



RACLETTE-GRILL SRGS 350 B3
RACLETTE GRILL SRGS 350 B3
RACLETTE-GRIL SRGS 350 B3

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

RACLETTE-GRILL

(FR) (BE) (CH) Mode d'emploi

RACLETTE-GRIL

(PL) Instrukcja obsługi

GRILL ELEKTRYCZNY RACLETTE

(SK) Návod na obsluhu

RAKLETOVACÍ GRIL

(DK) Betjeningsvejledning

RACLETTE GRILL

(HU) Kezelési útmutató

RACLETTE GRILL

(GB) Operating instructions

RACLETTE GRILL

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

GOURMETSET

(CZ) Návod k obsluze

RACLETTE GRIL

(ES) Instrucciones de servicio

RACLETTE GRILL

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso

RACLETTE-GRILL

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surrey · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte

07/2025 ID: SRGS 350 B3_25_V1.2

IAN 485019_2501

8 

IAN 485019_2501

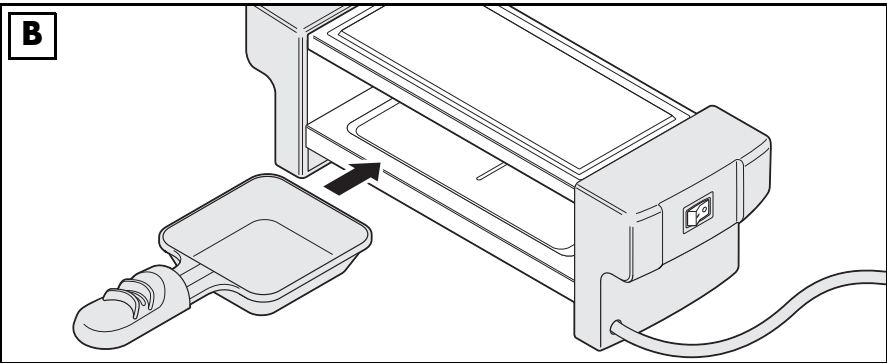
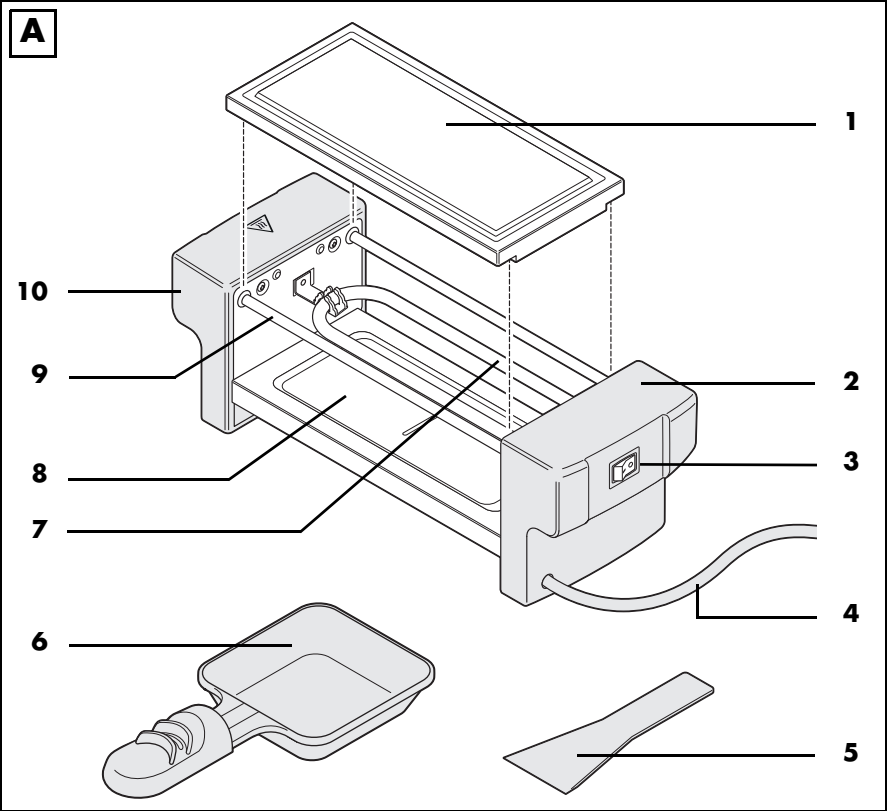
(DE) (FR) (BE) (NL)
(PL) (CZ) (SK) (ES)



Deutsch.....	2
English.....	16
Français	28
Nederlands.....	44
Polski	58
Česky	72
Slovenčina	84
Español.....	96
Dansk	110
Italiano	122
Magyar.....	138



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversight / Panoramica /
Áttekintés**



Inhalt

1. Übersicht	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	3
4. Lieferumfang	7
5. Tipps zum heißen Stein	7
6. Inbetriebnahme	8
7. Bedienen	8
7.1 Gerät vorbereiten, ein- und ausschalten	8
7.2 Raclette zubereiten	9
7.3 Grillen auf dem heißen Stein	9
8. Reinigen	10
8.1 Basisgerät reinigen	10
8.2 Steinplatte und Zubehör reinigen	10
8.3 Geschirrspülmaschine	10
9. Entsorgen	11
10. Problemlösung	11
11. Technische Daten	11
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	12

1. Übersicht

1	Steinplatte
2	Basisgerät
3 O/I	Ein-/Ausschalter (mit integrierter Kontrollleuchte)
4	Anschlussleitung mit Netzstecker
5	Kunststoffspatel
6	Raclette-Pfännchen
7	Heizelement
8	Vertiefung für Raclette-Pfännchen
9	Strebe
10	Griff

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!

Symbole am Gerät

	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.

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.

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 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.



- ⊙ Die Metalloberflächen, das Heizelement und die Steinplatte werden beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem 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.
- ⊙ Das Heizelement darf nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel ...
 - ... Personalküchenbereiche in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Gästen in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften;
 - ... in Frühstückspensionen.

- ⊙ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe "Reinigen" auf Seite 10).



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 zusammengebaut 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.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ 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 dem 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
 - 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.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ 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 Steinplatte darf auf keinen Fall mit Alufolie, Aluminiumschalen oder anderen hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.
- ⊙ Die Anschlussleitung darf die heißen Oberflächen während des Betriebes nicht berühren.
- ⊙ Lassen Sie die Kunststoffspatel während der Zubereitung nicht auf der heißen Steinplatte oder im Raclette-Pfännchen liegen. Die Kunststoffspatel können ebenfalls heiß werden.
- ⊙ 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.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Steinplatte die Hitze sehr lange hält. Lassen Sie sie ausreichend lange abkühlen, bevor Sie diese vom Basisgerät abnehmen und reinigen.
- ⊙ Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nie ohne die Steinplatte. Sonst liegen die glühenden Heizelemente frei und können 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, einzuatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Die Steinplatte und die Raclette-Pfännchen dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ⊙ 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 kann die beschichtete Oberfläche 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 Basisgerät **2**
- 1 Steinplatte **1**
- 2 Raclette-Pfännchen **6**
- 2 Kunststoffspatel **5**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Tipps zum heißen Stein

Der heiße Stein benötigt ca. 25 Minuten, bis er so weit aufgeheizt ist, dass Sie mit der Zubereitung beginnen können. Einmal aufgeheizt, hält der Stein die Wärme lange und gibt sie beim Grillen gleichmäßig und schonend an das Grillgut ab.

Auf dem heißen Stein können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst zubereiten. Um ein Anhaften beim Grillen zu vermeiden, ölen Sie die Oberseite der Steinplatte **1** gut ein. Ein Vorteil ist, dass Sie auf der Steinplatte **1** auch schneiden können. Sie sollten sie nur nicht herunterfallen lassen. Dabei kann sie brechen.

Lassen Sie die Steinplatte **1** nach dem Grillen immer gut abkühlen, bevor sie diese vom Grill herunehmen und reinigen. Aufgrund der guten Wärmespeichereigenschaften dauert dies ca. 45 Minuten. Das Abkühlen ist nicht nur wichtig, damit Sie sich nicht verbrennen. Die Steinplatte **1** kann Risse oder Sprünge bekommen, wenn diese in heißem Zustand ins Spülwasser gegeben wird.

Der heiße Stein ist ein Naturprodukt und kann sich durch den Kontakt mit dem Grillgut verfärben. Dies ist normal und beeinflusst die Funktion und den Geschmack des Grillgutes nicht.

6. 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 Betriebes 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!**

1. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber, aber **nicht** das Typenschild auf der Seite.
2. **Bild A:** Legen Sie die Steinplatte **1** auf die beiden Streben **9**.
3. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf **O**.
4. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
5. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf **I**, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät heizt auf.
6. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten eingeschaltet.

7. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf **O**, um das Gerät wieder auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
8. Ziehen Sie den Netzstecker **4** und lassen Sie das Gerät abkühlen.
9. Reinigen Sie das Gerät erneut.

7. Bedienen



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Die Metalloberflächen, das Heizelement **7** und die Steinplatte **1** werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.

7.1 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. Die Unterlage sollte unempfindlich gegenüber Fettspritzern sein.
2. **Bild A:** Legen Sie die Steinplatte **1** auf die beiden Streben **9**.
3. Ölen Sie die Raclette-Pfännchen **6** von innen und die Steinplatte **1** auf der Oberseite ein.

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

4. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf **O**.
5. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.

6. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf **I**, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät heizt auf.
7. Lassen Sie das Gerät etwa 20 - 25 Minuten vorheizen. Das Gerät ist nun betriebsbereit.
8. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf **O**, um das Gerät wieder auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
9. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.

7.2 Raclette zubereiten



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie die Kunststoffspatel **5** während der Zubereitung nicht auf der heißen Steinplatte **1** oder im Raclette-Pfännchen **6** liegen. Die Kunststoffspatel können ebenfalls heiß werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie im Raclette-Pfännchen **6** nur die im Lieferumfang enthaltenen Kunststoffspatel **5**, keinesfalls Besteck aus Metall.

HINWEIS: Befüllen Sie das Raclette-Pfännchen **6** nicht zu hoch, damit die Zutaten nicht das Heizelement **7** berühren und verbrennen.

1. Füllen Sie jeweils ein Raclette-Pfännchen **6** mit den gewünschten Zutaten.
2. **Bild B:** Stellen Sie das Raclette-Pfännchen **6** in eine Vertiefung **8**.
3. Nehmen Sie das Raclette-Pfännchen **6** aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.
4. Schieben Sie den Inhalt des Raclette-Pfännchens **6** mit einem Kunststoffspatel **5** auf einen Teller.

HINWEIS: Da die Raclette-Pfännchen **6** eine Antihaf-Beschichtung haben, müssen diese nicht vor jeder weiteren Portion erneut eingefettet werden.

7.3 Grillen auf dem heißen Stein

Während die Zutaten in den Raclette-Pfännchen **6** unter dem Heizelement **7** garen, können Sie gleichzeitig auf der Steinplatte **1** kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst grillen.

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche der Steinplatte **1** gut eingeölt ist und das Gerät mindestens 20 - 25 Minuten vorgeheizt wurde.
 - Bei Lebensmitteln, die leicht anhaften, können Sie die mundgerechten Stücke vor dem Grillen mit gewürztem Öl marinieren.
 - Auf der Steinplatte **1** können Sie auch Messer und andere Küchenwerkzeuge aus Metall verwenden.
-

8. Reinigen



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Steinplatte **1** die Hitze sehr lange hält. Lassen Sie sie ausreichend lange abkühlen (ca. 45 Minuten), bevor Sie diese vom Basisgerät **2** abnehmen und reinigen.

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch kann die beschichtete Oberfläche der Raclette-Pfännchen **6** 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.

8.1 Basisgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Basisgerät **2** mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

8.2 Steinplatte und Zubehör reinigen

1. Heben Sie die abgekühlte Steinplatte **1** vom Basisgerät **2** ab.
 2. Reinigen Sie die Steinplatte **1**, die Raclette-Pfännchen **6** und die Kunststoffspatel **5** 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. Wenn sich auf diese Weise nicht alle Verkrustungen entfernen lassen, können Sie die angeweichten Verkrustungen mit einem Kunststoffspatel **5** entfernen.
 5. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab.
Achten Sie dabei besonders auf die Vertiefungen an den Griffen der Raclette-Pfännchen **6**. Schütteln Sie ggf. Restwasser heraus.
-

HINWEISE:

- Der heiße Stein ist ein Naturprodukt und kann sich durch den Kontakt mit dem Grillgut verfärben. Dies ist normal und beeinflusst die Funktion und den Geschmack des Grillgutes nicht.
 - Zurückbleibende Gerüche können Sie ggf. mit Zitronensaft entfernen.
-

8.3 Geschirrspülmaschine

Die Kunststoffspatel **5** können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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. Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. 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.



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland 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.

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	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.

11. Technische Daten

Modell:	SRGS 350 B3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	350 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	0 W

Verwendete Symbole

	Geprüfte S icherheit: 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.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

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, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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: 485019_2501** 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 können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **485019_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 485019_2501



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Contents

- 1. Overview 16
- 2. Intended purpose 17
- 3. Safety information 17
- 4. Items supplied 21
- 5. Tips on the hot stone 21
- 6. How to use 21
- 7. Operation 22
 - 7.1 Preparing device, switching on and off..... 22
 - 7.2 Preparing raclette..... 22
 - 7.3 Barbecuing on the hot stone 22
- 8. Cleaning 23
 - 8.1 Cleaning the base unit..... 23
 - 8.2 Cleaning the stone plate and accessories..... 23
 - 8.3 Dishwasher 23
- 9. Disposal 24
- 10. Trouble-shooting 24
- 11. Technical specifications 24
- 12. Warranty of the HOYER Handel GmbH 25

1. Overview

- 1 Stone plate
- 2 Base unit
- 3 **O/I** On/off switch (with integrated control light)
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Plastic spatula
- 6 Raclette pan
- 7 Heating element
- 8 Recess for raclette pan
- 9 Strut
- 10 Handle

Thank you for placing your trust in our products!

Congratulations on your new raclette grill.

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

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new raclette grill!

Symbols on your device

	The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.
	This symbol warns you against touching the hot surface.

2. Intended purpose

The raclette grill is suitable for barbecuing and cooking food.

Only use the raclette grill inside your home, and never outdoors.

The device must not be used for thawing, heating or drying objects.

The device is designed for private, domestic use. 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.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user 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: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

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 a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by 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.



- ⊙ The metal surfaces, heating element and stone plate become very hot during operation. During operation, only touch the handles and control elements of the device.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer 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 element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Never leave the device unattended during operation in order to be able to intervene in good time if malfunctions occur.
- ⊙ Misuse may result in injuries.
- ⊙ **Clean the device prior to its first use** (see "Cleaning" on page 23).



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.
- ⊙ Ensure that children are not able to pull the device down from the work surface by the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger 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 splashes.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect 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 remove the device.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the device to an easily accessible mains socket with earthing contacts.
- ⊙ Never touch the device, mains power cable or 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 still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. 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 from the wall socket, always pull on 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.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.



FIRE HAZARD!

- ⊙ The device must only be set up on a solid, level, dry and non-flammable surface. This is intended to prevent it from tipping, slipping or setting fire to the underlying material and thus 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 stone plate must not under any circumstances be covered with aluminium foil, aluminium containers or heat-resistant materials.

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



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ The metal surfaces, heating element and stone plate become very hot during operation. During operation, only touch the handles and control elements of the device.
- ⊙ During preparation, do not leave the plastic spatula on the hot stone plate or in the raclette pan. The plastic spatulas can also become hot.
- ⊙ 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 for this purpose.
- ⊙ Please note that the stone plate remains hot for a very long time. Allow it sufficient time to cool down before removing it from the base unit and cleaning it.
- ⊙ Use oven gloves when you are cooking food at hot temperatures. Spitting fat could otherwise cause burns.
- ⊙ Never use the device without the stone plate. Otherwise the red-hot heating elements are exposed, and could cause severe burns if touched.
- ⊙ If fat catches fire on the device, **never try to extinguish it with water!** There is a danger of explosive deflagration or electric shock. Instead, cover the device with a fire blanket.



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 in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Make sure that the device is switched off before you connect it to a wall socket.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The stone plate and raclette pans must never be cleaned in the dishwasher.
- ⊙ 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 components that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Only use utensils made from wood or heat-resistant plastic. Metal cutlery can damage the coated surface of the raclette pans.
- ⊙ During heating up and operation, never leave empty raclette pans in the device. Overheating may damage the non-stick coating.
- ⊙ Do not place any objects on the device.

4. Items supplied

- 1 base unit **2**
- 1 stone plate **1**
- 2 raclette pans **6**
- 2 plastic spatulas **5**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. Tips on the hot stone

The hot stone takes approx. 25 minutes until it has heated up enough for you to begin food preparation. Once it has heated up, the stone holds the heat for a long time, and transfers it evenly and gently to the barbecued food.

You can prepare meat, fish, vegetables and fruit on the hot stone. To avoid encrustation during barbecuing, oil the top of the stone plate **1** thoroughly.

One advantage is that you can also cut food on the stone plate **1**. You only need to avoid dropping it. This can cause it to break.

Always allow the stone plate **1** to cool down well after barbecuing, before removing it from the grill and cleaning it. Because of its good heat storage properties, this takes approx. 45 minutes. Allowing it to cool is not only important to avoid burns. The stone plate **1** can develop cracks if placed in dish-water while still hot.

The hot stone is a natural product and can change colour as a result of contact with the barbecued food. This is normal, and does not affect its function or the taste of the barbecued food.

6. How to use



FIRE HAZARD!

- ⊙ 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 device. 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!**
 1. Remove any stickers present, but **not** the rating plate on the side.
 2. **Figure A:** place the stone plate **1** on the two struts **9**.
 3. Turn the on/off switch **3** to **O**.
 4. Insert the mains plug **4** into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.
 5. Switch the on/off switch **3** to **I** to switch on the device.

The integrated control light will then be lit and the device heats up.
 6. Leave the device switched on for approx. 30 minutes.
 7. Turn the on/off switch **3** to **O** to switch the device off again. The integrated control light goes off.
 8. Pull out the mains plug **4** and allow the device to cool.
 9. Clean the device again.

7. Operation



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ The metal surfaces, heating element **7** and stone plate **1** become very hot during operation. During operation, only touch the handles and control elements of the device.
-

7.1 Preparing device, switching on and off

1. Choose a location that is firm, level and non-combustible. Keep a distance of approx. 30 cm from other objects. The surface on which the device is placed should not be sensitive to splashes of oil.
 2. **Figure A:** place the stone plate **1** on the two struts **9**.
 3. Oil the inside of the raclette pans **6** and the top of the stone plate **1**.
-

NOTE: use a kitchen towel with a little cooking oil drizzled onto it.

4. Turn the on/off switch **3** to **O**.
5. Insert the mains plug **4** into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.
6. Switch the on/off switch **3** to **I** to switch on the device.
The integrated control light will then be lit and the device heats up.
7. Let the device preheat for about 20 - 25 minutes.
The device is now ready for operation.
8. Turn the on/off switch **3** to **O** to switch the device off again. The integrated control light goes off.

9. Disconnect the mains plug **4** from the mains socket after use. Only then is the device completely de-energised.

7.2 Preparing raclette



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ During preparation, do not leave the plastic spatula **5** on the hot stone plate **1** or in the raclette pan **6**. The plastic spatulas can also become hot.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ In the raclette pan **6**, only use the plastic spatulas **5** included in the items supplied and under no circumstances cutlery made of metal.

NOTE: do not overfill the raclette pan **6**, otherwise the ingredients could touch the heating element **7** and burn.

1. Fill one raclette pan **6** at a time with the desired ingredients.
 2. **Figure B:** place the raclette pan **6** into a recess **8**.
 3. Remove the raclette pan **6** from the device as soon as the ingredients are done.
 4. Push the contents of the raclette pan **6** onto a plate using a plastic spatula **5**.
-

NOTE: since the raclette pans **6** have a non-stick coating, they do not need to be oiled again before each additional portion.

7.3 Barbecuing on the hot stone

While the ingredients in the raclette pans **6** under the heating element **7** are cooking, you can simultaneously cook small pieces of meat, fish, vegetables or fruit on the stone plate **1**.

NOTES:

- Always make sure that the surface of the stone plate **1** is well oiled and the device has been preheated for at least 20 - 25 minutes.
 - For foods that stick easily, you can marinate the bite-sized pieces with seasoned oil before barbecuing.
 - You can also use knives and other kitchen utensils made of metal on the stone plate **1**.
-

8. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⦿ Disconnect the mains plug **4** from the mains socket before any cleaning.
- ⦿ Never immerse the device in water, and protect it from drips and splashes.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⦿ Prior to cleaning, let the device cool down until there is no longer a risk of burning.
- ⦿ Please note that the stone plate **1** remains hot for a very long time. Allow it sufficient time to cool down (approx. 45 minutes) before removing it from the base unit **2** and cleaning it.

CAUTION:

- ⦿ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. This can damage the coated surface of the raclette pans **6**.

NOTE: do not wait too long after cooling before cleaning, otherwise food residues will dry hard and become difficult to remove.

8.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **2** with a damp cloth and a little detergent.
2. Wipe with clear water.
3. Do not use the device until it is completely dry again.

8.2 Cleaning the stone plate and accessories

1. Lift the stone plate **1** off the base unit **2** after it has cooled down.
2. Clean the stone plate **1**, raclette pans **6** and the plastic spatulas **5** by hand in warm dishwater.
3. In case of stubborn encrusted food, soak the parts in warm water for about 20 – 30 minutes. You can add a little mild detergent to the water.
4. If it is not possible to remove all encrustations in this manner, you can remove the softened encrustations with a plastic spatula **5**.
5. Carefully dry all parts after cleaning. Pay particular attention to the recesses in the handles of the raclette pans **6**. Shake out any remaining water.

NOTES:

- The hot stone is a natural product and can change colour as a result of contact with the barbecued food. This is normal, and does not affect its function or the taste of the barbecued food.
 - If necessary, you can remove residual odours with lemon juice.
-

8.3 Dishwasher

The plastic spatulas **5** can also be cleaned in a dishwasher.

9. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie 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. This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. 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	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.

11. Technical specifications

Model:	SRGS 350 B3
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	350 W
Power consumption when switched off:	0 W

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	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 are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

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, or the purchase price will be refunded. 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, lamps or other parts manufactured from glass.

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: 485019_2501** 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.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **485019_2501** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 485019_2501



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	28
2. Utilisation conforme	29
3. Consignes de sécurité	29
4. Éléments livrés	33
5. Conseils pour la pierre très chaude	33
6. Mise en service	34
7. Utilisation	34
7.1 Préparation, mise en marche et à l'arrêt de l'appareil	34
7.2 Préparer la raclette	35
7.3 Grillades sur la pierre très chaude	35
8. Nettoyage	36
8.1 Nettoyage de la base de l'appareil	36
8.2 Nettoyage de la plaque de pierre et des accessoires	36
8.3 Lave-vaisselle	36
9. Mise au rebut	37
10. Dépannage	37
11. Caractéristiques techniques	38
12. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	39
13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	42

1. Aperçu de l'appareil

- | | |
|-----------|---|
| 1 | Plaque de pierre |
| 2 | Base de l'appareil |
| 3 | O/I Interrupteur Marche/Arrêt (avec voyant lumineux intégré) |
| 4 | Câble de raccordement avec fiche secteur |
| 5 | Spatule en plastique |
| 6 | Coupelle à raclette |
| 7 | Élément chauffant |
| 8 | Renforcement destiné aux coupelles à raclette |
| 9 | Barre |
| 10 | Poignée |

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau gril à raclette.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **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 plaisir avec votre nouveau gril à raclette !

Symboles sur l'appareil

	Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.
	Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.

2. Utilisation conforme

Le gril à raclette est conçu pour griller et cuire des aliments.

Utilisez le gril à raclette uniquement à l'intérieur de votre domicile, jamais à l'extérieur. L'appareil ne doit pas être utilisé pour décongeler, réchauffer ou sécher des 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 à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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 de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- ⊙ Les surfaces métalliques, l'élément chauffant et la plaque de pierre deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.
- ⊙ 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.
- ⊙ L'élément chauffant ne doit pas être essuyé avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque ce dernier est en marche afin de pouvoir intervenir à temps en cas de dysfonctionnements.

- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 36).



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 projections d'eau.
- ⊙ 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.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur de l'appareil uniquement à une prise de courant secteur disposant de contacts de protection.
- ⊙ Ne manipulez jamais l'appareil, le câble de raccordement au secteur ou la fiche secteur avec des 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.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuche dessus.
- ⊙ 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 la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, 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.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ L'appareil doit être posé uniquement sur un support solide, plat, sec et incombustible. Cela doit l'empêcher de basculer ou de glisser et empêche également le support de prendre feu et d'être ainsi endommagé.
- ⊙ 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. La plaque de pierre ne doit jamais être recouverte d'une feuille d'aluminium, de récipients en aluminium ou d'autres matériaux résistants à la chaleur.
- ⊙ Le câble de raccordement ne doit pas toucher les surfaces chaudes pendant l'utilisation.
- ⊙ Pendant la préparation, ne laissez pas reposer les spatules en plastique sur la plaque de pierre très chaude ou dans la coupelle à raclette. Les spatules en plastique peuvent également devenir très chaudes.
- ⊙ 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.
- ⊙ Attention : la plaque de pierre conserve très longtemps la chaleur. Laissez-la refroidir suffisamment longtemps avant de la retirer de la base de l'appareil et de la nettoyer.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine lorsque vous faites cuire des aliments à haute température. Des projections de graisse peuvent autrement entraîner des brûlures.
- ⊙ N'utilisez jamais l'appareil sans la plaque de pierre. Sinon, les éléments chauffants brûlants sont exposés librement et peuvent causer de graves brûlures en cas de contact.
- ⊙ Si de la graisse s'enflamme sur l'appareil, **ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau !** Le non-respect de cette précaution risque de provoquer une déflagration ou une décharge électrique. Recouvrez plutôt l'appareil, p. ex. avec une couverture anti-feu.



DANGER pour les oiseaux !

- ⊙ Les surfaces métalliques, l'élément chauffant et la plaque de pierre deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.
- ⊙ 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 minimes 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 à une prise de courant.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ La plaque de pierre et les coupelles à raclette ne doivent pas être nettoyées au lave-vaisselle.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ 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. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez que des couverts en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les couverts en métal peuvent endommager la surface revêtue des coupelles à raclette.
- ⊙ Lors du préchauffage et du fonctionnement, ne laissez pas de coupelles à raclette vides dans l'appareil. La surchauffe risquerait d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- ⊙ Ne posez aucun objet sur l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 base de l'appareil **2**
- 1 plaque de pierre **1**
- 2 coupelles à raclette **6**
- 2 spatules en plastique **5**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)

5. Conseils pour la pierre très chaude

Le préchauffage de la pierre très chaude dure env. 25 minutes avant que vous puissiez commencer la préparation. La pierre préchauffée conserve longtemps la chaleur qu'elle transmet de manière homogène aux aliments à griller, en les préservant.

Sur la pierre très chaude, vous pouvez préparer de la viande, du poisson, des légumes et des fruits. Huilez bien la partie supérieure de la plaque de pierre **1** pour éviter que les grillades collent pendant la cuisson.

Un avantage est aussi que vous pouvez couper sur la plaque de pierre **1**. Vous devez éviter que des objets tombent sur la plaque. Cela pourrait la casser.

Après les grillades, laissez toujours bien refroidir la plaque de pierre **1** avant de la sortir du gril et de la nettoyer. Étant donné les bonnes propriétés d'accumulation de chaleur, cela dure env. 45 minutes. Le refroidissement n'est pas seulement important pour vous éviter des brûlures. La plaque de pierre **1** pourrait être fissurée ou crevassée si elle est placée dans de l'eau de vaisselle alors qu'elle est encore très chaude.

La pierre très chaude est un produit naturel qui peut se décolorer au contact des aliments à griller. C'est normal et n'a aucune influence sur le fonctionnement et le goût des aliments à griller.

6. Mise en service



DANGER !

Risque d'incendie !

- ⊙ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, 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 un défaut de l'appareil. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**

1. Retirez les autocollants éventuels mais **pas** la plaque signalétique qui se trouve sur le côté de l'appareil.
2. **Figure A :** posez la plaque de pierre **1** sur les deux barres **9**.
3. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **3** sur **O**.
4. Branchez la fiche secteur **4** à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
5. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **3** sur **I** pour allumer l'appareil. Le voyant lumineux intégré s'allume et l'appareil préchauffe.

6. Laissez l'appareil ainsi en marche pendant 30 minutes environ.
7. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **3** sur **O** pour remettre l'appareil à l'arrêt. Le voyant lumineux intégré s'éteint.
8. Débranchez la fiche secteur **4** et laissez l'appareil refroidir.
9. Nettoyez l'appareil à nouveau.

7. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Les surfaces métalliques, l'élément chauffant **7** et la plaque de pierre **1** deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.

7.1 Préparation, mise en marche et à l'arrêt de l'appareil

1. Choisissez un emplacement stable, plat et incombustible. Veillez aussi à ce que les autres objets soient à une distance d'env. 30 cm de l'appareil. Le support doit être insensible aux projections de graisse.
2. **Figure A :** posez la plaque de pierre **1** sur les deux barres **9**.
3. Huilez l'intérieur des coupelles à raclette **6** et la partie supérieure de la plaque de pierre **1**.

REMARQUE : utilisez pour cela un torchon imbibé d'une petite quantité d'huile alimentaire.

4. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **3** sur **O**.

5. Branchez la fiche secteur **4** à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
6. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **3** sur **I** pour allumer l'appareil. Le voyant lumineux intégré s'allume et l'appareil préchauffe.
7. Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 20 - 25 minutes. L'appareil est alors prêt à l'emploi.
8. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **3** sur **O** pour remettre l'appareil à l'arrêt. Le voyant lumineux intégré s'éteint.
9. Après utilisation, retirez la fiche secteur **4** de la prise de courant secteur. C'est la seule manière de mettre l'appareil complètement hors tension.

7.2 Préparer la raclette



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant la préparation, ne laissez pas reposer les spatules en plastique **5** sur la plaque de pierre **1** très chaude ou dans la coupelle à raclette **6**. Les spatules en plastique peuvent également devenir très chaudes.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Dans les coupelles à raclette **6**, utilisez uniquement les spatules en plastique **5** incluses dans la livraison, en aucun cas des couverts en métal.

REMARQUE : ne remplissez pas trop la coupelle à raclette **6** sinon les ingrédients entrent en contact avec l'élément chauffant **7** et brûlent.

2. **Figure B :** placez la coupelle à raclette **6** dans un renforcement **8**.
3. Sortez la coupelle à raclette **6** de l'appareil dès que les ingrédients sont cuits.
4. Poussez le contenu de la coupelle à raclette **6** avec une spatule en plastique **5** sur une assiette.

REMARQUE : étant donné que les coupelles à raclette **6** sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'est pas nécessaire de les regraisser avant chaque autre portion.

7.3 Grillades sur la pierre très chaude

Pendant que les ingrédients cuisent dans les coupelles à raclette **6** sous l'élément chauffant **7**, vous pouvez simultanément griller des petits morceaux de viande, poisson, légumes ou fruits sur la plaque de pierre **1**.

REMARQUES :

- Veillez à ce que la surface de la plaque de pierre **1** soit bien huilée et que l'appareil ait été préchauffé pendant au moins 20 - 25 minutes.
- Vous pouvez mariner dans de l'huile épicée les aliments qui adhèrent facilement, coupés en petites bouchées, avant de les griller.
- Sur la plaque de pierre **1**, vous pouvez aussi utiliser des couteaux et d'autres ustensiles de cuisine métalliques.

1. Remplissez respectivement une coupelle à raclette **6** des ingrédients souhaités.

8. Nettoyage



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

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **4** de la prise de courant secteur.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et protégez-le des éclaboussures et des gouttes d'eau.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun risque de brûlure.
- ⊙ Attention : la plaque de pierre **1** conserve très longtemps la chaleur. Laissez-la refroidir suffisamment longtemps (env. 45 minutes) avant de la retirer de la base de l'appareil **2** et de la nettoyer.

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela peut endommager la surface revêtue des coupelles à raclette **6**.

REMARQUE : une fois l'appareil refroidi, ne tardez pas trop avant le nettoyage afin d'éviter le dessèchement de restes alimentaires, qui deviennent ainsi plus difficiles à enlever.

8.1 Nettoyage de la base de l'appareil

1. Nettoyez la base de l'appareil **2** avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon humidifié à l'eau claire.
3. N'utilisez l'appareil que si celui-ci est complètement sec.

8.2 Nettoyage de la plaque de pierre et des accessoires

1. Soulevez la plaque de pierre **1** refroidie pour la retirer de la base de l'appareil **2**.
2. Nettoyez la plaque de pierre **1**, les coupelles à raclette **6** et les spatules en plastique **5** à la main dans une eau de vaisselle chaude.
3. En cas d'incrustations tenaces, laissez tremper les pièces dans de l'eau chaude pendant env. 20 – 30 minutes. Vous pouvez ajouter à l'eau un peu de produit vaisselle doux.
4. S'il n'est pas possible d'éliminer toutes les incrustations de cette manière, vous pouvez retirer les incrustations ramollies avec une spatule en plastique **5**.
5. Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage.

Ce faisant, faites attention en particulier aux renforcements sur les poignées des coupelles à raclette **6**. Secouer pour évacuer l'eau résiduelle éventuelle.

REMARQUES :

- La pierre très chaude est un produit naturel qui peut se décolorer au contact des aliments à griller. C'est normal et n'a aucune influence sur le fonctionnement et le goût des aliments à griller.
- Vous pouvez, si nécessaire, retirer les odeurs résiduelles avec un jus de citron.

8.3 Lave-vaisselle

Les spatules en plastique **5** peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

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.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

ou



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



FR
Cet appareil
se recycle



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

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

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	Causes possibles / solutions
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.

11. Caractéristiques techniques

Modèle :	SRGS 350 B3
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	350 W
Puissance absorbée en mode éteint :	0 W

Symboles utilisés

	G eprüfte S icherheit (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.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

12. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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, ou le prix d'achat est remboursé. 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, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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 : 485019_2501** 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, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **485019_2501**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 485019_2501



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
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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.

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.

Durée de garantie et requêtes légalés 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, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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 : 485019_2501** 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, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **485019_2501**.



Centre de service

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 485019_2501



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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	44
2. Correct gebruik	45
3. Veiligheidsinstructies	45
4. Leveringsomvang	49
5. Tips voor de hete steen	49
6. Ingebruikname	50
7. Bedienen	50
7.1 Apparaat voorbereiden, in- en uitschakelen.....	50
7.2 Gourmetproducten bereiden.....	51
7.3 Grillen op de hete steen.....	51
8. Reinigen	52
8.1 Basisapparaat reinigen.....	52
8.2 Steenplaat en toebehoren reinigen.....	52
8.3 Vaatwasser	52
9. Weggooien	53
10. Problemen oplossen	53
11. Technische gegevens	53
12. Garantie van HOYER Handel GmbH	54

1. Overzicht

1	Steenplaat
2	Basisapparaat
3 O/I	In-/uitschakelknop (met geïntegreerd controlelampje)
4	Aansluitsnoer met stekker
5	Kunststof spatel
6	Gourmetpannetje
7	Verwarmingsselement
8	Uitsparing voor gourmetpannetje
9	Steun
10	Greep

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe gourmetgrill.

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

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd 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 doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe gourmetgrill!

Symbolen op het apparaat

	Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
	Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.

2. Correct gebruik

De gourmetgrill is geschikt voor het grillen en bakken van gerechten.

Gebruik de gourmetgrill uitsluitend binnenshuis in uw huishouden en nooit in de openlucht.

Het apparaat mag niet om te ontdooien, op te warmen of voor het drogen van objecten worden gebruikt.

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.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen 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: situaties 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.
- ⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij ze 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.



- ⊙ De metalen oppervlakken, het verwarmingselement en de steenplaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen aan de grepen en de bedieningselementen aan.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet gebruikt worden voor dit apparaat.
- ⊙ Het verwarmingselement mag niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.

- ⊙ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter, zodat u bij eventuele functiestoringen tijdig kunt ingrijpen.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men letsel oplopen.
- ⊙ **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken** (zie "Reinigen" op pagina 52).



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huisdieren 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 voor 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, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stop-

contact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- ⊙ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met randaarde.
- ⊙ Pak het apparaat, het netaansluitsnoer of de stekker nooit vast met vochtige handen.
- ⊙ 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.
- ⊙ Plaats het aansluitsnoer en eventueel de verlengkabel dusdanig dat niemand erop kan gaan staan, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ 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. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneeld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voorgedoeft,
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
... voordat u het apparaat reinigt en
... bij onweer.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Het apparaat mag uitsluitend op een stevige, vlakke, droge en niet-brandbare ondergrond worden geplaatst. Op deze wijze wordt voorkomen dat hij omvalt, van zijn plaats glijdt, of dat de ondergrond in brand vliegt en er daardoor schade ontstaat.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden aan. Om oververhitting van het apparaat of een mogelijke brand te voorkomen, mag het apparaat niet afgedekt worden. De steenplaat mag in geen geval met aluminiumfolie, aluminium bakjes of andere hittebestendige materialen afgedekt worden.
- ⊙ Het aansluitsnoer mag niet in contact komen met de hete oppervlakken wanneer het apparaat in gebruik is.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voorgedoeft,
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
... voordat u het apparaat reinigt en
... bij onweer.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Laat de kunststof spatels tijdens de bereiding niet op de hete steenplaat of in het gourmetpannetje liggen. De kunststof spatels kunnen ook heet worden.
- ⊙ Het apparaat is ook na het uitschakelen nog heel heet en mag niet worden aangeraakt.
- ⊙ Laat het apparaat eerst in zijn geheel afkoelen voordat u dit verplaatst en gebruik voor het verplaatsen uitsluitend de daarvoor bestemde grepen.
- ⊙ Let erop dat de steenplaat de warmte zeer lang vasthoudt. Laat deze voldoende lang afkoelen voordat u deze van het basisapparaat afneemt en reinigt.
- ⊙ Gebruik ovenwanten, wanneer u gerechten op hoge temperatuur gaar laat worden. Vetspatten kunnen anders tot brandwonden leiden.
- ⊙ Gebruik het apparaat nooit zonder steenplaat. Anders liggen de gloeiende verwarmingselementen bloot en kunnen deze bij aanraking ernstige brandwonden veroorzaken.
- ⊙ Als vet op het apparaat vlam vat, **mag u dit in geen enkel geval met water blussen!** Anders bestaat er gevaar voor een explosieve verbranding of een elektrische schok. Dek u in plaats daarvan het apparaat af, bijv. met een blusdeken.



GEVAAR voor vogels!

- ⊙ De metalen oppervlakken, het verwarmingselement en de steenplaat worden door het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen aan de

- ⊙ 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 in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. 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 het op een stopcontact aansluit.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ De steenplaat en de gourmetpannetjes mogen niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels gecoat zijn met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en behandeld worden 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. Metalen bestek kan het gecoate oppervlak van de gourmetpannetjes beschadigen.
- ⊙ Laat bij het opwarmen en tijdens het gebruik geen leeg gourmetpannetje in het apparaat staan. Door oververhitting kan de anti-aanbakcoating beschadigd raken.
- ⊙ Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

4. Leveringsomvang

- 1 basisapparaat **2**
- 1 steenplaat **1**
- 2 gourmetpannetjes **6**
- 2 kunststof spatels **5**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

5. Tips voor de hete steen

De hete steen heeft ca. 25 minuten nodig, totdat deze zo ver is opgewarmd dat u met de bereiding kunt beginnen. Eenmaal opgewarmd houdt de steen de warmte lang vast en geeft deze bij het grillen gelijkmatig en zorgvuldig aan het grillproduct af.

Op de hete steen kunt u vlees, vis, groente en fruit bereiden. Om aanbakken bij het grillen te vermijden, moet u de bovenzijde van de steenplaat **1** goed oliën.

Een voordeel is dat u op de steenplaat **1** ook kunt snijden. U moet deze alleen niet laten vallen. Dan kan deze breken.

Laat de steenplaat **1** na het grillen altijd goed afkoelen, voordat u deze van de grill afhaalt en reinigt. Vanwege de goede warmteopslageigenschappen duurt dit ca. 45 minuten. Afkoelen is niet alleen belangrijk zodat u zich niet verbrandt. De steenplaat **1** kan scheuren of barsten krijgen, wanneer deze in hete toestand in het afwaswater wordt gelegd.

De hete steen is een natuurproduct en kan door contact met het grillproduct verkleuren. Dat is normaal en beïnvloedt de werking en de smaak van het grillproduct niet.

6. Ingebruikname



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Plaats het apparaat op een droge, vlakke, niet-glijdende en hittebestendige ondergrond.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden 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 fout van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 - Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
 - **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**
1. Verwijder eventueel aanwezige stickers, maar **niet** het typeplaatje aan de zijkant.
 2. **Afbeelding A:** leg de steenplaat **1** op de beide steunen **9**.
 3. Zet de in-/uitschakelknop **3** op **O**.
 4. Steek de stekker **4** in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
 5. Zet de in-/uitschakelknop **3** op **I** om het apparaat in te schakelen. Het geïntegreerde controlelampje brandt en het apparaat warmt op.
 6. Laat het apparaat ca. 30 minuten ingeschakeld.

7. Zet de in-/uitschakelknop **3** op **O** om het apparaat weer uit te schakelen. Het geïntegreerde controlelampje dooft.
8. Trek de stekker **4** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
9. Reinig het apparaat opnieuw.

7. Bedienen



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ De metalen oppervlakken, het verwarmingselement **7** en de steenplaat **1** worden door het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen aan de grepen en de bedieningselementen aan.

7.1 Apparaat voorbereiden, in- en uitschakelen

1. Kies een standplaats die stevig, vlak en niet brandbaar is. Houd daarbij een afstand van ca. 30 cm tot andere voorwerpen aan. De ondergrond dient ongevoelig te zijn voor vetspatten.
2. **Afbeelding A:** leg de steenplaat **1** op de beide steunen **9**.
3. Olie de gourmetpannetjes **6** van binnen en de steenplaat **1** aan de bovenzijde in.

AANWIJZING: gebruik daarvoor een theedoek waarop u een beetje plantaardige olie hebt gedruppeld.

4. Zet de in-/uitschakelknop **3** op **O**.
5. Steek de stekker **4** in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
6. Zet de in-/uitschakelknop **3** op **I** om het apparaat in te schakelen.

Het geïntegreerde controlelampje brandt en het apparaat warmt op.

7. Laat het apparaat ongeveer 20 - 25 minuten voorverwarmen. Het apparaat is nu gebruiksklaar.
8. Zet de in-/uitschakelknop **3** op **O** om het apparaat weer uit te schakelen. Het geïntegreerde controlelampje dooft.
9. Trek de stekker **4** na gebruik uit het stopcontact. Alleen zo is het apparaat volledig stroomloos.

7.2 Gourmetproducten bereiden



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat de kunststof spatels **5** tijdens de bereiding niet op de hete steenplaat **1** of in het gourmetpannetje **6** liggen. De kunststof spatels kunnen ook heet worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik in de gourmetpannetjes **6** alleen de kunststof spatels **5** die zijn meegeleverd en nooit bestek van metaal.

AANWIJZING: vul het gourmetpannetje **6** niet met te veel ingrediënten, zodat deze het verwarmingselement **7** niet raken en verbranden.

1. Vul een gourmetpannetje **6** telkens met de gewenste ingrediënten.
2. **Afbeelding B:** zet het gourmetpannetje **6** in een uitsparing **8**.
3. Haal het gourmetpannetje **6** uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn.
4. Schuif de inhoud van het gourmetpannetje **6** met een kunststof spatel **5** op een bord.

AANWIJZING: aangezien de gourmetpannetjes **6** een anti-aanbakcoating hebben, hoeven deze niet voor iedere volgende portie opnieuw te worden ingevet.

7.3 Grillen op de hete steen

Terwijl de ingrediënten in de gourmetpannetjes **6** onder het verwarmingselement **7** bakken, kunt u tegelijkertijd kleine stukjes vlees, vis, groente of fruit op de steenplaat **1** grillen.

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat het oppervlak van de steenplaat **1** goed is geolied en dat het apparaat ten minste 20 - 25 minuten is voorverwarmd.
 - Bij levensmiddelen die gemakkelijk aanbakken, kunt u de hapklare stukjes voor het grillen met gekruide olie marinieren.
 - Op de steenplaat **1** kunt u ook messen en ander keukengereedschap van metaal gebruiken.
-

8. Reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Trek steeds de stekker **4** uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Dompel het apparaat nooit in water en bescherm het tegen spat- en druiptwater.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat het apparaat vóór het reinigen zo ver afkoelen dat er geen risico op verbranden meer bestaat.
- ⊙ Let erop dat de steenplaat **1** de warmte zeer lang vasthoudt. Laat deze voldoende lang afkoelen (ca. 45 minuten), voordat u deze van het basisapparaat **2** afneemt en reinigt.

LET OP:

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het gecoate oppervlak van de gourmetpannetjes **6** beschadigd raken.

AANWIJZING: wacht na het afkoelen niet te lang met reinigen, zodat etensresten niet opdrogen en dan alleen nog maar moeilijk kunnen worden verwijderd.

8.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **2** met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel.
2. Veeg vervolgens met schoon water na.
3. Gebruik het apparaat pas opnieuw, wanneer het volledig droog is.

8.2 Steenplaat en toebehoren reinigen

1. Til de afgekoelde steenplaat **1** af van het basisapparaat **2**.
2. Reinig de steenplaat **1**, de gourmetpannetjes **6** en de kunststof spatels **5** met de hand in warm afwaswater.
3. Bij hardnekkige korsten laat u de delen ongeveer 20 – 30 minuten in warm water weken. Aan het water kunt u een beetje mild afwasmiddel toevoegen.
4. Wanneer op deze manier niet alle korsten kunnen worden verwijderd, kunt u de week gemaakte korsten met een kunststof spatel **5** verwijderen.
5. Droog alle delen na het reinigen zorgvuldig af.

Let daarbij met name op de uitsparingen aan de grepen van de gourmetpannetjes **6**. Schud evt. resterend water eruit.

AANWIJZINGEN:

- De hete steen is een natuurproduct en kan door contact met het grillproduct verkleuren. Dat is normaal en beïnvloedt de werking en de smaak van het grillproduct niet.
- Resterende geuren kunt u evt. met citroensap verwijderen.

8.3 Vaatwasser

De kunststof spatels **5** mogen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

9. Weggooien

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.

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften 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 voor een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.

11. Technische gegevens

Model:	SRGS 350 B3
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	350 W
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	0 W

Gebruikte symbolen

	Geprüfte S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - 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 zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

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.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. 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, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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: 485019_2501** 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 kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **485019_2501** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 485019_2501



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd	58
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	59
3. Wskazówki bezpieczeństwa	59
4. Zawartość zestawu	63
5. Porady dotyczące gorącego kamienia	63
6. Uruchomienie	64
7. Obsługa	64
7.1 Przygotowywanie, włączanie i wyłączanie urządzenia	64
7.2 Przygotowanie raclette	65
7.3 Grillowanie na kamiennej płycie	65
8. Czyszczenie	66
8.1 Czyszczenie urządzenia podstawowego	66
8.2 Czyszczenie kamiennej płyty i wyposażenia	66
8.3 Zmywarka	66
9. Utylizacja	67
10. Rozwiązywanie problemów	67
11. Dane techniczne	67
12. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	68

1. Przegląd

1	Kamienna płyta
2	Urządzenie podstawowe
3 O/I	Włącznik / wyłącznik (z wbudowaną lampką kontrolną)
4	Przewód zasilający z wtyczką sieciową
5	Plastikowa szpatułka
6	Patelnia raclette
7	Element grzejny
8	Wgłębienie na patelnie raclette
9	Podpora
10	Uchwyt

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego grilla raclette.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek.

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowego grilla raclette!

Symbole na urządzeniu

	Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.
	Ten symbol ostrzega przed dotykaniem gorących powierzchni.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Grill raclette jest przeznaczony do grillowania i smażenia potraw.

Grilla raclette można używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach, nigdy na wolnym powietrzu.

Urządzenie nie jest przeznaczone do rozmrażania, ogrzewania ani suszenia przedmiotów.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie nie jest przewidziane do pracy na zewnątrz pomieszczeń.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKI: Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny być dopuszczane do urządzenia i przewodu zasilającego.



- ⊙ Powierzchnie metalowe, element grzejny i kamienna płyta podczas używania są bardzo gorące. Podczas pracy urządzenie można dotykać tylko za uchwyty i elementy przeznaczone do obsługi.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Nie należy używać węgla drzewnego lub innych rodzajów opału.
- ⊙ Nie wolno wycierać na mokro elementu grzejnego.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.

- ⊙ Nie wolno pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru, aby móc w porę podjąć interwencję w razie wystąpienia zakłóceń w działaniu.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.
- ⊙ **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem** (patrz „Czyszczenie” na stronie 66).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią, kapiącą lub rozbryzgiwaną wodą.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakiegokolwiek ciecz, natychmiast wyjąć przewód sieciowy. Przed ponownym uruchomieniem zlecić sprawdzenie urządzenia.

- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wtyczkę sieciową można włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazdek sieciowych z zestykami ochronnymi.
- ⊙ Pod żadnym pozorem nie należy dotykać urządzenia, przewodu zasilającego ani gniazdka wilgotnymi rękoma.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stwarzać niebezpieczeństwa jego nadeptnięcia, szarpnięcia lub potknięcia się o niego.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.

- ⊙ Po wyłączeniu urządzenia wciąż nie jest całkowicie odłączone od zasilania sieciowego. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru!

- ⊙ Urządzenie należy ustawić wyłącznie na stabilnym, równym, suchym i niepalnym podłożu. Zapobiega to przewróceniu się, ześlizgnięciu się lub zapłonowi podstawy, wynikiem czego może być powstanie szkód.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów ani w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odstepu od ścian. Aby uniknąć przegrzania lub ewentualnego zapalenia się urządzenia, nie należy go przykrywać. Pod żadnym pozorem nie należy przykrywać kamiennej płyty folią aluminiową, tackami aluminiowymi ani innymi materiałami żaroodpornymi.

- ⊙ Podczas użytkowania urządzenia przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie metalowe, element grzewczy i kamienna płyta wskutek używania są bardzo gorące. Podczas pracy urządzenie można dotykać tylko za uchwyty i elementy przeznaczone do obsługi.
- ⊙ Podczas przygotowywania potraw nie zostawiać plastikowej szpatułki na gorącej kamiennej płycie ani na patelni raclette. Plastikowa szpatułka może się nagrzewać.
- ⊙ Urządzenie jest jeszcze bardzo gorące po wyłączeniu i nie można go dotykać.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie, gdy jest zimne, trzymając za przeznaczone do tego uchwyty.
- ⊙ Należy pamiętać, że kamienna płyta bardzo długo utrzymuje ciepło. Przed wyjęciem z urządzenia podstawowego i czyszczeniem należy odczekać odpowiednio długi czas na jej ostygnięcie.
- ⊙ Należy używać rękawic kuchennych podczas opiekania potraw w wysokich temperaturach. Pryskający tłuszcz może powodować oparzenia.
- ⊙ Nie należy używać urządzenia bez kamiennej płyty. W przeciwnym razie rozgrzane elementy grzejne są odsłonięte i mogą spowodować poważne oparzenia w przypadku ich dotknięcia.
- ⊙ Jeśli tłuszcz na urządzeniu ulegnie zapłonowi, **w żadnym wypadku nie należy go gasić wodą!** Istnieje niebezpieczeństwo gwałtownego spalania podobnego do wybuchu lub porażenia prądem. Urządzenie można przykryć np. kocem gaśniczym.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprowadzane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka należy zwrócić uwagę na to, aby było wyłączone.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Kamiennej płyty i patelni raclette nie wolno myć w zmywarkach.
- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane za pomocą różnych środków, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych materiałów będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Należy używać sztućców z drewna lub z odpornego na ciepło tworzywa sztucznego. Sztućce wykonane z metalu mogą uszkodzić powlekaną powierzchnię patelni raclette.
- ⊙ Podczas nagrzewania oraz pracy urządzenia nie należy zostawiać na nim pustych patelni raclette. Powłoka zapobiegająca przywieraniu może zostać uszkodzona poprzez przegrzanie.

- ⊙ Nie ustawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.

4. Zawartość zestawu

- 1 urządzenie podstawowe **2**
- 1 kamienna płyta **1**
- 2 patelnie raclette **6**
- 2 plastikowe szpatułki **5**
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Porady dotyczące gorącego kamienia

Gorący kamień potrzebuje 25 minut na nagrzanie się, aby można było rozpocząć przyrządzanie potraw. Gdy już się nagrzeje, kamień utrzymuje ciepło przez długi czas. Oddaje je podczas grillowania równomiernie i powoli do grillowanych potraw. Na gorącym kamieniu można przyrządzać mięso, ryby, warzywa i owoce. Aby zapobiec przywieraniu podczas grillowania, wierzch kamiennej płyty **1** należy dokładnie posmarować olejem.

Zaletą kamiennej płyty **1** jest to, że można na niej również ciąć. Nie upuszczać na podłogę. Może pęknąć.

Po zakończeniu grillowania kamienna płyta **1** musi dobrze ostygnąć, zanim zostanie wyjęta z grilla i wyczyszczona. Ze względu na dobre gromadzenie ciepła trwa to ok. 45 minut. Stygnięcie jest ważne nie tylko ze względu na zapobieganie oparzeniom.

Gorąca kamienna płyta **1** może popękać, jeśli zostanie włożona do wody.

Gorący kamień jest produktem naturalnym i wskutek kontaktu z grillowanymi potrawami może się przebarwić. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na działanie urządzenia ani smak grillowanych potraw.

6. Uruchomienie



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru!

- ⊙ Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów ani w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odstępu od ścian.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elementach grzejnych i nie jest to wada urządzenia. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!**

1. Usunąć ewentualne naklejki z urządzenia, **poza** umieszczoną na boku tabliczką znamionową.
2. **Rys. A:** Położyć kamienną płytę **1** na obu podporach **9**.
3. Włącznik/wyłącznik **3** ustawić w pozycji **O**.
4. Podłączyć wtyczkę sieciową **4** do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
5. Aby wyłączyć urządzenie, należy przełączyć włącznik / wyłącznik **3** w pozycję **I**.
Wbudowana lampka kontrolna świeci, a urządzenie się nagrzewa.

6. Pozostawić urządzenie włączone przez ok. 30 minut.
7. Aby wyłączyć urządzenie, należy przełączyć włącznik / wyłącznik **3** w pozycję **O**. Wbudowana lampka kontrolna gaśnie.
8. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** i poczekać do schłodzenia urządzenia.
9. Ponownie wyczyścić urządzenie.

7. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie metalowe, element grzejny **7** i kamienna płyta **1** wskutek używania są bardzo gorące. Podczas pracy urządzenie można dotykać tylko za uchwyty i elementy przeznaczone do obsługi.

7.1 Przygotowywanie, włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Należy wybrać miejsce stabilne, równe i niepalne. Należy zachować co najmniej 30 cm odstępu od innych przedmiotów. Podłoże powinno być odporne na odpryski tłuszczu.
2. **Rys. A:** Położyć kamienną płytę **1** na obu podporach **9**.
3. Należy delikatnie posmarować olejem patelnie raclette **6** od wewnątrz oraz górną część kamiennej płyty **1**.

WSKAZÓWKA: W tym celu można użyć ściereczki kuchennej skropionej olejem spożywczym.

4. Włącznik/wyłącznik **3** ustawić w pozycji **O**.

5. Podłączyć wtyczkę sieciową **4** do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
6. Aby wyłączyć urządzenie, należy przełączyć włącznik / wyłącznik **3** w pozycję **I**.
Wbudowana lampka kontrolna świeci, a urządzenie się nagrzewa.
7. Pozostawić urządzenie do nagrzania na ok. 20 - 25 minut.
Urządzenie jest teraz gotowe do działania.
8. Aby wyłączyć urządzenie, należy przełączyć włącznik / wyłącznik **3** w pozycję **O**. Wbudowana lampka kontrolna gaśnie.
9. Po zakończeniu użytkowania należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka. Tylko wtedy urządzenie jest całkowicie odłączone od zasilania.

7.2 Przygotowanie raclette



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Podczas przygotowywania potraw nie zostawiać plastikowej szpatułki **5** na gorącej kamiennej płycie **1** ani na patelni raclette **6**. Plastikowa szpatułka może się nagrzewać.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Korzystając z patelni raclette **6**, należy używać dołączonych do zestawu plastikowych szpatulek **5**, a nie sztuców wykonanych z metalu.

WSKAZÓWKA: Patelni raclette **6** nie napełniać zbyt wysoko, aby składniki nie dotykały elementu grzejnego **7** i nie przypalały się.

1. Wypełnić patelnię raclette **6** wybranymi składnikami.
2. **Rys. B:** Włożyć patelnię raclette **6** do wgłębienia **8**.
3. Zaraz po upieczeniu składników zdjąć patelnię raclette **6** z urządzenia.
4. Zsunąć zawartość patelni raclette **6** za pomocą plastikowej szpatułki **5** na talerz.

WSKAZÓWKA: Patelnie raclette **6** posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu, dlatego nie trzeba smarować ich olejem przed przygotowywaniem każdej kolejnej porcji.

7.3 Grillowanie na kamiennej płycie

Gdy składniki smażą się na patelniach raclette **6** pod elementem grzejnym **7**, można jednocześnie grillować na kamiennej płycie **1** małe kawałki mięsa, ryby, warzywa lub owoce.

WSKAZÓWKI:

- Powierzchnia kamiennej płyty **1** musi być dobrze nasmarowana olejem, a urządzenie musi być nagrzane przez co najmniej 20 - 25 minut.
- W przypadku produktów spożywczych, które łatwo przywierają, kawałki przeznaczone do zjedzenia można przed grillowaniem zamarynować przygotowanym olejem.
- Na kamiennej płycie **1** można również używać noży i innych metalowych przyrządów kuchennych.

8. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka.
- ⊙ Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i chronić przed zmoczeniem wodą.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia, aby nie wystąpiło niebezpieczeństwo poparzenia.
- ⊙ Należy pamiętać, że kamienna płyta **1** bardzo długo utrzymuje ciepło. Powinna mieć odpowiednio długi czas (ok. 45 minut) na ostygnięcie przed jej wyjęciem z urządzenia podstawowego **2** i czyszczeniem.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nie używać szorujących, żrących ani rysujących środków czyszczących. Mogłyby to uszkodzić powlekaną powierzchnię patelni raclette **6**.

WSKAZÓWKA: Po ostygnięciu nie należy zwlekać z myciem, ponieważ zaschnięte resztki jedzenia są trudniejsze do usunięcia.

8.1 Czyszczenie urządzenia podstawowego

1. Urządzenie podstawowe **2** należy czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
2. Wyrzucić, używając czystej wody.

3. Z urządzenia można korzystać ponownie dopiero po całkowitym wyschnięciu.

8.2 Czyszczenie kamiennej płyty i wyposażenia

1. Podnieść ostudzoną kamienną płytę **1** z urządzenia podstawowego **2**.
2. Wyczyścić ręcznie kamienną płytę **1**, patelnię raclette **6** oraz plastikowe szpatułki **5** w ciepłej wodzie.
3. W przypadku problematycznych zabrudzeń należy namoczyć części na ok. 20 - 30 min w ciepłej wodzie. Do wody można dolać trochę delikatnego płynu do mycia.
4. Jeśli tym sposobem nie uda się usunąć wszystkich uporczywych zabrudzeń, rozmoczone zabrudzenia można usunąć za pomocą plastikowej szpatułki **5**.
5. Po umyciu należy dokładnie wysuszyć wszystkie elementy.
Szczególną uwagę należy zwracać na wgłębienia w uchwytych patelni raclette **6**. W razie potrzeby wytrząsnąć resztki wody.

WSKAZÓWKI:

- Gorący kamień jest produktem naturalnym i wskutek kontaktu z grillowanymi potrawami może się przebarwić. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na działanie urządzenia ani smak grillowanych potraw.
- Uporczywe zapachy można w razie potrzeby usuwać za pomocą soku cytrynowego.

8.3 Zmywarka

Plastikowe szpatułki **5** można również czyścić w zmywarce.

9. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



10. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa.	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.

11. Dane techniczne

Model:	SRGS 350 B3
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	350 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	0 W

Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

12. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 485019_2501** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **485019_2501**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 485019_2501



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	72
2. Použití k určenému účelu	73
3. Bezpečnostní pokyny	73
4. Rozsah dodávky	76
5. Tipy pro horký kámen	77
6. Uvedení do provozu	77
7. Obsluha	77
7.1 Příprava, zapnutí a vypnutí přístroje	77
7.2 Příprava raclette	78
7.3 Grilování na horkém kameni	78
8. Čištění	79
8.1 Čištění základní jednotky	79
8.2 Čištění kamenné desky a příslušenství	79
8.3 Myčka na nádobí	79
9. Likvidace	80
10. Řešení problémů	80
11. Technické parametry	80
12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	81

1. Přehled

1	Kamenná deska
2	Základní jednotka
3 O/I	Vypínač (se zabudovanou světelnou kontrolkou)
4	Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
5	Plastová špachtle
6	Raclettová pánvička
7	Topný článek
8	Prohlubeň pro raclettovou pánvičku
9	Vzpěra
10	Rukojeť

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratuluje vám k vašemu novému rakletovači.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtete tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým rakletovačem!

Symbyly na přístroji

	Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.
	Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.

2. Použití k určenému účelu

Rakletovač je určen ke grilování potravin. Používejte rakletovač výhradně ve vaší domácnosti a nikdy ne venku.

Přístroj se nesmí používat pro rozmrazení, ohřívání nebo sušení předmětů.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj není dimenzovaný pro venkovní provoz.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.



- ⊙ Kovové povrchy, topný článek a kamenná deska jsou během provozu velmi horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.

- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ V tomto přístroji se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná paliva.
- ⊙ Topný článek se nesmí otírat vlhkým hadříkem.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru, abyste mohli včas zasáhnout, kdyby se vyskytly poruchy.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ **Před prvním použitím přístroj vyčistěte** (viz „Čištění“ na straně 79).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- Elektrospořiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- Připojte přístroj pouze do síťové zásuvky s ochrannými kontakty (Schuko).
- Na přístroj, napájecí vedení nebo síťovou zástrčku nikdy nesahejte vlhkýma rukama.
- Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuv-

ce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

- Napájecí vedení a případně také prodlužovací kabel položte tak, aby na ně nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se o ně nebo zakopnout.
- Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ... pokud došlo k poruše, ... pokud přístroj nepoužíváte, ... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouři.
- Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.
- Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.



NEBEZPEČÍ požáru!

- Přístroj může stát pouze na pevném, rovném, suchém a nehořlavém podkladu. Tím se zabrání převrácení a sklouznutí přístroje nebo zapálení podložky a tím vzniklým škodám.
- Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm. Abyste zabránili přehřátí přístroje nebo možnému požáru, nikdy přístroj nepřikrývejte. Kamennou desku nesmíte v žádném případě zakrývat alobalem,

hliníkovými tácy nebo jiným žáruvzdorným materiálem.

- ⊙ Napájecí vedení se během provozu nesmí dotýkat horkých povrchů.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Kovové povrchy, topný článek a kamenná deska jsou během provozu velmi horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.
- ⊙ Při přípravě jídla nenechávejte plastovou špachtli na horké kamenné desce nebo v raclettové pánvičce. Plastová špachtle se může rovněž velmi zahřát.
- ⊙ Přístroj je i po vypnutí stále ještě horký, proto se ho nedotýkejte.
- ⊙ Přístroj přemísťujte pouze ve vychlazeném stavu a používejte k tomu pouze určené rukojeti.
- ⊙ Pamatujte, že kamenná deska udržuje teplo po velmi dlouhou dobu. Nechejte ji dostatečně dlouhou dobu chladnout, předtím než ji odeberete ze základní jednotky a vyčistíte ji.
- ⊙ Používejte kuchyňské rukavice, pokud připravujete pokrmy s vysokou teplotou. Stříkance tuku mohou jinak způsobit popáleniny.
- ⊙ Nikdy přístroj nepoužívejte bez kamenné desky. V opačném případě jsou žhavé topné články vystaveny a mohou při dotyku způsobit těžké popáleniny.
- ⊙ Pokud by se na přístroji vznítit tuk, **v žádném případě ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečí explozivního hoření nebo úrazu elektrickým proudem. Místo toho přístroj zakryjte, např. hasicí dekou.



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství

kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Dbejte na to, aby byl přístroj vypnutý předtím, než ho připojíte k zásuvce.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Kamennou desku a raclettové pánvičky nelze mýt v myčce na nádobí.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen různými laky a umělými látkami a je ošetrován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Používejte pouze kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové náčiní by mohlo poškodit potažený povrch raclettové pánvičky.
- ⊙ Při rozechívání a během provozu nenechávejte v přístroji prázdné raclettové pánvičky. Antistatický povrch by se mohl kvůli přehřátí poškodit.
- ⊙ Nepokládejte na přístroj žádné předměty.

4. Rozsah dodávky

- 1 základní jednotka **2**
- 1 kamenná deska **1**
- 2 raclettové pánvičky **6**
- 2 plastové špachtle **5**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

5. Tipy pro horký kámen

Horký kámen potřebuje cca 25 minut, než je natolik rozpálený, abyste mohli začít s přípravou. Jakmile je kámen rozpálený, udržuje dlouho teplo a rovnoměrně a jemně ho při grilování přenáší na grilované jídlo.

Na horkém kameni můžete připravit maso, rybu, zeleninu a ovoce. Abyste při grilování zabránili přichycení, dobře naolejujte horní stranu kamenné desky **1**.

Výhodou je, že na kamenné desce **1** můžete také krájet. Jen ji nenechte spadnout. Může se přitom zlomit.

Nechejte kamennou desku **1** po grilování vždy dobře vychladnout, předtím než ji sundáte z grilu a vyčistíte. Vzhledem k dobrým tepelně-akumulačním schopnostem to trvá cca 45 minut. Vychladnutí je důležité nejen pro to, abyste se nespálili. Kamenná deska **1** může prasknout nebo získat trhliny, pokud ji v horkém stavu budete umývat ve vodě.

Horký kámen je přírodní produkt a při kontaktu s grilovaným jídlem se může zbarvit. To je normální a neovlivňuje to funkci ani chuť grilovaného jídla.

6. Uvedení do provozu



NEBEZPEČÍ požáru!

- ⊙ Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou a žáruvzdornou podložku.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na

topných článcích a není to chyba přístroje. Postarejte se o dostatečné větrání.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**
 1. Odstraňte případně všechny nálepky **nikoliv** však typový štítek na straně.
 2. **Obrázek A:** Položte kamennou desku **1** na obě vzpěry **9**.
 3. Nastavte vypínač **3** na **O**.
 4. Síťovou zástrčku **4** zasuněte do dobře přístupné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku.
 5. Zapněte přístroj nastavením vypínače **3** na **I**.
Zabudovaná provozní světelná kontrolka svítí a přístroj se nahřívá.
 6. Nechejte přístroj zapnutý cca 30 minut.
 7. Přístroj opět vypněte nastavením vypínače **3** na **O**. Zabudovaná světelná kontrolka zhasne.
 8. Vytáhněte síťovou zástrčku **4** a nechejte přístroj vychladnout.
 9. Přístroj opět vyčistěte.

7. Obsluha



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Kovové povrchy, topný článek **7** a kamenná deska **1** jsou během provozu velmi horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.

7.1 Příprava, zapnutí a vypnutí přístroje

1. Zvolte místo, které je pevné, rovné a nehořlavé. Dodržujte přitom odstup od ji-

ných předmětů cca 30 cm. Podložka by měla být odolná vůči stříkancům tuku.

2. **Obrázek A:** Položte kamennou desku **1** na obě vzpěry **9**.
3. Naolejujte raclettovou pánvičku **6** zevnitř a kamennou desku **1** na horní straně.

UPOZORNĚNÍ: Použijte k tomu kuchyňskou utěrku s pár kapkami stolního oleje.

4. Nastavte vypínač **3** na **O**.
5. Síťovou zástrčku **4** zasuněte do dobře přístupné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku.
6. Zapněte přístroj nastavením vypínače **3** na **I**.
Zabudovaná provozní světelná kontrolka svítí a přístroj se nahřívá.
7. Nechejte přístroj předehřát přibližně 20 - 25 minut.
Nyní je přístroj provozuschopný.
8. Přístroj opět vypněte nastavením vypínače **3** na **O**. Zabudovaná světelná kontrolka zhasne.
9. Vytáhněte po použití síťovou zástrčku **4** ze síťové zásuvky. Pouze tak je přístroj zcela bez elektřiny.

7.2 Příprava raclette



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Při přípravě jídla nenechávejte plastovou špachtli **5** na horké kamenné desce **1** nebo v raclettové pánvičce **6**.
Plastová špachtle se může rovněž velmi zahřát.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte v raclettové pánvičce **6** pouze plastovou špachtli **5**, která je součástí balení, v žádném případě kovové příbory.

UPOZORNĚNÍ: Neplňte raclettovou pánvičku **6** příliš vysoko, aby se suroviny nedotýkaly topného článku **7** a neshořely.

1. Naplňte vždy jednu raclettovou pánvičku **6** požadovanými surovinami.
 2. **Obrázek B:** Umístěte raclettovou pánvičku **6** do prohlubně **8**.
 3. Jakmile jsou suroviny hotové, vytáhněte raclettovou pánvičku **6** z přístroje.
 4. Přesuňte obsah raclettové pánvičky **6** plastovou špachtlí **5** na talíř.
-

UPOZORNĚNÍ: Jelikož mají raclettové pánvičky **6** antistatický povrch, nemusíte je před každou další porcí znovu potírat tukem.

7.3 Grilování na horkém kameni

Zatímco se suroviny vaří v raclettových pánvičkách **6** pod topným článkem **7**, můžete současně grilovat malé kousky masa, ryby, zeleniny nebo ovoce na kamenné desce **1**.

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby byl povrch kamenné desky **1** dobře naolejován a přístroj se minimálně 20 - 25 minut rozehřívá.
 - U potravin, které se snadno přichytí, můžete kousky velikosti kousnutí před grilováním marinovat v kořeněném oleji.
 - Na kamenné desce **1** můžete používat také nože a jiné kuchyňské náčiní z kovu.
-

8. Čištění



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **4** ze zásuvky.
- Přístroj nikdy nenamáčejte do vody a chrante ho před stříkající a kapající vodou.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- Nechejte přístroj před čištěním vychladnout, aby nehrozilo žádné nebezpečí popálení.
- Pamatujte, že kamenná deska **1** udržuje teplo po velmi dlouhou dobu. Nechejte ji dostatečně dlouhou dobu chladnout (cca 45 minut), předtím než ji odeberete ze základní jednotky **2** a vyčistíte ji.

POZOR:

- Nepoužívejte v žádném případě drhnutí, leptavé nebo odírající čisticí prostředky. Tím se může poškodit potažený povrch raclettové pánvičky **6**.

UPOZORNĚNÍ: Nečekejte po vychladnutí příliš dlouho s čištěním, aby zbytky jídla nepřischly a poté šly jen těžko odstranit.

2. Omyjte kamennou desku **1**, raclettovou pánvičku **6** a plastovou špachtli **5** v ruce teplou vodou.
3. V případě ztvrdlých usazenin nechejte díly odmočit přibližně 20 - 30 minut v teplé vodě. Do vody můžete přidat trochu jemného čisticího prostředku.
4. Pokud takto nelze odstranit všechny usazeniny, můžete odstranit odmočené usazeniny plastovou špachtlí **5**.
5. Všechny díly po umytí pečlivě vysušte. Dbejte přitom obzvláště na prohlubně v rukojetích raclettových pánviček **6**. Příp. zbylou vodu vylijte ven.

UPOZORNĚNÍ:

- Horký kámen je přírodní produkt a při kontaktu s grilovaným jídlem se může zbarvit. To je normální a neovlivňuje to funkci ani chuť grilovaného jídla.
- Zbývající pachy můžete odstranit příp. citronovou šťávou.

8.3 Myčka na nádobí

Plastovou špachtli **5** lze umývat také v myčce na nádobí.

8.1 Čištění základní jednotky

1. Základní jednotku **2** vyčistěte vlhkým hadříkem s trochou čisticího prostředku.
2. Otřete čistou vodou.
3. Přístroj pak používejte, až když je úplně suchý.

8.2 Čištění kamenné desky a příslušenství

1. Zvedněte vychladlou kamennou desku **1** ze základní jednotky **2**.

9. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

10. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.

11. Technické parametry

Model:	SRGS 350 B3
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	350 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu:	0 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
~	Střídaté napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uchovávejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytneli se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 485019_2501** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **485019_2501** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 485019_2501



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	84
2. Účel použitia.....	85
3. Bezpečnostné pokyny	85
4. Obsah balenia	89
5. Tipy týkajúce sa horúceho kameňa	89
6. Uvedenie do prevádzky.....	89
7. Obsluha	90
7.1 Príprava, zapnutie a vypnutie prístroja	90
7.2 Príprava raclette	90
7.3 Grilovanie na horúcom kameni.....	90
8. Čistenie.....	91
8.1 Čistenie základného prístroja	91
8.2 Čistenie kamennej platne a príslušenstva	91
8.3 Umývačka riadu	91
9. Likvidácia	92
10. Riešenie problémov	92
11. Technické údaje	92
12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	93

1. Prehľad

1	Kamenná platňa
2	Základný prístroj
3 O/I	Zapínač/vypínač (s integrovanou kontrolkou)
4	Pripojovací kábel so zástrčkou
5	Plastová lopatka
6	Panvica na raclette
7	Vyhrievací prvok
8	Priehlbina pre panvicu na raclette
9	Vzpera
10	Rukoväť

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému raclette grilu.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým raclette grilom!

Symbyly na prístroji

	Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.
	Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.

2. Účel použitia

Raclette gril je vhodný na grilovanie a prípravu jedál.

Používajte raclette výlučne v rámci svojej domácnosti a nikdy nie vonku.

Prístroj sa nesmie používať na rozmrazovanie, na zahrievanie alebo sušenie predmetov.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nie je určený na prevádzku vo voľnom priestranstve.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
 - ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
 - ⊙ Deti smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
 - ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
-  ⊙ Kovové povrchy, vyhrievací prvok a kamenná platňa sú počas prevádzky veľmi horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
 - ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
 - ⊙ V tomto prístroji sa nesmie používať drevené uhlie alebo podobné horľaviny.
 - ⊙ Vyhrievací prvok sa nesmie utierať namokro.
 - ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácejmu použitiu, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
 - ⊙ Prístroj počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru, aby ste mohli včas zasiahnuť, ak by sa vyskytli poruchy funkcie.
 - ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
 - ⊙ **Pred prvým použitím prístroj vyčistite** (pozri „Čistenie“ na strane 91).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchovávať mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Prístroj pripájajte len na zásuvku s ochrannými kontaktmi (uzemnená zásuvka).

- ⊙ Nikdy nechytajte prístroj, sieťový kábel alebo sieťovú zástrčku mokrymi rukami.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predlžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Po vypnutí prístroj nie je celkom odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
... v prípade poruchy,
... ak prístroj nepoužívate,
... pred čistením a
... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

- ⊙ Prístroj môže byť umiestnený výhradne na pevnom, rovnom, suchom a nehorľavom podklade. Tým sa má zabrániť tomu, aby sa prevrátil, zošmykol alebo aby podložka začala horieť a tým vznikli škody.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov ale-

bo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien. Aby ste predišli prehriatiu prístroja alebo možnému požiaru, nesmiete ho prikrývať. Kamenná platňa sa v žiadnom prípade nesmie prikrývať hliníkovou fóliou, hliníkovými miskami alebo iným materiálmi odolnými voči teplu.

- ⊗ Pripojovacie vedenie sa počas prevádzky nesmie dotýkať horúcich povrchov.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊗ Kovové povrchy, vyhrievací prvok a kamenná platňa sú počas prevádzky veľmi horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch.
- ⊗ Počas prípravy nenechajte plastové lopatky ležať na horúcej kamennej platni alebo v panvici na raclette. Plastové lopatky môžu byť takisto horúce.
- ⊗ Aj po vypnutí je prístroj veľmi horúci a nesmiete sa ho dotýkať.
- ⊗ Prístroj prepravujte len vo vychladnutom stave a používajte len na to určené rukoväte.
- ⊗ Nezabudnite, že kamenná platňa veľmi dlho drží teplo. Nechajte ju dostatočne dlho vychladnúť predtým, ako ju odoberiete zo základného prístroja a očistíte.
- ⊗ Používajte kuchynskú rukavicu, keď pripravujete jedlá s vysokou teplotou. Vystrekujúci tuk môže inak spôsobiť popálenie.
- ⊗ Prístroj nikdy nepoužívajte bez kamennej platne. Inak budú rozžeravené vyhrievacie prvky odkryté a môžu pri dotyku spôsobiť ťažké popáleniny.
- ⊗ Ak sa na prístroji vznietí tuk, **v žiadnom prípade ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečenstvo výbušného vzplanutia alebo zásahu elektrickým prúdom.

Namiesto toho prístroj zakryte, napr. hasiacou dekou.



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

- ⊗ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdýchnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊗ Dbajte o to, aby bol prístroj vypnutý predtým, ako ho pripojíte do zásuvky.
- ⊗ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊗ Kamenná platňa a panvice na raclette sa nesmú umývať v umývačke.
- ⊗ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊗ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊗ Používajte len nástroje z dreva alebo plastu odolného voči teplu. Nástroje z kovu by mohli poškodiť ochrannú vrstvu povrchu panvíc na raclette.
- ⊗ Počas zahrievania a prevádzky nenechávajte v prístroji prázdne panvice na raclette. V dôsledku prehriatia by sa mohla poškodiť antiadhézná vrstva.
- ⊗ Na prístroj nekladte žiadne predmety.

4. Obsah balenia

- 1 základný prístroj **2**
- 1 kamenná platňa **1**
- 2 panvice na raclette **6**
- 2 plastová lopatka **5**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

5. Tipy týkajúce sa horúceho kameňa

Horúci kameň potrebuje asi 25 minút, kým je zohriaty tak, aby ste mohli začať s prípravou. Keď už je rozohriaty, dlho udržiava teplo a pri grilovaní vydáva teplo rovnomerne a šetrne na grilovaný pokrm.

Na horúcom kameni je možné pripravovať mäso, ryby, zeleninu a ovocie. Aby ste predišli priľnutiu na gril, dobre naolejajte hornú stranu kamennej platne **1**.

Výhoda je, že na kamennej platni **1** môžete aj krájať. Len ju nesmiete nechať spadnúť. Pritom by sa mohla rozbiť.

Kamennú platňu **1** nechajte po grilovaní vždy dobre vychladnúť predtým, ako ju zoberiete z grilu a umyjete. Na základe vlastností akumulácie tepla to trvá asi 45 minút. Vychladnutie je dôležité nielen preto, aby ste sa nepopálili. Kamenná platňa **1** môže popraskať, keď ju dáte za horúca do vody na umývanie.

Horúci kameň je prírodný produkt a kontaktom s grilovaným pokrmom sa môže sfarbiť. To je normálne a neovplyvňuje to funkciu ani chuť grilovaného pokrmu.

6. Uvedenie do prevádzky



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

- ⊙ Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú a teplovzdornú podložku.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Je to spôsobené montážnymi prostriedkami na vyhrievacích prvkoch a nejde o chybu prístroja. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
- **Pred prvým použitím prístroj vyčistite!**
 1. Odstráňte prípadné nálepky, ale **nie** typový štítko na boku.
 2. **Obrázok A:** Kamennú platňu **1** položte na obidve vzpery **9**.
 3. Prepnite zapínač/vypínač **3** na **O**.
 4. Zástrčku **4** zastrčte do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je dobre prístupná a ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku.
 5. Zapínač/vypínač **3** prepnite na **I**, aby ste zapli prístroj. Integrovaná kontrolka svieti a prístroj sa zohrieva.
 6. Prístroj nechajte zapnutý asi 30 minút.
 7. Zapínač/vypínač **3** prepnite na **O**, aby ste prístroj znovu vypli. Integrovaná kontrolka zhasne.
 8. Vytiahnite zástrčku **4** a nechajte prístroj vychladnúť.
 9. Prístroj znovu vyčistite.

7. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊗ Kovové povrchy, vyhrievací prvok **7** a kamenná platňa **1** sú počas prevádzky veľmi horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch.

7.1 Príprava, zapnutie a vypnutie prístroja

1. Vyberte miesto, ktoré je pevné, rovné a nehorľavé. Dodržujte pritom minimálnu vzdialenosť cca 30 cm od iných predmetov. Podložka by mala byť necitlivá voči striekancom tuku.
2. **Obrázok A:** Kamennú platňu **1** položte na obidve vzpery **9**.
3. Naolejujte panvice na raclette **6** zvnútra a kamennú platňu **1** na vrchnej strane.

UPOZORNENIE: Použite na to kuchynskú utierku, na ktorú nakvapkáte trochu jedlého oleja.

4. Prepnete zapínač/vypínač **3** na **O**.
5. Zástrčku **4** zastrčte do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je dobre prístupná a ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku.
6. Zapínač/vypínač **3** prepnete na **I**, aby ste zapli prístroj. Integrovaná kontrolka svieti a prístroj sa zohrieva.
7. Prístroj nechajte predhriať asi 20 - 25 minút. Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.
8. Zapínač/vypínač **3** prepnete na **O**, aby ste prístroj znovu vypli. Integrovaná kontrolka zhasne.

9. Po použití zástrčku **4** vytiahnite zo zástrčky. Len tak je prístroj úplne bez prúdu.

7.2 Príprava raclette



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊗ Počas prípravy nenechajte plastové lopatky **5** ležať na horúcej kamennej platni **1** alebo v panvici na raclette **6**. Plastové lopatky môžu byť takisto horúce.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊗ V panvici na raclette **6** používajte len plastové lopatky **5**, ktoré sú súčasťou balenia, v žiadnom prípade kovový príbor.

UPOZORNENIE: Panvicu na raclette **6** príliš neprepŕňajte, aby sa prísady nedotýkali vyhrievacieho prvku **7** a neprihoreli.

1. Panvicu na raclette **6** naplňte požadovanými prísadami.
2. **Obrázok B:** Panvicu na raclette **6** vložte do priehlbiny **8**.
3. Vyberte panvicu na raclette **6** z prístroja, keď sú prísady dopečené.
4. Obsah panvice na raclette **6** presuňte plastovou lopatkou **5** na tanier.

UPOZORNENIE: Pretože majú panvice na raclette **6** antiadhéznú vrstvu, nemusia sa znovu namazať pred každou ďalšou porciou.

7.3 Grilovanie na horúcom kameni

Počas pečenia prísad v panviciach na raclette **6** pod vyhrievacím prvkom **7** môžete súčasne na kamennej platni **1** grilovať malé kúsky mäsa, rýb, zeleniny alebo ovocia.

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby bol povrch kamennej platne **1** dobre naolejovaný a prístroj sa predhrieval aspoň 20 - 25 minút.
- Pri potravinách, ktoré sa ľahko prílepia, môžete nakrájať kúsky pred grilovaním namarinovať v okorenenom oleji.
- Na kamennej platni **1** môžete používať aj nôž alebo iné kuchynské náradie.

8. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **4** zo zásuvky.
- ⊙ Prístroj nikdy neponárajte do vody a chráňte ho pred striekajúcou alebo kvapkajúcou vodou.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte prístroj najprv vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- ⊙ Nezabudnite, že kamenná platňa **1** veľmi dlho drží teplo. Nechajte ju dostatočne dlho vychladnúť (cca 45 minút) predtým, ako ju odoberiete zo základného prístroja **2** a očistíte.

POZOR:

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Tým by sa mohla poškodiť ochranná vrstva panvíc na raclette **6**.

UPOZORNENIE: Po vychladnutí nečakajte príliš dlho s čistením, aby zvyšky jedla neprischli, pretože potom sa budú dať len ťažko odstrániť.

8.1 Čistenie základného prístroja

1. Základný prístroj **2** vyčistíte vlhkou handrou s malým množstvom prostriedku na umývanie.
2. Následne ju poutierajte čistou vodou.
3. Prístroj znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

8.2 Čistenie kamennej platne a príslušenstva

1. Vychladnutú kamennú platňu **1** vyberte zo základného prístroja **2**.
2. Kamennú platňu **1**, panvicu na raclette **6** a plastové lopatky **5** umývajte ručne v teplej vode.
3. V prípade odolných usadenín nechajte diely namočené asi 20 - 30 minút v teplej vode. Do vody môžete pridať aj trochu jemného prostriedku na umývanie riadu.
4. Keď sa týmto spôsobom nedajú odstrániť všetky usadeniny, môžete zmäččené usadeniny odstrániť plastovou lopatkou **5**.
5. Všetky diely po čistení starostlivo vysušte.
Prítom venujte zvlášť pozornosť priehlbínám na rukovätiach panvíc na raclette **6**. Prípadnú zvyšnú vodu vytraste.

UPOZORNENIA:

- Horúci kameň je prírodný produkt a kontaktom s grilovaným pokrmom sa môže sfarbiť. To je normálne a neovplyvňuje to funkciu ani chuť grilovaného pokrmu.
- Zostávajúce pachy môžete prípadne odstrániť citrónovou šťavou.

8.3 Umývačka riadu

Plastové lopatky **5** je možné umývať aj v umývačke riadu.

8.3 Umývačka riadu

Plastové lopatky **5** je možné umývať aj v umývačke riadu.

9. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

10. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.

11. Technické údaje

Model:	SRGS 350 B3
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	350 W
Príkon vo vypnutom stave:	0 W

Použíte symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 485019_2501** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

485019_2501 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 485019_2501



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Indice

1. Vista general	96
2. Uso adecuado	97
3. Indicaciones de seguridad	97
4. Volumen de suministro	101
5. Consejos para calentar la piedra	101
6. Puesta en servicio	102
7. Uso	102
7.1 Preparación, encendido y apagado del aparato	102
7.2 Preparación de la raclette	103
7.3 Asar sobre la piedra caliente	103
8. Limpieza	104
8.1 Limpieza del aparato base	104
8.2 Limpieza de la placa de piedra y los accesorios	104
8.3 Lavavajillas	104
9. Eliminación	105
10. Solución de problemas	105
11. Datos técnicos	105
12. Garantía de HOYER Handel GmbH	106

1. Vista general

1	Placa de piedra
2	Aparato base
3 O/I	Interruptor de encendido/apagado (con indicador luminoso integrado)
4	Cable de conexión con enchufe
5	Espátula de plástico
6	Minisartén de raclette
7	Elemento calefactor
8	Cavidad para minisartén de raclette
9	Puntal
10	Asa

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta parrilla de raclette.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva parrilla de raclette.

Símbolos en el aparato

	Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.
	Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.

2. Uso adecuado

La parrilla de raclette es adecuada para asar y cocinar alimentos.

Utilice exclusivamente la parrilla de raclette dentro de su hogar y nunca en exteriores.

El aparato no debe utilizarse para descongelar, calentar o secar objetos.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato no se debe utilizar en exteriores.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- ⊙ Las superficies metálicas, el elemento calefactor y la placa de piedra se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el uso, toque solo los mangos y los elementos de mando.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ No utilice carbón vegetal o combustibles similares en este aparato.
- ⊙ El elemento calefactor no debe limpiarse en húmedo.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando, de forma que pueda intervenir a tiempo en caso de que se produzcan averías de funcionamiento.

- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.
- ⊙ **Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez** (véase "Limpieza" en la página 104).



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable de conexión.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.
- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el aparato solo a una toma de corriente de red con tomas de tierra.
- ⊙ No agarre nunca el aparato, el cable de conexión de red o el enchufe con las manos mojadas.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Coloque el cable de conexión y, en su caso, los cables alargadores, de modo que nadie los pise, se enganche o tropiece con ellos.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
... si se produce una avería,
... cuando no utilice el aparato,
... antes de limpiar el aparato y
... en caso de tormenta.

- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.
- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ El aparato se debe colocar exclusivamente sobre una superficie sólida, lisa, seca y no inflamable. De esa forma se evitará que se vuelque, se deslice desplazándose o que se incendie la base de apoyo y debido a ello se produzcan daños.
- ⊙ El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes. Para evitar un sobrecalentamiento del aparato o un posible incendio, no cubra el aparato. La placa de piedra no debe cubrirse en ningún caso con papel de aluminio, envases de aluminio u otros materiales resistentes al calor.
- ⊙ El cable de conexión no deberá tocar las superficies calientes durante el funcionamiento.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las superficies metálicas, el elemento calefactor y la placa de piedra se calientan mucho debido al funcionamiento. Durante el uso, toque solo los mangos y los elementos de mando.
- ⊙ No deje las espátulas de plástico posadas sobre la placa de piedra caliente ni dentro de la minisartén de raclette durante la preparación. Las espátulas de plástico también pueden calentarse.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato sigue estando muy caliente y no debe tocarse.
- ⊙ Transporte el aparato solo cuando se haya enfriado y hágalo utilizando los mangos del mismo.

- ⊙ Tenga en cuenta que la placa de piedra conserva el calor durante mucho tiempo. Deje que se enfríe durante un tiempo suficiente antes de retirarla del aparato base y limpiarla.
- ⊙ Utilice guantes de cocina cuando cueza alimentos a alta temperatura. De lo contrario, las salpicaduras de grasa pueden producir quemaduras.
- ⊙ No utilice nunca el aparato sin la placa de piedra. De lo contrario, los elementos calefactores calientes quedan expuestos y pueden causar quemaduras graves en caso de contacto.
- ⊙ Si se inflama grasa sobre el aparato, **¡no intente apagarla utilizando agua en ningún caso!** Existe peligro de que se produzca una deflagración de tipo explosivo o de recibir una descarga eléctrica. En lugar de ello, cubra el aparato, p. ej., con una manta antiincendios.



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Asegúrese de que el aparato está apagado antes de conectarlo a una toma de corriente.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ La placa de piedra y las minisartenes de raclette no deben lavarse en el lavavajillas.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ Utilice únicamente cubiertos de madera o de plástico resistente al calor. Los cubiertos de metal pueden dañar la superficie con revestimiento de las minisartenes de raclette.
- ⊙ Al calentar y durante el funcionamiento, no deje ninguna minisartén de raclette vacía en el aparato. El sobrecalentamiento podría dañar el revestimiento antiadherente.
- ⊙ No coloque ningún objeto sobre el aparato.

4. Volumen de suministro

- 1 aparato base **2**
- 1 placa de piedra **1**
- 2 minisartenes de raclette **6**
- 2 espátulas de plástico **5**
- 1 manual de instrucciones completo (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

5. Consejos para calentar la piedra

Para calentar la piedra se necesitan aprox. 25 minutos, hasta que esté lo bastante caliente como para poder empezar con la preparación. Una vez calentada, la piedra conserva el calor largo tiempo y lo emite de manera uniforme y cuidadosa al asar los alimentos.

Sobre la piedra caliente puede preparar carne, pescado, verdura y fruta. Para evitar que se queden pegados al asar, engrase bien la parte superior de la placa de piedra **1** con aceite.

La placa de piedra **1** presenta la ventaja de que también puede cortar sobre ella. No obstante, no debería dejarla caer. Si eso ocurre, podría romperse.

Deje que la placa de piedra **1** se enfríe bien siempre al terminar de asar, antes de quitarla de la parrilla y limpiarla. Debido a las buenas propiedades de conservación del calor, esto dura aprox. 45 minutos. El enfriamiento no solamente es importante para que usted no se queme. La placa de piedra **1** puede sufrir grietas o fisuras si se echa al agua de lavado estando caliente. La piedra caliente es un producto natural y puede mancharse debido al contacto con los alimentos para asar. Esto es normal y no influye en el funcionamiento ni en el sabor de los alimentos.

6. Puesta en servicio



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, plana, antideslizante y resistente al calor.
- ⊙ El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje de los elementos calefactores y no es ningún fallo del aparato. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire todo el material de embalaje.
 - Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
 - **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!**
1. Retire los adhesivos que pueda encontrar, pero **no** la placa de características en el lateral.
 2. **Ilustración A:** coloque la placa de piedra **1** sobre los dos puntales **9**.
 3. Ponga el interruptor de encendido/apagado **3** en **O**.
 4. Inserte el enchufe **4** en una toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características.
 5. Ponga el interruptor de encendido/apagado **3** en **I** para conectar el aparato. El indicador luminoso integrado se ilumina y el aparato se calienta.
 6. Deje el aparato encendido durante aprox. 30 minutos.
 7. Ponga el interruptor de encendido/apagado **3** en **O** para volver a desconec-

tar el aparato. El indicador luminoso integrado se apaga.

8. Retire el enchufe **4** de la red y deje que el aparato se enfríe.
9. Vuelva a limpiar el aparato.

7. Uso



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las superficies metálicas, el elemento calefactor **7** y la placa de piedra **1** se calientan mucho debido al funcionamiento. Durante el uso, toque solo los mangos y los elementos de mando.

7.1 Preparación, encendido y apagado del aparato

1. Seleccione una ubicación que sea firme, plana y no se queme. Mantenga una distancia de aprox. 30 cm con los demás objetos. La base de apoyo debería ser no sensible a las salpicaduras de grasa.
2. **Ilustración A:** coloque la placa de piedra **1** sobre los dos puntales **9**.
3. Engrase las minisartenes de raclette **6** por dentro y la placa de piedra **1** con aceite por la parte superior.

NOTA: utilice para ello un paño de cocina rociado con unas gotas de aceite de cocina.

4. Ponga el interruptor de encendido/apagado **3** en **O**.
5. Inserte el enchufe **4** en una toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características.
6. Ponga el interruptor de encendido/apagado **3** en **I** para conectar el aparato.

- El indicador luminoso integrado se ilumina y el aparato se calienta.
- Deje que el aparato se precaliente durante unos 20 - 25 minutos.
El aparato ya está listo para el servicio.
 - Ponga el interruptor de encendido/apagado **3** en **O** para volver a desconectar el aparato. El indicador luminoso integrado se apaga.
 - Después de usar el aparato, saque el enchufe **4** de la toma de corriente de red. Solamente de esa forma el aparato estará totalmente sin corriente.

7.2 Preparación de la raclette



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ No deje las espátulas de plástico **5** posadas sobre la placa de piedra **1** caliente ni dentro de la minisartén de raclette **6** durante la preparación. Las espátulas de plástico también pueden calentarse.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Dentro de la minisartén de raclette **6** utilice únicamente las espátulas de plástico **5** incluidas en el volumen de suministro, en ningún caso utilice cu-biertos de metal.

NOTA: no rellene la minisartén de raclette **6** hasta una altura excesiva, de manera que los ingredientes no toquen el elemento calefactor **7** y puedan quemarse.

- Llene en cada caso una minisartén de raclette **6** con los ingredientes deseados.
- Ilustración B:** coloque la minisartén de raclette **6** en una cavidad **8**.
- Retire la minisartén de raclette **6** del aparato en cuanto los ingredientes estén hechos.

- Vierta en un plato el contenido de la minisartén de raclette **6** con ayuda de una espátula de plástico **5**.

NOTA: dado que las minisartenes de raclette **6** cuentan con un revestimiento antiadherente, no es necesario volver a engrasarlas antes de cada ración adicional.

7.3 Asar sobre la piedra caliente

Mientras los ingredientes en las minisartenes de raclette **6** se cocinan por debajo del elemento calefactor **7**, puede asar al mismo tiempo trozos pequeños de carne, pescado, verdura o fruta sobre la placa de piedra **1**.

NOTAS:

- Procure que la superficie de la placa de piedra **1** esté bien engrasada con aceite y que el aparato se haya precalentado durante al menos 20 - 25 minutos.
- En el caso de alimentos que se peguen fácilmente, puede marinar los trozos de pequeño tamaño en aceite condimentado antes de asar.
- Sobre la placa de piedra **1** también puede utilizar cuchillos y otros utensilios de cocina de metal.

8. Limpieza



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **4**.
- ⊙ No sumerja nunca el aparato en agua y protéjalo del goteo y las salpicaduras.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Antes de proceder a la limpieza deje enfriar el aparato hasta que ya no exista peligro de quemaduras.
- ⊙ Tenga en cuenta que la placa de piedra **1** conserva el calor durante mucho tiempo. Deje que se enfríe durante un tiempo suficiente (aprox. 45 minutos) antes de retirarla del aparato base **2** y limpiarla.

PRECAUCIÓN:

- ⊙ No utilice en ningún caso detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De hacerlo, puede dañar la superficie con revestimiento de las minisartenes de raclette **6**.

NOTA: tras dejar enfriar, no espere mucho antes de limpiar para que los restos de comida no se solidifiquen y sea más difícil eliminarlos.

8.1 Limpieza del aparato base

1. Limpie el aparato base **2** con un paño humedecido y un poco de detergente.
2. Friéguela a continuación con agua limpia.
3. No vuelva a utilizar el aparato hasta que esté completamente seco.

8.2 Limpieza de la placa de piedra y los accesorios

1. Levante la placa de piedra **1** para retirarla del aparato base **2** una vez se haya enfriado.
2. Limpie la placa de piedra **1**, las minisartenes de raclette **6** y las espátulas de plástico **5** a mano en agua de lavado templada.
3. En caso de incrustaciones resistentes, deje en remojo las piezas en agua templada durante unos 20 - 30 minutos. Puede añadir un poco de detergente suave al agua.
4. Si de esa forma no es posible eliminar todas las incrustaciones, puede eliminar las incrustaciones reblandecidas con una espátula de plástico **5**.
5. Seque cuidadosamente todas las piezas después de limpiarlas.
Tenga especial cuidado con los huecos en las asas de las minisartenes de raclette **6**. En caso necesario, vacíe el agua sobrante sacudiendo.

NOTAS:

- La piedra caliente es un producto natural y puede mancharse debido al contacto con los alimentos para asar. Esto es normal y no influye en el funcionamiento ni en el sabor de los alimentos.
- Dado el caso, puede eliminar los olores que permanezcan con zumo de limón.

8.3 Lavavajillas

Las espátulas de plástico **5** también se pueden lavar en el lavavajillas.

9. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

10. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.

11. Datos técnicos

Modelo:	SRGS 350 B3
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	350 W
Consumo de potencia en estado apagado:	0 W

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

12. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 485019_2501 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **485019_2501**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 485019_2501



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	110
2. Tiltænkt anvendelse	111
3. Sikkerhedsanvisninger	111
4. Leveringsomfang	115
5. Tips til den varme sten	115
6. Ibrugtagning	115
7. Betjening	116
7.1 Forberedelse, tænd- og sluk af apparatet	116
7.2 Tilberedning af raclette	116
7.3 Grilning på den varme sten	116
8. Rengøring	117
8.1 Rengøring af basisenhed	117
8.2 Rengøring af stenplade og tilbehør	117
8.3 Opvaskemaskine	117
9. Bortskaffelse	118
10. Problemløsning	118
11. Tekniske data	118
12. HOYER Handel GmbHs garanti	119

1. Oversigt

1	Stenplade
2	Basisenhed
3 O/I	On-/Off-kontakt (med integreret kontrollampe)
4	Tilslutningsledning med netstik
5	Plastspatel
6	Raclettepande
7	Varmeelement
8	Fordybning til raclettepander
9	Stiver
10	Greb

Mange tak for din tillid!

Vi gratulerer dig med din nye raclette-grill.

For at opnå sikker håndtering af apparatet og få mere at vide om dets ydelse og funktioner:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

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

Symboler på apparatet

	Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.
	Dette symbol advarer dig mod berøring af den varme overflade.

2. Tiltænkt anvendelse

Raclette-grillen er egnet til grilning og tilberedning af fødevarer.

Brug kun raclette-grillen i din husstand og aldrig udendørs.

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

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.

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 personskade eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskader eller materielle skader.

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

Anvisninger til 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 sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.



- ⊙ Metaloverfladerne, varmeelementet og stenpladen bliver meget varm under brugen. Berør kun apparatet på grebene og betjeningselementerne under brugen.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Trækul og lignende brændstoffer må ikke bruges i dette apparat.
- ⊙ Varmeelementet må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder,
 - ... i landbrugsejendomme,
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer,
 - ... i morgenmadspensioner.
- ⊙ Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er i brug, så du kan gribe ind i tilfælde af funktionsfejl.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ **Rengør apparatet inden første brug** (se "Rengøring" på side 117).



FARE for børn!

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



FARE for og grundet kæle- og husdyr!

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



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Hvis der trænger væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med beskyttelseskontakter.
- ⊙ Rør aldrig ved apparatet, nettilslutningsledningen eller netstikket med fugtige hænder.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spæn-

ding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

- ⊙ Træk tilslutningsledningen og i givet fald også forlængerkablet sådan, at ingen kan træde på dem, blive hængende i dem eller snuble over dem.
- ⊙ Sørg for, 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 af stikkontakten.
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... når apparatet ikke er i brug,
... før du rengør apparatet, og
... i tordenvejr.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.



BRANDFARE!

- ⊙ Apparatet må kun opstilles på en fast, jævn, tør og ikke brændbar undergrund. Dermed skal det forhindres, at det vælter, skider eller at der går ild i underlaget og at der således 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 overophed-

ning af apparatet eller en mulig brand, må apparatet ikke tildækkes. Stenpladen må under ingen omstændigheder tildækkes med aluminiumsfolie, aluminiumsbakker eller andre varmebestandige materialer.

- ⊙ Tilslutningsledningen må ikke berøre de varme overflader under driften.



FARE for kvæstelser grundet forbrænding!

- ⊙ Metaloverfladerne, varmeelementet og stenpladen bliver meget varm under brugen. Berør kun apparatet på grebene og betjeningselementerne under brugen.
- ⊙ Lad ikke plastspatlen ligge på den varme stenplade eller på raclettepanderne under tilberedningen. Plastspatlen kan ligeledes blive varm.
- ⊙ 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 greb.
- ⊙ Vær opmærksom på, at stenpladen holder varmen meget længe. Lad den afkøle tilstrækkelig længe, inden du tager den af basisenheden og rengør den.
- ⊙ Brug køkkenhandsker, når du tilbereder mad med høj temperatur. Fedtsprøjt kan ellers føre til forbrændinger.
- ⊙ Brug aldrig apparatet uden stenpladen. Ellers ligger de glødende varmeelementer frit og kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- ⊙ Skulle der gå ild i fedtet på apparatet, **må det under ingen omstændigheder slukkes med vand!** Der er fare for en eksplosionsagtig forbrænding eller et 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 anbringes i et andet rum.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Sørg for, at apparatet er slukket, inden du tilslutter det til en stikkontakt.
- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
- ⊙ Stenpladen og raclettepanderne må ikke rengøres i opvaskemaskinen.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler overfladebehandles med mange forskellige typer lak og kunststof og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opbløde plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Brug kun redskaber af træ eller varmebestandigt plastik. Bestik af metal kan beskadige raclettepandernes belagte overflade.
- ⊙ Efterlad ved opvarmning og under brugen ingen tomme raclettepander i apparatet. Non-stick-belægningen kan tage skade grundet overophedning.
- ⊙ Stil ikke genstande på apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 basisenhed **2**
- 1 stenplade **1**
- 2 raclettepander **6**
- 2 plastspatler **5**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

5. Tips til den varme sten

Den varme sten behøver ca. 25 minutter, indtil den er varmet så meget op, at du kan begynde med tilberedningen. Når den først er varmet op, holder den varmen længe og afgiver denne ensartet og skånsomt til grillmaden under grilningen.

På den varme sten kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt. For at undgå vedhæftning under grilningen, skal du smøre oversiden af stenpladen **1** godt med olie.

En fordel er, at du også kan skære på stenpladen **1**. Du bør bare ikke tabe den. Der ved kan den knække.

Lad altid stenpladen **1** køle godt af efter grilningen, inden du tager den af grillen og rengør den. På grund af de gode varmelagringsegenskaber tager dette ca. 45 minutter. Afkølingen er ikke kun vigtig for at du ikke brænder dig. Stenpladen **1** kan revne eller knække, hvis den kommer i opvarmet vand i varm tilstand.

Den varme sten er et naturprodukt og kan misfarves grundet kontakten med grillmaden. Dette er normalt og påvirker ikke funktionen og grillmadens smag.

6. Ibrugtagning



BRANDFARE!

- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert 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 første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes monteringsmidler på varmeelementerne og er ingen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Fjern al emballage.
- Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
- Rengør apparatet inden første brug!**
 - Fjern eventuelt tilstedeværende mærkater fra apparatet, men **ikke** typeskiltet på siden.
 - Fig. A:** læg stenpladen **1** på de to styre **9**.
 - Stil On-/Off-kontakten **3** på **O**.
 - Sæt netstikket **4** i en let tilgængelig jordat stikkontakt, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet.
 - Stil On-/Off-kontakten **3** på **I** for at tænde apparatet.

Den integrerede kontrollampe lyser og apparatet varmer op.
 - Lad apparatet være tændt i ca. 30 minutter.
 - Stil On-/Off-kontakten **3** på **O** for at slukke apparatet igen. Den integrerede kontrollampe slukker.
 - Træk netstikket **4** ud og lad apparatet køle af.
 - Rengør apparatet igen.

7. Betjening



FARE for kvæstelser grundet forbrænding!

- ⊙ Metaloverfladerne, varmeelementet **7** og stenpladen **1** bliver meget varm under brugen. Berør kun apparatet på grebene og betjeningselementerne under brugen.

7.1 Forberedelse, tænd- og sluk af apparatet

1. Vælg en placering, der er fast, plan og varmebestandig. Overhold derved en afstand på mindst 30 cm til andre genstande. Underlaget bør være ufølsomt over for fedtsprøjt.
2. **Fig. A:** læg stenpladen **1** på de to stivere **9**.
3. Smør raclettepanderne **6** indvendigt og stenpladen **1** på oversiden.

ANVISNING: brug dertil et stykke køkkenrulle, som du har vædet med et par dråber madolie.

4. Stil On-/Off-kontakten **3** på **O**.
5. Sæt netstikket **4** i en let tilgængelig jordet stikkontakt, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet.
6. Stil On-/Off-kontakten **3** på **I** for at tænde apparatet.
Den integrerede kontrollampe lyser og apparatet varmer op.
7. Lad apparatet forvarme ca. 20 - 25 minutter.
Nu er apparatet driftsklar.
8. Stil On-/Off-kontakten **3** på **O** for at slukke apparatet igen. Den integrerede kontrollampe slukker.
9. Træk netstikket **4** ud af stikkontakten efter brugen. Nu er strømmen afbrudt fuldstændigt til apparatet.

7.2 Tilberedning af raclette



FARE for kvæstelser grundet forbrænding!

- ⊙ Lad ikke plastspatlen **5** ligge på den varme stenplade **1** eller på raclettepanderne **6** under tilberedningen. Plastspatlen kan ligeledes blive varm.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug i raclettepanderne **6** kun de i leveringsomfanget inkluderede plastspatler **5**, under ingen omstændighedens bestil af metal.

ANVISNING: fyld ikke raclettepanden **6** for meget, så ingredienserne ikke berører varmeelementet **7** og bliver forbrændt.

1. Fyld en raclettepande **6** med de ønskede ingredienser.
2. **Fig. B:** stil raclettepanden **6** i en fordybning **8**.
3. Tag raclettepanden **6** ud af apparatet, så snart ingredienserne er færdige.
4. Skub raclettepandens **6** indhold på en tallerken med en plastspatle **5**.

ANVISNING: da raclettepanderne **6** har en non-stick-belægning, skal de ikke smøres igen inden hver ny portion.

7.3 Grilning på den varme sten

Mens ingredienserne steger i raclettepanderne **6** under varmeelementet **7**, kan du samtidigt grille små stykker kød, fisk, grøntsager eller frugt på stenpladen **1**.

ANVISNINGER:

- Sørg for, at stenpladens **1** overflade er smurt godt med olie og at apparatet er blevet forvarmet i mindst 20 - 25 minutter.

- Ved fødevarer, som let klæber fast, kan du marinere de mundvenlige stykker med krydderolie inden grilningen.
- På stenpladen **1** kan du også bruge knive og andre køkkenredskaber.

8. Rengøring



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Træk netstikket **4** ud af stikkontakten inden enhver rengøring.
- ⊙ Dyp aldrig apparatet i vand og beskyt det mod stænk- og drypvand.



FARE for kvæstelser grundet forbrænding!

- ⊙ Lad apparatet køle så meget af inden rengøring, at der ikke mere er nogen forbrændingsfare.
- ⊙ Vær opmærksom på, at stenpladen **1** holder varmen meget længe. Lad den afkøle tilstrækkelig længe (ca. 45 minutter), inden du tager den af basisenheden **2** og rengør den.

FORSIGTIG:

- ⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler. Derved kan raclettepandens **6** belagte overflade beskadiges.

ANVISNING: vent efter afkølingen ikke for længe med rengøringen, så madrester ikke sætter sig fast og så bliver svære at fjerne.

8.1 Rengøring af basisenhed

1. Rengør basisenheden **2** med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med rent vand.
3. Benyt først apparatet igen, når det er helt tørt.

8.2 Rengøring af stenplade og tilbehør

1. Løft den afkølede stenplade **1** af basisenheden **2**.
2. Rengør stenpladen **1**, raclettepanderne **6** og plastspatlerne **5** i varmt opvaskvand i hånden.
3. Læg ved håndnåkket skorpedannelse delene i blød i ca. 20 – 30 minutter i varmt vand. Du kan tilsætte vandet lidt mildt opvaskemiddel.
4. Hvis ikke alle skorpedannelser lader sig fjerne på denne måde, kan du fjerne de opblødte skorper med en plastspatel **5**.
5. Tør alle dele godt af efter rengøringen. Vær derved især opmærksom på fordybningerne i raclettepandernes **6** greb. Ryst om nødvendigt resterende vand ud.

ANVISNINGER:

- Den varme sten er et naturprodukt og kan misfarves grundet kontakten med grillmaden. Dette er normalt og påvirker ikke funktionen og grillmadens smag.
- Resterende lugt kan du om nødvendigt fjerne med citronsaft.

8.3 Opvaskemaskine

Plastspatlerne **5** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

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. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. 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
Fungerer ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.

11. Tekniske data

Model:	SRGS 350 B3
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	350 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	0 W

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

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 – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. 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 kontrolleret 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, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. 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 u hensigtsmæssig 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: 485019_2501** 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 kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **485019_2501** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 485019_2501



Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	122
2. Uso conforme	123
3. Istruzioni per la sicurezza	123
4. Materiale in dotazione	127
5. Suggerimenti relativi alla pietra calda	127
6. Messa in funzione	128
7. Uso	128
7.1 Preparazione, accensione e spegnimento dell'apparecchio	128
7.2 Preparazione di raclette	129
7.3 Cottura alla griglia sulla pietra calda	129
8. Pulizia	130
8.1 Pulizia dell'apparecchio base	130
8.2 Pulizia della piastra di pietra e degli accessori	130
8.3 Lavastoviglie	130
9. Smaltimento	131
10. Risoluzione dei problemi	131
11. Dati tecnici	131
12. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	132
13. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	134

1. Panoramica

1	Piastra di pietra
2	Apparecchio base
3 O/I	Interruttore on/off (con spia di controllo integrata)
4	Cavo di collegamento con spina
5	Spatola di plastica
6	Padella della raclette
7	Resistenza
8	Rientranza per la padella della raclette
9	Stecca di rinforzo
10	Impugnatura

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo grill per raclette.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il vostro nuovo grill per raclette possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio

	Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.
	Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.

2. Uso conforme

Il grill per raclette è adatto a grigliare e cuocere alimenti.

Utilizzare il grill per raclette esclusivamente in casa e mai all'aperto.

Non utilizzare l'apparecchio per scongelare, per riscaldare o per asciugare oggetti. L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio non è destinato all'uso all'aperto.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.



- ⊙ Durante il funzionamento, le superfici metalliche, la resistenza e la piastra di pietra diventano molto caldi. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dalle impugnature e dagli elementi di comando.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non utilizzare carbone di legna o combustibili simili in questo apparecchio.
- ⊙ Non pulire a umido la resistenza.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Durante il funzionamento non lasciare mai l'apparecchio incustodito, per poter intervenire tempestivamente qualora si verifichino anomalie di funzionamento.

- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.
- ⊙ **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta** (vedere "Pulizia" a pagina 130).



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina, e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente dotata di contatti di terra.
- ⊙ Non afferrare mai l'apparecchio, il cavo di collegamento alla rete o la spina con le mani umide.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento e l'eventuale cavo di prolunga in modo che nessuno possa calpestarli, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente ...
... se si verifica un guasto,
... quando non si utilizza l'apparecchio,
... prima di pulire l'apparecchio e
... in caso di temporali.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.



PERICOLO di incendio!

- ⊙ Collocare l'apparecchio esclusivamente su una base solida, piana, asciutta e non infiammabile, allo scopo di evitare che l'apparecchio si rovesci o scivoli o che la superficie d'appoggio prenda fuoco causando danni.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a liquidi e materiali infiammabili o in ambienti a rischio di esplosione. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti. Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio o un possibile incendio, non coprire l'apparecchio. Non coprire in nessun caso la piastra di pietra con carta stagnola, vaschette di alluminio o altri materiali resistenti al calore.
- ⊙ Il cavo di collegamento non deve toccare le superfici calde durante il funzionamento.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Durante il funzionamento, le superfici metalliche, la resistenza e la piastra di pietra diventano molto calde. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dalle impugnature e dagli elementi di comando.
- ⊙ Durante la preparazione non lasciare la spatola di plastica sulla piastra di pietra calda o nella padella della raclette. An-

che le spatole di plastica possono diventare molto calde.

- ⊙ L'apparecchio è ancora molto caldo anche dopo averlo spento e non deve essere toccato.
- ⊙ Trasportare l'apparecchio solo quando si è raffreddato e utilizzare a questo scopo solo le apposite impugnature.
- ⊙ Si tenga presente che la piastra di pietra mantiene il calore molto a lungo. Farla raffreddare per un tempo sufficiente prima di toglierla dall'apparecchio base e pulirla.
- ⊙ Quando si cuociono alimenti a temperatura elevata, usare guanti da cucina. In caso contrario ci si potrebbe scottare con schizzi di grasso.
- ⊙ Non utilizzare mai l'apparecchio senza piastra di pietra. In caso contrario le resistenze incandescenti resterebbero scoperte e in caso di contatto potrebbero causare ustioni gravi.
- ⊙ Se il grasso presente sull'apparecchio dovesse prendere fuoco, **non usare assolutamente acqua per spegnerlo!** Esiste il pericolo di deflagrazione o scossa elettrica. Coprire invece l'apparecchio, ad es. con una coperta antincendio.



PERICOLO per gli uccelli!

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portare gli uccelli in un'altra stanza.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo a una presa di corrente.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ La piastra di pietra e le padelle della raclette non vanno lavate in lavastoviglie.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti per la manutenzione diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Utilizzare solo posate di legno o di plastica resistente al calore. Le posate di metallo potrebbero danneggiare la superficie rivestita delle padelle della raclette.
- ⊙ Non lasciare le padelle della raclette vuote all'interno dell'apparecchio in fase di riscaldamento e durante il funzionamento. Il surriscaldamento potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- ⊙ Non collocare oggetti sull'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 apparecchio base **2**
- 1 piastra di pietra **1**
- 2 padelle della raclette **6**
- 2 spatole di plastica **5**
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

5. Suggerimenti relativi alla pietra calda

La pietra calda ha bisogno di circa 25 minuti per riscaldarsi al punto da poter iniziare con la preparazione. Una volta riscaldata, la pietra mantiene a lungo il calore rilasciandolo uniformemente e delicatamente sul prodotto da grigliare durante la cottura.

Sulla pietra calda è possibile preparare carne, pesce, verdure e frutta. Per evitare che gli alimenti restino attaccati durante la cottura, oliare bene il lato superiore della piastra di pietra **1**.

Uno dei vantaggi della piastra di pietra **1** è che vi si può tagliare sopra. Bisogna però fare attenzione a che non cada, poiché potrebbe rompersi.

Dopo la cottura fare raffreddare sempre bene la piastra di pietra **1** prima di toglierla dal grill per pulirla. Date le buone proprietà di accumulo del calore della piastra, possono volerci circa 45 minuti. Fare raffreddare la piastra non è importante solo per non bruciarsi. Se si mette la piastra di pietra **1** nell'acqua di rigovernatura quando è calda, può creparsi o scheggiarsi.

La pietra calda è un prodotto naturale e il suo colore può cambiare al contatto con il prodotto da grigliare. Ciò è normale e non influisce sul funzionamento né sul gusto del prodotto da grigliare.

6. Messa in funzione



PERICOLO di incendio!

- ⊙ Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a liquidi e materiali infiammabili o in ambienti a rischio di esplosione. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Ciò è dovuto ai mezzi di montaggio delle resistenze e non costituisce un errore dell'apparecchio. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
- **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!**

1. Togliere gli adesivi eventualmente presenti, **non** però la targhetta laterale.
2. **Figura A:** disporre la piastra di pietra **1** sulle due stecche di rinforzo **9**.
3. Portare l'interruttore on/off **3** su **O**.
4. Inserire la spina **4** in una presa con messa a terra ben accessibile la cui tensione coincida con le indicazioni della targhetta.
5. Portare l'interruttore on/off **3** su **I** per accendere l'apparecchio. La spia di controllo integrata si accende e l'apparecchio si riscalda.
6. Lasciare acceso l'apparecchio per circa 30 minuti.
7. Portare l'interruttore on/off **3** su **O** per spegnere nuovamente l'apparecchio. La spia di controllo integrata si spegne.
8. Staccare la spina **4** e lasciare raffreddare l'apparecchio.
9. Pulire nuovamente l'apparecchio.

7. Uso



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Durante il funzionamento, le superfici metalliche, la resistenza **7** e la piastra di pietra **1** diventano molto calde. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dalle impugnature e dagli elementi di comando.

7.1 Preparazione, accensione e spegnimento dell'apparecchio

1. Scegliere un'ubicazione stabile, piana e non infiammabile. Mantenere una distanza di circa 30 cm da altri oggetti. È preferibile che la superficie d'appoggio sia resistente agli schizzi di grasso.
2. **Figura A:** disporre la piastra di pietra **1** sulle due stecche di rinforzo **9**.
3. Oliare leggermente l'interno delle palette della raclette **6** e il lato superiore della piastra di pietra **1**.

NOTA: usare un panno da cucina con qualche goccia di olio commestibile.

4. Portare l'interruttore on/off **3** su **O**.
5. Inserire la spina **4** in una presa con messa a terra ben accessibile la cui tensione coincida con le indicazioni della targhetta.
6. Portare l'interruttore on/off **3** su **I** per accendere l'apparecchio. La spia di controllo integrata si accende e l'apparecchio si riscalda.
7. Fare preriscaldare l'apparecchio per circa 20 - 25 minuti. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.
8. Portare l'interruttore on/off **3** su **O** per spegnere nuovamente l'apparecchio. La spia di controllo integrata si spegne.

9. Dopo l'uso staccare la spina **4** dalla presa di corrente. Solo così l'apparecchio sarà completamente privo di corrente.

7.2 Preparazione di raclette



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Durante la preparazione non lasciare la spatola di plastica **5** sulla piastra di pietra **1** calda o nella padella della raclette **6**. Anche le spatole di plastica possono diventare molto calde.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Nella padella della raclette **6** utilizzare esclusivamente la spatola di plastica **5** in dotazione, non utilizzare in nessun caso posate di metallo.

NOTA: non riempire troppo la padella della raclette **6** per evitare che gli ingredienti tocchino la resistenza **7** e brucino.

1. Riempire ciascuna padella della raclette **6** con gli ingredienti desiderati.
2. **Figura B:** inserire la padella della raclette **6** in una rientranza **8**.
3. Non appena gli ingredienti sono cotti, togliere la padella della raclette **6** dall'apparecchio.
4. Spostare il contenuto della padella della raclette **6** su un piatto utilizzando una spatola di plastica **5**.

NOTA: dato che le padelle della raclette **6** hanno un rivestimento antiaderente, non è necessario oliarle prima di ogni nuova porzione.

7.3 Cottura alla griglia sulla pietra calda

Mentre gli ingredienti cuociono nelle padelle della raclette **6** sotto la resistenza **7**, è possibile grigliare contemporaneamente sulla piastra di pietra **1** piccoli pezzi di carne, pesce, verdure o frutta.

NOTE:

- Assicurarsi che la superficie della piastra di pietra **1** sia ben oliata e che l'apparecchio si sia riscaldato per almeno 20 - 25 minuti.
- Nel caso di alimenti che restano attaccati facilmente, è possibile marinare i bocconi con olio aromatizzato prima della cottura.
- Sulla piastra di pietra **1** è possibile utilizzare anche coltelli e altri utensili da cucina.

8. Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **4** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere mai l'apparecchio in acqua e proteggerlo dagli schizzi e dalle gocce d'acqua.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Prima di pulire l'apparecchio lasciarlo raffreddare fino a quando non esista più il pericolo di scottarsi.
- ⊙ Si tenga presente che la piastra di pietra **1** mantiene il calore molto a lungo. Farla raffreddare per un tempo sufficiente (circa 45 minuti) prima di toglierla dall'apparecchio base **2** e pulirla.

ATTENZIONE:

- ⊙ Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi, abrasivi o graffianti. La superficie rivestita delle padelle della raclette **6** potrebbe subire danni.

NOTA: dopo il raffreddamento non lasciar passare troppo tempo prima di pulire l'apparecchio, in modo da evitare che i residui di cibo si incrostino e poi siano difficili da rimuovere.

8.1 Pulizia dell'apparecchio base

1. Pulire l'apparecchio base **2** con un panno umido con un poco di detersivo per piatti.
2. Ripassare con un panno bagnato con acqua pulita.
3. Riutilizzare l'apparecchio solo quando è completamente asciutto.

8.2 Pulizia della piastra di pietra e degli accessori

1. Sollevare la piastra di pietra **1** raffreddata dall'apparecchio base **2**.
2. Pulire la piastra di pietra **1**, le padelle della raclette **6** e le spatole di plastica **5** manualmente con acqua di rigovernatura calda.
3. In caso di incrostazioni ostinate lasciare i pezzi immersi in acqua calda per circa 20 – 30 minuti. All'acqua si può aggiungere un poco di detersivo per piatti.
4. Se ciò non bastasse a rimuovere tutte le incrostazioni, si possono rimuovere le incrostazioni ammorbidite con una spatola di plastica **5**.
5. Dopo la pulizia asciugare accuratamente tutti i pezzi.
Prestare particolare attenzione alle rientranze presenti sulle impugnature delle padelle della raclette **6**. Eventualmente scuotere via l'acqua residua.

NOTE:

- La pietra calda è un prodotto naturale e il suo colore può cambiare al contatto con il prodotto da grigliare. Ciò è normale e non influisce sul funzionamento né sul gusto del prodotto da grigliare.
- Eventuali odori residui possono essere eliminati con succo di limone.

8.3 Lavastoviglie

Le spatole di plastica **5** possono anche essere lavate in lavastoviglie.

9. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

10. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.

11. Dati tecnici

Modello:	SRGS 350 B3
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	350 W
Assorbimento di potenza nello stato di arresto:	0 W

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Con riserva di modifiche tecniche.

12. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,

questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiamo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 485019_2501** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **485019_2501** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 485019_2501



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

13. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 485019_2501 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **485019_2501** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 485019_2501



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo

non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	138
2. Rendeltetésszerű használat.....	139
3. Biztonsági tudnivalók	139
4. A csomag tartalma	143
5. Forró kő tippek.....	143
6. Üzembe helyezés	143
7. Használat	144
7.1 A termék előkészítése, be- és kikapcsolása	144
7.2 A raclette előkészítése	144
7.3 Grillezés a forró kövön	145
8. Tisztítás	145
8.1 Az alapkészülék tisztítása	145
8.2 A kőlap és a tartozékok tisztítása	145
8.3 Mosogatógép.....	146
9. Eltávolítás.....	146
10. Problémamegoldás.....	146
11. Műszaki adatok.....	146
12. Garancia	147

1. Áttekintés

1	Kőlap
2	Alapkészülék
3 O/I	Ki-/bekapcsoló (beépített ellenőrző lámpával)
4	Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
5	Műanyag spatula
6	Raclette serpenyő
7	Fűtőelem
8	Mélyedés a raclette serpenyő számára
9	Támasz
10	Fogó

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új raclette - sütőjéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót!**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új raclette - sütő használatához!

Jelek a készüléken

	Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.
	Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.

2. Rendeltetésszerű használat

A raclette grill grillezésre és ételek főzésére alkalmas.

A raclette grillt csak a házban használja, és soha ne a szabadban.

A készüléket tilos tárgyak megolvasztására, felmelegítésére vagy szárítására használni. A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊗ A készülék nem alkalmas szabadban történő használatra.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől és annak csatlakozóvezetékétől.



- ⊙ A fémfelületek, a fűtőelem és a kőlap működés közben nagyon felforrósodnak. A készüléket üzem közben csak a fogantyúinál és a kezelőelemeinél érintse meg.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
- ⊙ A készülékhez ne használjon faszént vagy hasonló égetőanyagot!
- ⊙ A fűtőelemet nem szabad nedves ruhával törölni.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ Üzem közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, így működési zavar esetén időben beavatkozhat.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.
- ⊙ **A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg** (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 145).



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne húzhassák le a készüléket a csatlakozóvezetékénél fogva a munkaterületről!
- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve, és az általuk okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Óvja a készüléket nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.

- ⊙ A készüléket csak földelt csatlakozóaljzathoz (Schuko) csatlakoztassa.
- ⊙ Soha ne érintse meg a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót nedves kézzel.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét és a hosszabbító kábelt úgy kell vezetni, hogy azokra senki ne léphessen rá, senki ne akadasson bele és senki ne botorlasson meg bennük.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre!
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be!
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból:
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken!
- ⊙ Ne használja a készüléket, ha azon vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülést talál!



TÜZVESZÉLY!

- ⊙ A készüléket kizárólag szilárd, egyenes, száraz és nem éghető felületre szabad helyezni. Így megakadályozzuk a készülék felborulását és megcsúszását, valamint azt, hogy a felület kigyullad és kár keletkezik benne.
- ⊙ A készülék közelében nem lehet éghető folyadék és anyag, illetve azt tilos robbanásveszélyes környezetben használni. Tartson legalább 30 cm-es távolságot a falaktól. A készülék túlmelegedése és a potenciális tüzesetek megelőzése érdekében a készüléket tilos letakarni. A kőlapot semmilyen körülmények között nem szabad alufóliával, alumínium tálcával vagy más hőálló anyaggal lefedni.
- ⊙ A csatlakozóvezeték üzem közben ne érjen fémfelülethez.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A fémfelületek, a fűtőelem és a kőlap működés közben nagyon felforrósodnak. A készüléket üzem közben csak a fogantyúinál és a kezelőelemeinél érintse meg.
- ⊙ Az étel elkészítése közben ne hagyja a műanyag spatulát a forró kőlapon vagy a raclette serpenyőben. A műanyag spatulák felforrósodhatnak.
- ⊙ A készülék még kikapcsolás után is forró, úgyhogy ne fogja meg.
- ⊙ A készüléket csak kihűlt állapotban mozgassa/szállítsa, kizárólag az erre tervezett fogantyújával.
- ⊙ Vegye figyelembe, hogy a kőlap nagyon hosszú ideig tartja a hőt. Hagyja kellőképpen lehűlni, mielőtt eltávolítja ezt az alapegységről és megtisztítja.
- ⊙ Használjon konyhai kesztyűt, ha magas hőmérsékleten süt ételt. A fröccsenő zsír égési sérüléseket okozhat.

- ⊙ Soha ne használja a készüléket a kőlap nélkül. Ellenkező esetben az izzó fűtőelemek szabaddá válnak, és megérintve súlyos égési sérüléseket okozhatnak.
- ⊙ Ha a zsír a készülék működtetése közben égni kezd, **akkor a keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa!** Ellenkező esetben áramütés vagy a tűz robbanásszerű fellángolásának veszélye áll fenn. Ehelyett takarja le a készüléket, pl. tűzoltó takaróval.



VESZÉLY a madarakra nézve!

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az emberekénél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben a madarakat át kell vinni egy másik szobába.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt bedugja a konnektorba.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A kőlapot és a raclette serpenyőket nem szabad mosogatógépben tisztítani.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. A bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik őket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megrongálhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ Csak fából vagy hőálló műanyagból készült evőeszközöket használjon. A fém

evőeszközök károsíthatják a raclette serpenyők bevont felületét.

- ⊙ Ne hagyjon üres raclette serpenyőket a készülékben, miközben az felmelegszik vagy működik. A túlmelegedés károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.
- ⊙ Ne helyezzen tárgyakat a készülékre.

4. A csomag tartalma

- 1 Alapkészülék **2**
- 1 Kőlap **1**
- 2 Raclette serpenyő **6**
- 2 Műanyag spatula **5**
- 1 Teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

5. Forró kő tippek

Körülbelül 25 percet vesz igénybe, amíg a forró kő annyira felmelegszik, hogy Ön elkezdhesse az előkészítést. Felmelegítés után a kő hosszú ideig megtartja a hőt, és egyenletesen, finoman adja át azt a grillezendő ételnek.

A forró kőn húst, halat, zöldséget és gyümölcsöt készíthet. A kőlap **1** tetejét alaposan olajozza be, hogy ne ragadjon grillezéskor.

Előny, hogy a kőlapon **1** vágni is lehet.

Csak ne ejtse le! Ilyenkor eltörhet.

Grillezés után mindig hagyja kihűlni a kőlapot **1**, mielőtt leveszi azt a grillről és megtisztítja. A jó hőtároló tulajdonságoknak köszönhetően ez körülbelül 45 percet vesz igénybe. A lehűlés nem csak azért fontos, hogy ne égesse meg magát. A kőlap **1** megrepedhet vagy megvetemedhet, ha forrón az öblítővízbe helyezik.

A forró kő természetes termék, és a grillezendő étellel érintkezve elszíneződhet. Ez normális, és nincs hatással a grillezendő étel funkciójára vagy ízére.

6. Üzembe helyezés



TŰZVESZÉLY!

- ⊙ Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre!
- ⊙ A készülék közelében nem lehet éghető folyadék és anyag, illetve azt tilos robbanásveszélyes környezetben használni. Tartson legalább 30 cm-es távolságot a falaktól.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelemek szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot!
- Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és azok sértetlenek-e!
- **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!**

1. Távolítsa el minden rajta lévő matricát, de **ne** távolítsa el az oldalsó adattáblát.
2. **A lép:** Helyezze a kőlapot **1** a két támaszra **9**.
3. Kapcsolja a be-/kikapcsolót **3** **0** állásra.
4. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **4** olyan elérhető védőérintkezős csatlakozóaljzatba, amelynek feszültsége megfelel az adattáblán megadott értékeknek.
5. A készülék bekapcsolásához állítsa a be-/ki kapcsolót **3** **I** állásba. A beépített ellenőrző lámpa világít, és a készülék felmelegszik.
6. Hagyja a készüléket bekapcsolva körülbelül 30 percig.
7. A készülék ismételt kikapcsolásához állítsa a be-/ki kapcsolót **3** **0** állásba. A beépített jelzőlámpa kialszik.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót **4** és hagyja lehűlni a készüléket.
- Ismét tisztítsa meg a készüléket.

7. Használat



Égési sérülések VESZÉLYE!

- A fémfelületek, a fűtőelem **7** és a kőlap **1** működés közben nagyon felforrósodnak. A készüléket üzem közben csak a fogantyújánál és a kezelőelemeinél érintse meg.

7.1 A termék előkészítése, be- és kikapcsolása

- Válasszon szilárd, vízszintes és nem gyúlékony helyet. Tartson körülbelül 30 cm-es távolságot a többi tárgytól. A felületnek érzéketlennek kell lennie a fröccsenő zsírral szemben.
- A kép:** Helyezze a kőlapot **1** a két támaszra **9**.
- Olajozza ki a raclette serpenyő **6** belsejét és a kőlap **1** tetejét.

MEGJEGYZÉS: Ehhez használjon konyharuhát, amelyre étolajat öntött.

- Kapcsolja a be-/kikapcsolót **3 O** állásba.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **4** olyan elérhető védőérintkező csatlakozóaljzatba, amelynek feszültsége megfelel az adattáblán megadott értéknek.
- A készülék bekapcsolásához állítsa a be-/ki kapcsolót **3 I** állásba. A beépített ellenőrző lámpa világít, és a készülék felmelegszik.

- Hagyja a készüléket előmelegedni körülbelül 20 - 25 percig.
A készülék ekkor üzemkész.
- A készülék ismételt kikapcsolásához állítsa a be-/ki kapcsolót **3 O** állásba. A beépített jelzőlámpa kialszik.
- Használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **4** a konnektorból. Csak így válik teljesen árammentessé a készülék.

7.2 A raclette előkészítése



Égési sérülések VESZÉLYE!

- Az étel elkészítése közben ne hagyja a műanyag spatulát **5** a forró kőlapon **1** vagy a raclette serpenyőben **6**. A műanyag spatulák felforrósodhatnak.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- A raclette serpenyőben **6** csak a készülékkel együtt szállított műanyag spatulát **5** használja, soha ne használjon fém evőeszközöket.

MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a raclette serpenyőt **6**, hogy a hozzávalók ne érjenek hozzá a fűtőelemhez **7** és ne égjenek meg.

- Töltsön meg minden raclette serpenyőt **6** a kívánt hozzávalókkal.
- B kép:** Helyezze a raclette serpenyőt **6** egy mélyedésbe **8**.
- Vegye ki a raclette serpenyőt **6** a készülékből, amint az összetevők megsültek.
- Egy műanyag spatula **5** segítségével kanalazzuk a raclette serpenyő **6** tartalmát egy tányérra.

MEGJEGYZÉS: Mivel a raclette serpenyők **6** tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, nem kell őket minden további adag előtt újra megkenni.

7.3 Grillezés a forró kővön

Amíg a raclette serpenyőkben **6** a hozzávalók a fűtőelem **7** alatt sülnek, addig a kőlapon **1** grillezhet apró húsdarabokat, halat, zöldséget vagy gyümölcsöt.

MEGJEGYZÉSEK:

- Győződjön meg arról, hogy a kőlap **1** felülete jól be van olajozva, és a készüléket legalább 20 - 25 percig előmelegítette.
- Könnyen leragadó ételek esetén a falatnyi darabokat grillezés előtt fűszerezett olajjal bepácolhatja.
- A kőlapon **1** késeket és egyéb fém konyhai eszközöket is használhat.

8. Tisztítás



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A tisztítás megkezdése előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **4** a csatlakozóaljzatból.
- ⊙ Ne merítse víz alá a terméket, valamint védje a ráspriccelő vagy rácsöppenő víztől.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A tisztítása előtt hagyja annyira kihűlni a készüléket, hogy már ne okozhasson égési sérüléseket.
- ⊙ Vegye figyelembe, hogy a kőlap **1** nagyon hosszú ideig tartja a hőt. Hagyja kellőképpen lehűlni (kb. 45 perc), mielőtt kiveszi az alapkészülékből **2** és megtisztítja.

VIGYÁZAT:

- ⊙ soha ne alkalmazzon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ez károsíthatja a raclette serpenyők **6** bevont felületét.

MEGJEGYZÉS: Lehűlés után ne várjon túl sokáig a tisztítással, hogy az ételmaradék ne száradjon ki, majd ne váljon nehezen eltávolíthatóvá.

8.1 Az alapkészülék tisztítása

1. Tisztítsa meg az alapkészüléket **2** egy kevés mosogatószeres nedves ruhával.
2. Végül törölje le tiszta vízzel.
3. Csak akkor használja ismét a készüléket, ha már teljesen megszáradt.

8.2 A kőlap és a tartozékok tisztítása

1. Emelje le a lehűtött kőlapot **1** az alapkészülékről **2**.
2. A kőlapot **1**, a raclette serpenyőket **6** és a műanyag spatulákat **5** kézzel mossa le meleg, mosószeres vízben.
3. Makacs kérgesedés esetén áztassa az alkatrészeket meleg vízben körülbelül 20 - 30 percig. Kevés enyhe mosogatószeret adhatunk a vízhez.
4. Ha ez nem távolítja el az összes kérgesedést, egy műanyag spatulával **5** távolítsa el a megpuhult kérgeket.
5. Tisztítás után alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.
Különös figyelmet kell fordítani a raclette serpenyők **6** fogantyúin lévő bemélyedésekre. Ha szükséges, rázza ki a maradék vizet.

MEGJEGYZÉSEK:

- A forró kő természetes termék, és a grillezendő étellel érintkezve elszíneződhet. Ez normális, és nincs hatással a grillezendő étel funkciójára vagy ízére.
- Ha szükséges, citromlével eltávolíthatja a megmaradt szagokat.

8.3 Mosogatógép

A műanyag spatulák **5** mosogatógépben is tisztíthatók.

9. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekesszemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

10. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást!

11. Műszaki adatok

Modell:	SRGS 350 B3
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	350 W
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban:	0 W

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

12. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	RACLETTE GRILL
Gyártási szám:	485019_2501
A termék típusa:	SRGS 350 B3
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Alapkészülék, kőlap, 2 raclette serpenyő, 2 Műanyag spatula
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának

- bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölnék kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **485019_2501** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 485019_2501

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje: