

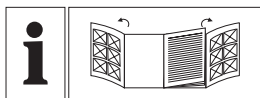


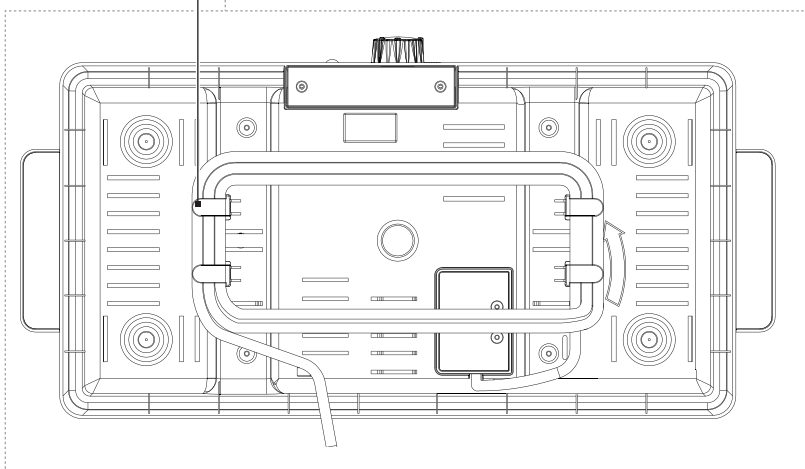
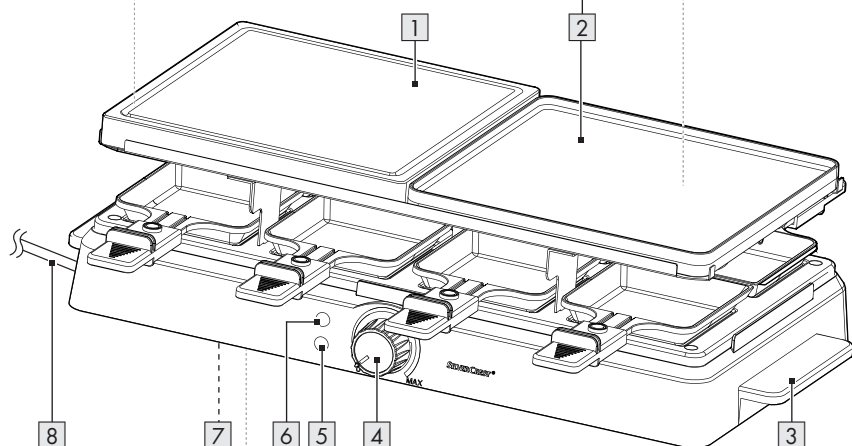
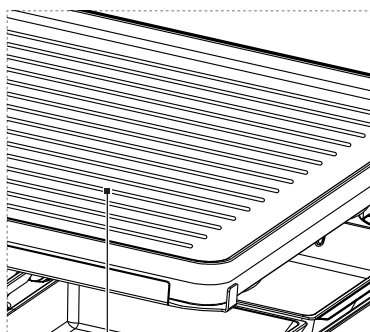
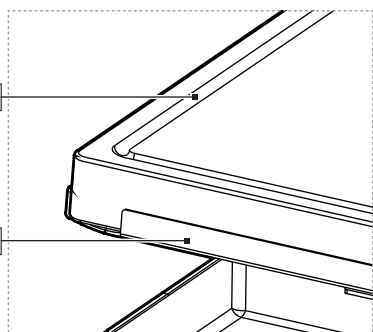
RACLETTE-GRILL SRGS 1400 E2

DE AT CH

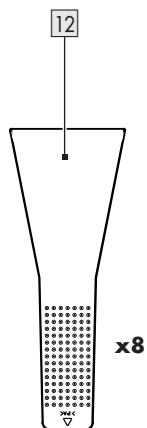
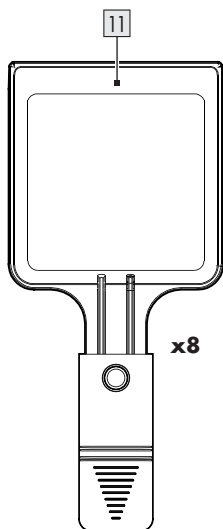
RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung



A

B



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Inbetriebnahme	Seite	10
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	10
Produkt aufstellen	Seite	10
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	10
Bedienung	Seite	11
Aus-Zustand	Seite	11
Produkt aufheizen	Seite	11
Raclette verwenden	Seite	11
Grill verwenden	Seite	12
Produkt ausschalten	Seite	12
Rezepte	Seite	12
Gegrillte Hühnerflügel	Seite	12
Gegrilltes Steak	Seite	12
Gegrilltes Ei	Seite	13
Gegrillter Lachs	Seite	13
Gegrillter Speck	Seite	13
Gegrilltes Gemüse	Seite	13
Gegrillte Pilze	Seite	14
Rindfleisch-Burger	Seite	14
Raclette-Mini-Burger in der Pfanne	Seite	14
Rosmarin-Kartoffelgratin	Seite	15
Fehlerbehebung	Seite	15
Reinigung	Seite	15
Lagerung	Seite	17
Entsorgung	Seite	17
Garantie	Seite	17
Abwicklung im Garantiefall	Seite	18
Service	Seite	18

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

RACLETTE-GRILL

● Einleitung

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

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

● Liste der Teile

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

(Abb. A)

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

(Abb. B)

- 11 Pfanne
- 12 Spatel

● Technische Daten

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



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

WARNUNG!

LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt.

Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Produkt möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Anschlussleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Produkts.

Elektrische Sicherheit

GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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



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



VORSICHT! Heiße Oberfläche!

Die Oberflächen des Produkts können während des Gebrauchs heiß werden.

- Berühren Sie während des Betriebs nur den Temperaturregler und die seitlichen Griffe.

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Sachschäden!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Produkt zu betreiben.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Schützen Sie die Antihafbeschichtung der Pfannen und der Grillplatte, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen.

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

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!

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

● Inbetriebnahme

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Produkt aufstellen

❗ INFO:

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

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

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

● Vor dem ersten Gebrauch

⚠️ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

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

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

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

● Bedienung

● Aus-Zustand

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

● Produkt aufheizen

❗ INFO:

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

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

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

● Raclette verwenden

❗ INFO:

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

Drehrichtung	Einstellung
Entgegen dem Uhrzeigersinn	Temperatur verringern
Im Uhrzeigersinn	Temperatur erhöhen

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

● Grill verwenden

① INFO:

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

Drehrichtung	Einstellung
Entgegen dem Uhrzeigersinn	Temperatur verringern
Im Uhrzeigersinn	Temperatur erhöhen

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

● Produkt ausschalten

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

● Rezepte

● Gegrillte Hühnerflügel

 40 min

 x 2

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Gegrilltes Steak

 35 min

 x 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

● Gegrilltes Ei

 15 min

 x 1

Zutaten:

1	Ei
½ TL	Salz
10 ml	Speiseöl

Zubereitung:

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

● Gegrillter Lachs

 22 min

 x 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Gegrillter Speck

 16 min

 x 1

Zutaten:

3 Scheiben	Speck
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung:

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

● Gegrilltes Gemüse

 15 min

 x 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

● Gegrillte Pilze

 16 min

 x 1

Zutaten:

6	Pilze
½ TL	Salz
20 g	Butter

Zubereitung:

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

● Rindfleisch-Burger

 50 min

 x 8

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Raclette-Mini-Burger in der Pfanne

 25 min

 x 8

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Rosmarin-Kartoffelgratin

 25 min

 x 8

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Fehlerbehebung

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

● Reinigung

GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

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

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Sachschäden!

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

Geeignet für die Spülmaschine

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

Teil	Reinigung
Produkt	1. Entfernen Sie Verschmutzungen am Produkt mit einer Handbürste oder einem Kunststoffschaber. 2. Wischen Sie das Gehäuse, die Führungsschiene 9 und die Heizelemente mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit klarem Wasser nach. 3. Nach der Reinigung: Trocknen Sie das Produkt gut ab.
Zubehör	① INFO: Die Grillplatte 2, die Pfannen 11 und die Spatel 12 können in der Spülmaschine gereinigt werden. Klemmen Sie die Spatel in der Spülmaschine nicht ein. Benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine. 1. Reinigen Sie die Grillplatte 2, die Spatel 12 und die Pfannen 11 in warmem Spülwasser. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. 2. Nach der Reinigung: Trocknen Sie alle Teile gut ab.
Steinplatte 1	① INFO: □ Tauchen Sie die heiße Steinplatte 1 nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Ansonsten kann die Steinplatte Risse bekommen und zerspringen. □ Reinigen Sie die Steinplatte 1, sobald diese sich auf Raumtemperatur abgekühlt hat. Dann lassen sich Gargutreste leichter entfernen. □ Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen, nicht scheuernden Schwamm, um die Steinplatte 1 zu reinigen. □ Die Steinplatte 1 benötigt länger zum Trocknen. □ Bei Verfärbungen kann die Steinplatte 1 zunächst mit einem feinen Schleifpapier und anschließend mit einer Bürste gereinigt werden. □ Verwenden Sie keine chemischen Substanzen oder Reinigungsmittel, da die Steinplatte 1 diese absorbiert. Dies kann sich bei der nächsten Zubereitung auf den Geschmack des Garguts auswirken. 1. Verwenden Sie einen Schwamm, um die Steinplatte 1 mit warmem Spülwasser zu reinigen. Spülen Sie die Steinplatte mit klarem Wasser ab. 2. Nach der Reinigung: Trocknen Sie die Steinplatte 1 gut ab.

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausaltmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

● Service

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10458

Version: 08/2024

IAN 460257_2401

