med fugtige hænder.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Apparatet er stadig ikke helt afbrudt fra nettet, efter at det er blevet slukket. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Vær ved brugen af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.

- ⊙ Træk altid i stikket, aldrig i ledningen, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...  
... hvis der opstår en fejl,  
... hvis du ikke bruger apparatet,  
... før du rengør apparatet og  
... ved tordenvejr.
- ⊙ For at undgå risici, må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.



### **FARE for brand**

- ⊙ Grillen må udelukkende stilles på et fast, tørt og ikke brændbart underlag, for at forhindre at den vælter, glider eller at underlaget antændes og der derved opstår skader.
- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge. For at undgå en overophedning af apparatet eller en mulig brand, må apparatet ikke tildækkes. Grillpladerne må under ingen omstændigheder tildækkes med aluminiumsfolie, aluminiumsbakker eller andre varmebestandige materialer.
- ⊙ Tilslutningsledningen må ikke berøre metaloverfladerne under brugen.



### **FARE for forbrændings-skade**

- ⊙ Metaloverfladerne bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningselementerne under brugen.
- ⊙ Apparatet er også meget varmt efter at det er slukket og må ikke berøres.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand og brug de dertil beregnede håndtag.
- ⊙ Brug grillhandsker eller grydelapper, når du tilbereder mad ved høj tempera-

- tur. Fedtstænk kan medføre forbrænding.
- ⊙ Brug aldrig apparatet uden grillplade. Ellers er de varme varmeelementer frit tilgængelige og kan ved berøring medføre alvorlige forbrændinger.
  - ⊙ Hvis fedtet på grillen antændes, må det ikke slukkes med vand! Fare for en eksplosionsagtig, hurtig forbrænding eller elektrisk stød. Tildæk i stedet apparatet, f.eks. med et brandtæppe.



### **FARE for fugle**

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle bringes ind i et andet rum.

### **ADVARSEL mod materielle skader**

- ⊙ Sørg for, at apparatet er slukket, inden du tilslutter det til stikkontakten.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Brug ikke køkkenredskaber af metal for at tage grillmaden af grillpladen. Brug f.eks. træspatel.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler bliver overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandlet med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opbløde plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Brug kun bestik af træ eller varmefast kunststof. Bestik af metal kan beskadige grillpladens og raclette-pandernes belægning.

- ⊙ Under opvarmning og brug må der ikke være tomme raclette-pander i apparatet. Ved overophedning kan teflonbelægningen blive beskadiget.
- ⊙ Stil aldrig ting på apparatet.

## **4. Leveringsomfang**

- 1 Raclette-grill med aftagelig grillplade
- 6 Raclette-pander 9
- 6 Plastspatler 10
- 1 Betjeningsvejledning

## **5. Ibrugtagning**



### **BRANDFARE!**

- ⊙ Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikkert og varmebestandigt underlag.
- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge.

ANVISNING: ved den første brug kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes monteringsmidler på varmeelementerne og er ingen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Fjern emballagen fuldstændigt.
  - Kontrollér, om alle dele er til stede og ubeskadigede.
  - Rengør apparatet inden første brug (se "Rengøring" på side 20)!
1. Fjern eventuelle mærkater, dog ikke typeskiltet under bunden.
  2. Drej temperaturregulatoren 4 om på "0". Dermed er varmen slukket.
  3. Sæt netstikket 2 i en let tilgængelig stikkontakt med jordforbindelse, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Den røde kontrollampe 6 lyser.

4. Drej temperaturregulatoren 4 om på MAX.  
Temperaturlampen 5 lyser, og apparatet opvarmes.  
Lad apparatet være tændt i 10 – 15 minutter.
5. Sluk varmen igen ved at dreje temperaturregulatoren 4 om på "0".
6. Træk stikket 2 ud, og lad apparatet afkøle.
7. Rengør apparatet på ny (se "Rengøring" på side 20).

## 6. Betjening

---



FARE for forbrændingsskade!

- ⊙ Metaloverfladerne bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningselementerne under brugen.
- 

### 6.1 Forberedelse af apparatet, ind- og udkobling

1. Vælg et opstillingssted, som er solidt, plant og ikke brændbart. Hold en afstand på ca. 30 cm til andre genstande.
  2. Drej temperaturregulatoren 4 om på "0".  
Dermed er varmen slukket.
  3. Smør raclette-panderne 9 indvendigt med lidt olie. Smør oversiden af grillpladen 1 med lidt olie.
- 

ANVISNING: Brug et stykke køkkenrulle med lidt madolie på.

---

4. Læg grillpladen 1 på underdelens holder 8. Sørg for, at grillpladen 1 sidder rigtigt på holderen.
5. Sæt netstikket 2 i en let tilgængelig stikkontakt med jordforbindelse, hvis spæn-

- ding svarer til angivelsen på typeskiltet.  
Den røde kontrollampe 6 lyser.
6. Drej temperaturregulatoren 4 med uret om på MAX.  
Temperaturlampen 5 lyser, og apparatet opvarmes.  
Lad apparatet forvarme i ca. 10 minutter.  
Nu er apparatet klar til brug.
7. For at slukke for varmen skal du dreje termostaten 4 mod uret hen på "0".
8. Træk stikket 2 ud af stikkontakten efter brug. Kun sådan er apparatet helt strømfrít.

### 6.2 Temperaturregulering, tænd og sluk

Den optimale temperatur afhænger primært af madvarerne.

---

ANVISNING:

- Under driften går temperaturlampen 5 og dermed også varmen ud og tændes så igen. På den måde holdes temperaturen næsten konstant.
  - I det højere temperaturområde går varmen over i konstant drift, og den temperaturlampen 5 lyser hele tiden.
- 

1. Skulle temperaturen være for høj, drejer du temperaturregulatoren 4 lidt hen i retning af "0".
2. Hvis temperaturen er for høj, og det varer for længe, inden maden er mør, drejer du temperaturregulatoren 4 lidt hen i retning af MAX.

## 6.3 Brug af raclette-panderne

1. Fyld raclette-panderne 9 med de ønskede ingredienser.



### **FARE for forbrændings-skade!**

- ⦿ Fyld ikke for meget i raclette-panderne 9, da ingredienserne ellers kommer for tæt på grillen og bliver forbrændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⦿ Benyt udelukkende plastspatlerne 10, som indgår i leveringsomfanget, aldrig bestik af metal.

2. Anbring raclette-panderne 9 i apparatet i den hertil beregnede fordybning 7.
3. Tag raclette-panderne 9 ud af apparatet, så snart ingredienserne er færdigtillberedte.
4. Skub raclettepandens 9 indhold ud på en tallerken med en plastspatel 10, og nyd maden.

ANVISNING:

- Da raclette-panderne 9 er forsynet med en teflonbelægning, skal de ikke smøres med fedtstof før hver ny portion.
- Hvis belægningen på raclettepanderne 9 bliver beskadiget på grund af ukorrekt brug, giver det ikke anledning til reklamation.

## 6.4 Brug af grillpladen

Grillpladen 1 anvendes primært til grilning af kød, pølser, frugt og grøntsager.

## 7. Rengøring



FARE! Hvis du vil undgå faren for elektrisk stød eller beskadigelse:

- ⦿ Inden hver rengøring skal stikket 2 trækkes ud af stikkontakten.
- ⦿ Dyp aldrig apparatet i vand, og beskyt det mod vandstænk og -dråber.
- ⦿ Lad apparatet afkøle inden rengøring, så der ikke er fare for forbrænding.

FORSIGTIG:

- ⦿ Brug ikke skurrende, ætsende eller ridsende rengøringsmidler. Disse kan beskadige apparatet samt teflonbelægningen på grillpladen 1 og raclette-panderne 9.

ANVISNING: Vent ikke for længe efter afkølingen med rengøringen, så madresterne ikke sætter sig fast og derefter kun vanskeligt lader sig fjerne.

### 7.1 Rengøring af underdel

1. Rengør underdelen 8 med en fugtig klud. Du må gerne bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør af med rent vand.
3. Brug først apparatet igen, når det er helt tørt.

### 7.2 Rengøring af grillplade og tilbehør

1. Løft den afkølede grillplade 1 af underdelen 8.
2. Rengør grillplade 1, raclettepander 9 og plastspatler 10 i hånden med varmt opvaskevand.
3. Lad delene stå i blød i ca. 20 - 30 minutter i varmt vand, hvis resterne er brændt fast. Du må gerne komme lidt mildt opvaskemiddel i vandet.
4. Tør alle dele grundigt efter rengøring.

### 7.3 Opvaskemaskine

Raclettepanderne **9** og plastspatlerne **10** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

## 8. Bestilling af plastspatel og raclettepander

Du kan bestille plastspatel og raclettepander på internettet:

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
2. Med QR-koden kommer du på en hjemmeside, hvor du kan foretage din efterbestilling.

## 9. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



### Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

## 10. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



### FARE for elektrisk stød!

- ⦿ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager/ foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>• Er strømforsyningen sikret?</li><li>• Kontrollér tilslutningen.</li></ul>

## 11. Tekniske data

Model:	SRGL 1200 A1
Netspænding:	230 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	Max. 1200 W

### Anvendte symboler

	Beskyttelsesjord
	Afprøvet sikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

## 12. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

### Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabriktionsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.



## **Garantidækning**

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrollet samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Hvis belægningen på raclettepanterne bliver beskadiget på grund af ukorrekt brug, giver det ikke anledning til reklamation.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

## **Afvikling af en garantisag**

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret IAN: 297249 og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter telefonisk eller pr. e-mail.


- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse, med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



## **Service-center**

 Service Danmark  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: [hoyer@lidl.dk](mailto:hoyer@lidl.dk)

IAN: 297249



## **Leverandør**

Bemærk venligst, at den følgende adresse ikke er en service-adresse. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
TYSKLAND

# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b> .....	<b>24</b>
<b>2. Utilisation conforme</b> .....	<b>25</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b> .....	<b>26</b>
<b>4. Éléments livrés</b> .....	<b>29</b>
<b>5. Mise en service</b> .....	<b>29</b>
<b>6. Utilisation</b> .....	<b>30</b>
6.1 Préparation de l'appareil, marche/arrêt .....	30
6.2 Réglage de la température .....	30
6.3 Préparation de la raclette .....	30
6.4 Faire griller avec la plaque de cuisson .....	31
<b>7. Nettoyage</b> .....	<b>31</b>
7.1 Nettoyage de la base .....	31
7.2 Nettoyage de la plaque de cuisson et des accessoires .....	31
7.3 Lave-vaisselle .....	32
<b>8. Commander des spatules en plastique et des coupelles</b> .....	<b>32</b>
<b>9. Mise au rebut</b> .....	<b>32</b>
<b>10. Dépannage</b> .....	<b>33</b>
<b>11. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>33</b>
<b>12. Garantie de HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>34</b>

## 1. Aperçu de l'appareil

- 1 Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement anti-adhérent
- 2 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 3 Poignées
- 4 Bouton marche-arrêt et commande de température
- 5 Voyant de contrôle vert
  - s'allume lorsque l'appareil chauffe
  - s'éteint dès que la température de fonctionnement est atteinte
- 6 Voyant de contrôle rouge
  - s'allume dès que l'appareil est sous tension
- 7 Emplacement des poêlons à raclette
- 8 Base
- 9 Poêlons à raclette
- 10 Spatules en plastique

## ***Merci beaucoup pour votre confiance !***

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau raclette-grill.

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de bonheur avec votre nouveau raclette-grill !

## ***2. Utilisation conforme***

Le raclette-grill est destiné à faire griller et à faire cuire des aliments.

Utilisez le raclette-grill uniquement dans votre maison et jamais à l'extérieur.

L'appareil n'est pas destiné à la décongélation, ni au chauffage ou au séchage d'objets.

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

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

### ***Utilisation impropre prévisible***

---

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

### ***Symboles sur l'appareil***



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

### **3. Consignes de sécurité**

#### **Avertissements**

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



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

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

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

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

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

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Il ne faut utiliser ni charbon de bois ni autres combustibles similaires dans cet appareil.
- ⊙ Les résistances ne doivent pas être nettoyées avec un chiffon humide.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche, afin de pouvoir intervenir à temps si des dysfonctionnements apparaissent.
- ⊙ Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir « Nettoyage » à la page 31).



### ***DANGER pour les enfants***

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



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

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



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

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



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

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.

- ⊙ Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant avec contacts de protection installée en toute conformité.
- ⊙ Ne saisissez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise mâle secteur, les mains humides.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
  - ... avant de nettoyer l'appareil et
  - ... en cas d'orage.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.



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

- ⊙ L'appareil est à installer exclusivement sur un support solide, plan, sec et non inflammable de sorte qu'il ne bascule ou ne glisse ou que le support ne prenne feu, occasionnant ainsi des dommages.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs. Pour éviter une surchauffe de l'appareil ou un éventuel incendie, l'appareil ne doit pas être couvert. Il ne faut jamais poser du papier aluminium, des récipients en aluminium ou autres matériaux réfractaires sur les plaques de cuisson.
- ⊙ Le câble de raccordement ne doit pas toucher les surfaces métalliques pendant l'utilisation.



### ***DANGER ! Risque de brûlures***

- ⊙ Pendant l'utilisation, les surfaces métalliques atteignent une température très élevée. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.
- ⊙ Ne touchez pas l'appareil juste après l'avoir éteint car il reste encore très chaud.
- ⊙ Transportez l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.
- ⊙ Employez des gants de cuisine pour faire cuire des aliments à haute température. Sinon, les éclaboussures de matières grasses pourraient occasionner des brûlures.
- ⊙ N'utilisez jamais l'appareil sans la plaque de cuisson. Sinon, les résis-

tances brûlantes sont à découvert et peuvent provoquer de graves blessures en cas de contact.

- ⊙ Si les matières grasses s'enflamment sur l'appareil, n'utilisez en aucun cas de l'eau pour éteindre les flammes ! Une détonation explosive ou un choc électrique pourrait s'en suivre. Au lieu de cela, recouvrez l'appareil, par ex. avec une couverture d'extinction.



### ***DANGER pour les oiseaux***

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

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

- ⊙ Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher sur une prise.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour saisir les aliments sur les plaques de cuisson. Utilisez par ex. des spatules en bois.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Le

cas échéant, placez un support antidérapant sous l'appareil.

- ⊙ N'utilisez que des couverts en bois ou en plastique résistant aux hautes températures. Les couverts en métal peuvent endommager le revêtement de surface de la plaque de cuisson ou des poêlons à raclette.
- ⊙ Pendant la période de chauffe et lors de l'utilisation, ne laissez pas de poêlons à raclette vides dans l'appareil. La surchauffe pourrait endommager le revêtement anti-adhérent.
- ⊙ Ne posez aucun objet sur l'appareil.

## 4. *Éléments livrés*

- 1 Raclette-Grill avec plaque de cuisson amovible
- 6 poêlons à raclette 9
- 6 spatules en plastique 10
- 1 notice d'utilisation

## 5. *Mise en service*



**DANGER !** Risque d'incendie !

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

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

- Otez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation ! (voir « Nettoyage » à la page 31)

1. Retirez les éventuelles étiquettes adhésives, mais pas la plaque signalétique sur la face inférieure de l'appareil.
2. Positionnez le régulateur de température 4 sur « 0 ».  
Le système de chauffage est ainsi à l'arrêt.
3. Branchez la fiche secteur 2 à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.  
Le voyant de contrôle rouge 6 s'allume.
4. Tournez le régulateur de température 4 sur la position MAX.  
Le voyant de température 5 s'allume et l'appareil chauffe.  
Laissez l'appareil sous tension environ 10 – 15 minutes.
5. Mettez le système de chauffage à nouveau à l'arrêt en positionnant le régulateur de température 4 sur « 0 ».
6. Débranchez la fiche secteur 2 et laissez refroidir l'appareil.
7. Nettoyez à nouveau l'appareil (voir « Nettoyage » à la page 31).

## 6. Utilisation

---



**DANGER !** Risque de brûlures !

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

### 6.1 Préparation de l'appareil, marche/arrêt

1. Choisissez un support solide, plan et non inflammable. Observez une distance de 30 cm environ avec les autres objets.
  2. Positionnez le régulateur de température 4 sur « 0 ». Le système de chauffage est ainsi à l'arrêt.
  3. Huilez légèrement l'intérieur des poêlons à raclette 9. Huilez légèrement la surface de la plaque de cuisson 1.
- 

**REMARQUE :** Utilisez pour cela un papier absorbant, que vous aurez imprégné d'huile de cuisine.

---

4. Posez la plaque de cuisson 1 sur les supports de la base 8. Veillez à ce que la plaque de cuisson 1 soit bien positionnée sur les supports.
5. Branchez la fiche secteur 2 à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Le voyant de contrôle rouge 6 s'allume.
6. Tournez le régulateur de température 4 sur la position MAX. Le voyant de température 5 s'allume et l'appareil chauffe. Laissez l'appareil chauffer une dizaine de minutes. L'appareil est à présent opérationnel.

7. Pour arrêter le système de chauffage, tourner le régulateur de température 4 dans le sens anti-horaire sur « 0 ».
8. Après utilisation, débranchez la fiche secteur 2 de la prise électrique. Ce n'est qu'alors que l'appareil est entièrement hors tension.

### 6.2 Réglage de la température

La température optimale dépend avant tout des aliments utilisés.

---

**REMARQUES :**

- Pendant le fonctionnement, le voyant de température 5, et par conséquent le système de chauffage, s'allument et s'éteignent régulièrement. La température est ainsi maintenue quasi constante.
  - À température élevée, le système de chauffage passe en fonctionnement continu et le voyant de température 5 est constamment allumé.
- 

1. Si la température est trop élevée, tournez un peu le régulateur de température 4 en direction de « 0 ».
2. Si la température est trop basse, tournez le régulateur de température 4 un peu vers MAX.

### 6.3 Préparation de la raclette

1. Remplir le poêlon à raclette 9 avec les aliments souhaités.
- 



**DANGER !** Risque de brûlures

- ⊙ Ne remplissez pas trop les poêlons à raclette 9, sinon les aliments vont se trouver trop près de la résistance et peuvent brûler.



AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement la spatule en plastique 10 fournie, en aucun cas des couverts en métal.

2. Placez le poêlon à raclette 9 dans l'appareil dans le creux prévu 7.
3. Retirez le poêlon à raclette 9 de l'appareil dès que les aliments sont cuits.
4. Poussez le contenu de la coupelle à raclette 9 avec une spatule en plastique 10 sur une assiette et dégustez.

REMARQUES :

- Comme le poêlon à raclette 9 est muni d'un revêtement anti-adhérent, il n'est pas nécessaire de l'huiler à nouveau pour les cuissons suivantes.
- Si le revêtement des coupelles à raclette 9 est endommagé en raison d'un usage incorrect, cela ne constitue pas un motif de réclamation.

## 6.4 Faire griller avec la plaque de cuisson

La plaque de cuisson 1 est idéale pour faire griller viandes, petites saucisses, fruits et légumes.

## 7. Nettoyage



**DANGER !** Pour éviter tout risque de choc électrique ou de dommage :

- ⊙ Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de la prise secteur 2.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et protégez-le des projections et des écoulements d'eau.

- ⊙ Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun risque de brûlure.

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage récurants, corrosifs ou abrasifs. Cela pourrait endommager le revêtement anti-adhérent de la plaque de cuisson 1 ou des poêlons à raclette 9.

REMARQUE : N'attendez pas trop longtemps après le refroidissement et avant le nettoyage, sinon les résidus alimentaires vont sécher et seront encore plus difficiles à retirer.

### 7.1 Nettoyage de la base

1. Nettoyez la base de l'appareil 8 à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez de nouveau avec de l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil qu'une fois qu'il est complètement sec.

### 7.2 Nettoyage de la plaque de cuisson et des accessoires

1. Soulevez la plaque de cuisson 1 refroidie pour la retirer de la base 8.
2. Nettoyez la plaque de cuisson 1, les coupelles à raclette 9 et les spatules en plastique 10 à la main dans une eau de vaisselle chaude.
3. En cas de résidus secs et collants, laissez tremper les pièces environ 20 – 30 minutes dans l'eau chaude. Vous pouvez également mettre un peu de produit vaisselle dans l'eau.
4. Après le nettoyage, séchez toutes les pièces très soigneusement.

### 7.3 Lave-vaisselle

Les coupelles à raclette **9** et les spatules en plastique **10** peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

## 8. Commander des spatules en plastique et des coupelles

Vous pouvez faire une nouvelle commande de spatules en plastique et de coupelles sur internet :

**shop.hoyerhandel.com**



1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

## 9. Mise au rebut

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



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



### Emballage

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

## 10. Dépannage

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



**DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

Problème	Cause possible/ solution
Aucun fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li> <li>• Vérifiez le branchement.</li> </ul>

## 11. Caractéristiques techniques

Modèle :	SRGL 1200 A1
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	max. 1200 W

### Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

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

Chère cliente, cher client,  
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.  
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 L217-16 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.

### **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.

### **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.

## **Conditions de garantie**

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

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

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

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

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

## **Etendue de la garantie**

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

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

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

ou d'autres pièces en verre.

Si le revêtement des coupelles à racle est endommagé en raison d'un usage incorrect, cela ne constitue pas un motif de réclamation.

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

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

## **Déroulement en cas de garantie**

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 297249 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



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



### **Centre de service**

**(FR)** Service France  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [hoyer@lidl.fr](mailto:hoyer@lidl.fr)

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

**(BE)** Service Belgique  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

IAN : 297249



### **Fournisseur**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE



## Inhoud

<b>1. Overzicht</b> .....	<b>38</b>
<b>2. Correct gebruik</b> .....	<b>39</b>
<b>3. Veiligheidsinstructies</b> .....	<b>40</b>
<b>4. Levering</b> .....	<b>43</b>
<b>5. Ingebruikname</b> .....	<b>43</b>
<b>6. Bediening</b> .....	<b>43</b>
6.1 Apparaat voorbereiden, in- en uitschakelen.....	43
6.2 Temperatuur regelen.....	44
6.3 Raclette toebereden.....	44
6.4 Grillen met de grillplaat.....	44
<b>7. Reiniging</b> .....	<b>45</b>
7.1 Onderste gedeelte reinigen.....	45
7.2 Grillplaat en toebehoren reinigen .....	45
7.3 Vaatwasser .....	45
<b>8. Kunststof spatels en pannetjes bestellen</b> .....	<b>45</b>
<b>9. Weggooien</b> .....	<b>46</b>
<b>10. Problemen oplossen</b> .....	<b>46</b>
<b>11. Technische gegevens</b> .....	<b>46</b>
<b>12. Garantie van HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>47</b>

## 1. Overzicht

- 1 Grillplaat van gecoat aluminium
- 2 Aansluitsnoer met stekker
- 3 Grepen
- 4 Inschakelknop en temperatuurregelaar
- 5 Temperatuurlampje
  - brandt wanneer er wordt verwarmd
  - gaat uit zodra de juiste werktemperatuur bereikt is
- 6 Rood controlelampje
  - brandt zodra het apparaat op het stroomnet aangesloten is
- 7 Vlak voor raclettepannetjes
- 8 Onderste gedeelte
- 9 Raclette-pannetjes
- 10 Kunststof spatel



## **Hartelijk dank voor uw vertrouwen!**

Gefeliciteerd met uw nieuwe raclette-grill.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.
- Neemt u vooral de veiligheidsinstructies in acht!
- Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.
- Bewaar deze handleiding goed.
- Wanneer u het apparaat ooit aan iemand anders geeft, dient u deze handleiding erbij te geven. De handleiding maakt deel uit van het product.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe raclette-grill!

## **2. Correct gebruik**

De raclette-grill is bedoeld voor het grillen en gaar laten worden van spijzen.

Gebruik de raclette-grill uitsluitend binnenshuis en nooit buitenshuis.

Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het opwarmen of drogen van voorwerpen.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.


### **Voorzienbaar misbruik**

---

**WAARSCHUWING** voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- 

### **Symbolen op het apparaat**

	Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
---	--

### 3. *Veiligheidsinstructies*

#### *Waarschuwingen*

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



**GEVAAR!** Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

**WAARSCHUWING!** Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

**LET OP:** gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

**AANWIJZING:** toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

#### *Instructies voor een veilig gebruik*

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een apart op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet gebruikt worden voor dit apparaat.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht om tijdig te kunnen ingrijpen als zich functiestoringen voordoen.
- ⊙ Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reiniging" op pagina 45).



### **GEVAAR voor kinderen**

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



### **GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren**

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



### **GEVAAR van een elektrische schok door vocht**

- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Wanneer het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Pas daarna mag het apparaat uit het water worden gehaald.



### **GEVAAR door een elektrische schok**

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig gemonteerd is.

- ⊙ Sluit het toestel alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan.
- ⊙ Pak het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit met vochtige handen beet.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig onderbroken. Om dat te doen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...  
... wanneer zich een storing voordoet,  
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,  
... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Brengt u geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.



### **GEVAAR voor brand**

- ⊙ Het apparaat mag uitsluitend op een vaste, egale, droge en niet brandbare ondergrond worden geplaatst om te voorkomen dat het kantelt, wegglijdt of de steun in brand vliegt en daardoor schade ontstaat.

- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van minstens 30 cm vanaf de muur aan. Om een oververhitting van het apparaat of een mogelijke brand te voorkomen, mag het apparaat niet afgedekt worden. De grillplaten mogen in geen geval met aluminiumfolie, aluminium bakjes of andere hittebestendige materialen afgedekt worden.
- ⊙ Het aansluitsnoer mag niet in contact komen met de metalen oppervlakken wanneer het apparaat in gebruik is.



### **GEVAAR van verwondingen door verbranden**

- ⊙ De metalen oppervlakken worden heel warm tijdens gebruik. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de handgrepen en de bedieningselementen aan.
- ⊙ Het apparaat is ook na het uitschakelen nog heel heet en mag niet worden aangeraakt.
- ⊙ Laat het apparaat eerst in zijn geheel afkoelen alvorens deze te verplaatsen en gebruik voor het verplaatsen uitsluitend de daarvoor bestemde handgrepen.
- ⊙ Gebruik ovenwanten als u spijzen op een hoge temperatuur bereidt. Vetspaten kunnen anders tot verbrandingen leiden.
- ⊙ Gebruik het apparaat nooit zonder de grillplaat. Anders komen de verwarmingselementen bloot te liggen en kunnen bij aanraking tot ernstige brandwonden leiden.
- ⊙ Als het vet op het apparaat in brand vliegt, blus dat dan in geen geval met water! Er bestaat het gevaar van een explosieachtige knal of een elektrische schok. Dek in plaats daarvan het apparaat af, bijv. met een blusdoek.



### **GEVAAR voor vogels**

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook, die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan, in te ademen. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.

### **WAARSCHUWING voor materiële schade**

- ⊙ Let erop dat het apparaat uitgeschakeld is, voordat u deze op een stopcontact aansluit.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen metalen kookgerei om de te grillen levensmiddelen van de grillplaat te halen. Gebruik bijv. een houten spatel.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Gebruik alleen bestek van hout of hittebestendige kunststof. Bestek van metaal kan het gecoate oppervlak van de grillplaat en de raclette-pannetjes beschadigen.
- ⊙ Laat bij het opwarmen en tijdens het gebruik geen lege raclette-pannetjes in het apparaat zitten. Door oververhitting kan de antikleeflaag worden beschadigd.
- ⊙ Zet geen voorwerpen op het apparaat.

## 4. Levering

- 1 Raclette-grill met afneembare grillplaat
- 6 Raclette-pannetjes 9
- 6 Kunststof spatels 10
- 1 Gebruiksaanwijzing

## 5. Ingebruikname

---



### BRANDGEVAAR!

- ⊙ Plaats het apparaat op een droge, vlakke, niet-glijdende en hittebestendig ondergrond.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van minstens 30 cm vanaf de muur aan.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dit komt door de montagemiddelen aan de verwarmingselementen en is dus geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

---

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
  - Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
  - Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken! (zie "Reiniging" op pagina 45)
1. Haal eventueel voorhanden stickers weg, echter niet het typeplaatje aan de onderkant.
  2. Draai de temperatuurregelaar 4 op "0". Daarmee is het verwarming uitgeschakeld.
  3. Steek de stekker 2 in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met

de gegevens op het typeplaatje.  
Het rode controlelampje 6 brandt.

4. Draai de temperatuurregelaar 4 op trede MAX.  
Het temperatuurlampje 5 brandt en het apparaat wordt opgewarmd.  
Laat het apparaat ongeveer 10 – 15 minuten ingeschakeld.
5. Schakel het verwarming weer uit door de temperatuurregelaar 4 op "0" te draaien.
6. Trek de stekker 2 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
7. Reinig het apparaat opnieuw. (zie "Reiniging" op pagina 45)

## 6. Bediening

---



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ De metalen oppervlakken worden heel warm tijdens gebruik. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de handgrepen en de bedieningselementen aan.
- 

### 6.1 Apparaat voorbereiden, in- en uitschakelen

1. Kies een standplaats die stevig, vlak en onbrandbaar is. Houd een afstand aan van ca. 30 cm tot andere voorwerpen.
  2. Draai de temperatuurregelaar 4 op "0". Daarmee is het verwarming uitgeschakeld.
  3. Bestrijk de raclette-pannetjes 9 aan de binnenkant licht met olie. Smeer de grillplaat 1 aan de bovenkant licht met olie in.
- 

AANWIJZING: Gebruik daarvoor een keukendoek waarop u wat olie heeft gedruppeld.

---

4. Plaats de grillplaat 1 op de houders van het ondergedeelte 8. Let erop dat de grillplaat 1 correct op de houders zit.

5. Steek de stekker 2 in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het rode controlelampje 6 brandt.
6. Draai de temperatuurregelaar 4 met de wijzers van de klok mee naar MAX. Het temperatuurlampje 5 brandt en het apparaat wordt opgewarmd. Laat het apparaat ongeveer 10–15 minuten opwarmen. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.
7. Om het verwarming uit te schakelen, draait u de temperatuurregelaar 4 tegen de klok in op "0".
8. Trek na gebruik de stekker 2 uit het stopcontact. Alleen zo is het apparaat volledig stroomvrij.

## 6.2 Temperatuur regelen

De optimale temperatuur hangt af van de gebruikte etenswaren.

### AANWIJZING:

- Tijdens het gebruik gaat het temperatuurlampje 5 en daarmee de verwarming steeds weer aan en uit. Zo wordt de temperatuur constant gehouden.
- In het hogere temperatuurbereik gaat de verwarming op continu bedrijf en brandt het temperatuurlampje 5 permanent.

1. Als de temperatuur te hoog is, draait u de temperatuurregelaar 4 een stukje in richting "0".
2. Als de temperatuur te laag is en het gaar worden te lang duurt, draait u de temperatuurregelaar 4 een stukje in de richting MAX.

## 6.3 Raclette toebereden

1. Vul de raclette-pannetjes 9 met de gewenste ingrediënten.



GEVAAR van verwondingen door verbranden

- ⊙ Vul de raclette-pannetjes 9 niet te hoog, omdat de ingrediënten anders te dicht bij de grill komen en kunnen verbranden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik alleen de kunststof spatels 10 die bij de leveringsomvang zijn inbegrepen en nooit bestek van metaal.

- 
2. Zet het raclette-pannetje 9 in het apparaat in de daarvoor voorziene holtes 7.
  3. Haal het raclette-pannetje 9 uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn.
  4. Schuif de inhoud van het raclette-pannetje 9 met een kunststof spatel 10 op een bord en eet het lekker op.

### AANWIJZING:

- Omdat het raclette-pannetje 9 en antikleeflaag heeft, hoeft het niet voor elke portie opnieuw te worden ingeget.
- Als de coating van het raclette-pannetje 9 door ondeskundig gebruik werd beschadigd, is dit geen reden voor het indienen van een klacht.

## 6.4 Grillen met de grillplaat

De grillplaat 1 dient ervoor vlees, worstjes, fruit en groente te grillen.

## 7. Reiniging

---



**GEVAAR!** Om gevaar van een elektrische schok of een beschadiging te voorkomen:

- ⊙ Trek voor elke reiniging de stekker **2** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het apparaat nooit in water en bescherm het tegen spat- en druppelwater.
- ⊙ Laat het apparaat voor het reinigen afkoelen, zodat er geen verbrandingsgevaar bestaat.

### LET OP:

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat en de antikleeflaag van de grillplaat **1** en de raclette-pannetjes **9** worden beschadigd.

**AANWIJZING:** Wacht na het afkoelen niet te lang met het reinigen, zodat de etensresten niet gaan vastkoken en dan heel moeilijk verwijderd kunnen worden.

---

### 7.1 Onderste gedeelte reinigen

1. Reinig het onderste gedeelte **8** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel nemen.
2. Neem het apparaat nog een keer af met schoon water.
3. Gebruik het apparaat pas weer als het helemaal droog is.

### 7.2 Grillplaat en toebehoren reinigen

1. Til de afgekoelde grillplaat **1** af van het ondergedeelte **8**.
2. Reinig grillplaat **1**, raclette-pannetjes **9** en de kunststof spatel **10** met de hand schoon in warm afwaswater.

3. Bij hardnekkige korsten laat u de onderdelen ca. 20 – 30 minuten in warm water weken. U kunt een beetje mild afwasmiddel aan het water toevoegen.
4. Droog alle onderdelen na het reinigen zorgvuldig af.

### 7.3 Vaatwasser

Het raclette-pannetjes **9** en de kunststof spatels **10** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

## 8. Kunststof spatels en pannetjes bestellen

U kunt de kunststof spatels en de pannetjes via het internet nabestellen:

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.

## 9. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in



de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.

### Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

## 10. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



### GEVAAR door een elektrische schok!

- ⦿ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li> <li>• Controleer de aansluiting.</li> </ul>

## 11. Technische gegevens

Model:	SRGL 1200 A1
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	Max. 1200 W

### Gebruikte symbolen

	Veiligheidsaarde
	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.



## **12. Garantie van HOYER Handel GmbH**

Geachte klant,  
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

### **Garantievoorwaarden**

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

### **Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken**

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

### **Omvang van de garantie**

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt. Als de coating van het racletpannetje door ondeskundig gebruik werd beschadigd, is dit geen reden voor het indienen van een klacht.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

### **Afhandeling in geval van garantie**

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 297249 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.

- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



## **Servicecenters**

**(NL)** Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

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

**(BE)** Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

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

IAN: 297249



## **Leverancier**

Let erop, dat het onderstaande adres geen serviceadres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DUITSLAND



# ***Inhalt***

1. Übersicht .....	50
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	51
3. Sicherheitshinweise .....	52
4. Lieferumfang .....	55
5. Inbetriebnahme .....	55
6. Bedienen .....	55
6.1 Gerät vorbereiten, ein- und ausschalten .....	55
6.2 Temperatur regeln .....	56
6.3 Raclette zubereiten .....	56
6.4 Grillen mit der Grillplatte .....	56
7. Reinigen .....	57
7.1 Unterteil reinigen .....	57
7.2 Grillplatte und Zubehör reinigen .....	57
7.3 Geschirrspülmaschine .....	57
8. Kunststoffspatel und Pfännchen bestellen .....	57
9. Entsorgen .....	58
10. Problemlösung .....	58
11. Technische Daten .....	59
12. Garantie der HOYER Handel GmbH .....	59

## ***1. Übersicht***

- 1 Grillplatte aus beschichtetem Aluminium
- 2 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 3 Griffe
- 4 Einschalter und Temperaturregler
- 5 Temperatur-Leuchte
  - leuchtet, wenn geheizt wird
  - erlischt, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist
- 6 Rote Kontroll-Leuchte
  - leuchtet, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird
- 7 Vertiefungen für Raclette-Pfännchen
- 8 Unterteil
- 9 Raclette-Pfännchen
- 10 Kunststoffspatel

## **Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Raclette Grill.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Raclette Grill!

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Der Raclette-Grill ist zum Grillen und Garen von Speisen geeignet.

Verwenden Sie den Raclette-Grill ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.

Das Gerät darf nicht zum Auftauen, zum Erwärmen oder Trocknen von Gegenständen benutzt werden.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.


### ***Vorhersehbarer Missbrauch***

---

**WARNUNG** vor Sachschäden!

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

### ***Symbole am Gerät***

	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
---	--

### **3. Sicherheitshinweise**

#### **Warnhinweise**

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

#### **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- ⊙ Die Heizspiralen dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- ⊙ Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen" auf Seite 57)!



### **GEFAHR für Kinder**

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



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

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



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

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



### **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammgebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.

- ⊙ Fassen Sie das Gerät, die Anschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  - ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.



### **GEFAHR von Brand**

- ⊙ Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden. Damit soll verhindert werden, dass es umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.

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



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

- ⊙ Die Metalloberflächen werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß und darf nicht berührt werden.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand und verwenden Sie hierzu nur die vorgesehenen Griffe.
- ⊙ Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nie ohne die Grillplatte. Sonst würden die glühenden Heizelemente freiliegen und könnten bei Berührung schwere Verbrennungen verursachen.
- ⊙ Sollte sich Fett auf dem Gerät entzünden, löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser! Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z. B. mit einer Löschdecke.



### **GEFAHR für Vögel**

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

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um das Grillgut von der Grillplatte zu heben. Verwenden Sie z. B. Holzspatel.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichtete Oberfläche der Grillplatte sowie der Raclette-Pfännchen beschädigen.
- ⊙ Lassen Sie beim Aufheizen und im Betrieb keine leeren Raclette-Pfännchen im Gerät. Durch die Überhitzung könnte die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.
- ⊙ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.



## 4. Lieferumfang

- 1 Raclette-Grill mit abnehmbarer Grillplatte
- 6 Raclette-Pfännchen 9
- 6 Kunststoffspatel 10
- 1 Bedienungsanleitung

## 5. Inbetriebnahme

---



### BRANDGEFAHR!

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

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

---

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
  - Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
  - Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen" auf Seite 57)!
1. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber, aber nicht das Typenschild auf der Unterseite.
  2. Drehen Sie den Temperaturregler 4 auf „0“.  
Damit ist die Heizung ausgeschaltet.
  3. Stecken Sie den Netzstecker 2 in eine geeignete Schutzkontaktsteckdose, die den technischen Daten entspricht.  
Die rote Kontroll-Leuchte 6 leuchtet.

4. Drehen Sie den Temperaturregler 4 auf die Stufe MAX.  
Die Temperatur-Leuchte 5 leuchtet und das Gerät heizt auf.  
Lassen Sie das Gerät etwa 10 – 15 Minuten eingeschaltet.
5. Schalten Sie die Heizung wieder aus, indem Sie den Temperaturregler 4 auf „0“ drehen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker 2 und lassen Sie das Gerät abkühlen.
7. Reinigen Sie das Gerät erneut (siehe "Reinigen" auf Seite 57).

## 6. Bedienen

---



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

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

### 6.1 Gerät vorbereiten, ein- und ausschalten

1. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 30 cm zu anderen Gegenständen ein.
  2. Drehen Sie den Temperaturregler 4 auf „0“.  
Damit ist die Heizung ausgeschaltet.
  3. Ölen Sie die Raclette-Pfännchen 9 von innen und die Grillplatte 1 auf der Oberseite leicht ein.
- 

HINWEIS: Benutzen Sie dazu ein Küchentuch, auf das Sie etwas Speiseöl geträufelt haben.

---

4. Legen Sie die Grillplatte 1 auf die Halterungen des Unterteils 8. Achten Sie

darauf, dass die Grillplatte 1 richtig auf den Halterungen sitzt.

5. Stecken Sie den Netzstecker 2 in eine geeignete Schutzkontaktsteckdose, die den technischen Daten entspricht. Die rote Kontroll-Leuchte 6 leuchtet.
6. Drehen Sie den Temperaturregler 4 im Uhrzeigersinn auf MAX. Die Temperatur-Leuchte 5 leuchtet und das Gerät heizt auf. Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten vorheizen. Das Gerät ist nun betriebsbereit.
7. Um die Heizung auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler 4 gegen den Uhrzeigersinn auf „0“.
8. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker 2 aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.

## 6.2 Temperatur regeln

Die optimale Temperatur hängt vor allem von den verwendeten Lebensmitteln ab.

### HINWEISE:

- Während des Betriebes geht die Temperatur-Leuchte 5 und damit die Heizung immer wieder an und aus. Damit wird die Temperatur annähernd konstant gehalten.
- Im höheren Temperaturbereich geht die Heizung auf Dauerbetrieb und die Temperatur-Leuchte 5 leuchtet ständig.

1. Sollte die Temperatur zu hoch sein, drehen Sie den Temperaturregler 4 ein Stück in Richtung „0“.
2. Wenn die Temperatur zu niedrig ist und das Garen zu lange dauert, drehen Sie den Temperaturregler 4 ein Stück in Richtung MAX.

## 6.3 Raclette zubereiten

1. Füllen Sie die Raclette-Pfännchen 9 mit den gewünschten Zutaten.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Befüllen Sie das Raclette-Pfännchen 9 nicht zu hoch, da die Zutaten sonst zu dicht an den Grill kommen und verbrennen könnten.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Kunststoffspatel 10, keinesfalls Besteck aus Metall.

2. Stellen Sie das Raclette-Pfännchen 9 in das Gerät in die dafür vorgesehenen Vertiefungen 7.
3. Nehmen Sie das Raclette-Pfännchen 9 aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.
4. Schieben Sie den Inhalt des Raclette-Pfännchens 9 mit einem Kunststoffspatel 10 auf einen Teller und lassen Sie es sich schmecken.

### HINWEISE:

- Da das Raclette-Pfännchen 9 eine Antihaf-Beschichtung hat, muss es nicht vor jeder weiteren Portion erneut eingefettet werden.
- Falls die Beschichtung der Raclette-Pfännchen 9 durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurden, ist dies kein Reklamationsgrund.

## 6.4 Grillen mit der Grillplatte

Die Grillplatte 1 dient vor allem dazu, Fleisch, Würstchen, Obst und Gemüse zu grillen.

## 7. Reinigen

---



### GEFAHR!

Um die Gefahr eines elektrischen Schlages oder einer Beschädigung zu vermeiden:

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **2** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

### VORSICHT!

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät sowie die Antihaft-Beschichtung der Grillplatte **1** und der Raclette-Pfännchen **9** beschädigt werden.

**HINWEIS:** Warten Sie nach dem Abkühlen nicht zu lange mit dem Reinigen, damit die Essensreste nicht festtrocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.

---

### 7.1 Unterteil reinigen

1. Reinigen Sie das Unterteil **8** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

### 7.2 Grillplatte und Zubehör reinigen

1. Heben Sie die abgekühlte Grillplatte **1** vom Unterteil **8**.
2. Reinigen Sie Grillplatte **1**, Raclette-Pfännchen **9** und die Kunststoffspatel **10** in warmem Spülwasser von Hand.

3. Bei hartnäckigen Verkrustungen lassen Sie die Teile etwa 20 – 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Dem Wasser können Sie etwas mildes Spülmittel zugeben.
4. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab.

### 7.3 Geschirrspülmaschine

Die Raclette-Pfännchen **9** und die Kunststoffspatel **10** können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

## 8. Kunststoffspatel und Pfännchen bestellen

Sie können die Kunststoffspatel und Pfännchen per Internet nachbestellen:

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

## 9. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



## 10. Problemlösung

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



**GEFAHR durch Stromschlag!**

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li><li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li></ul>







## Verpackung

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

## 11. Technische Daten

Modell:	SRGL 1200 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	Max. 1200 W

### Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## 12. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

Falls die Beschichtung der Raclette-Pfännchen durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurden, ist dies kein Reklamationsgrund.

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer IAN: 297249 und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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



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



### **Service-Center**

Ⓝ Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
(kostenfrei)  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

Ⓜ Service Österreich  
Tel.: 0820 201 222  
(0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

Ⓢ Service Schweiz  
Tel.: 0842 665566  
(0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

IAN: 297249



## ***Lieferant***

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND