SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

RACLETTE-GRILL SRGS 1300 C3

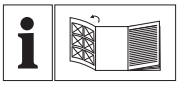
DE AT CH

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

IAN 337534_2001

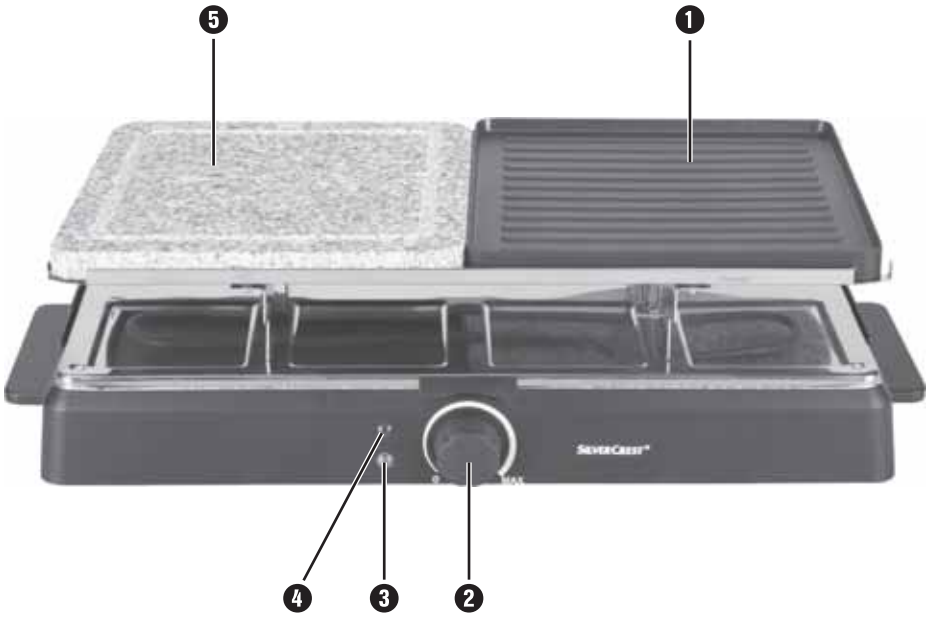
DE
AT



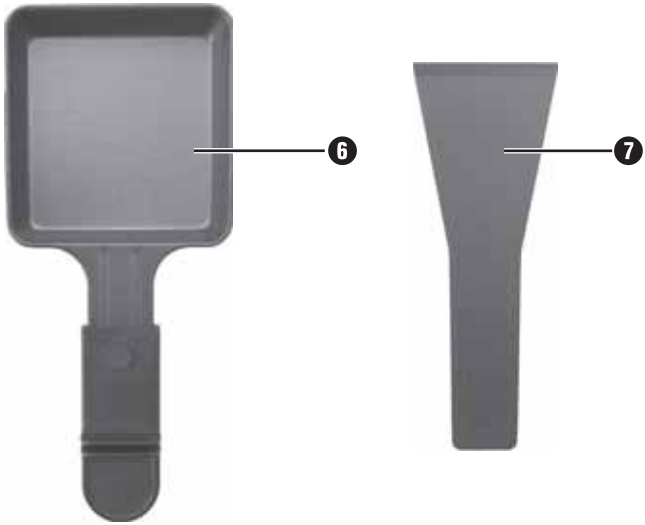
(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

A



B



Inhaltsverzeichnis

Einleitung 2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2
Lieferumfang 2
Gerätebeschreibung 2
Technische Daten 3
Sicherheitshinweise 3
Zusammenbauen und Aufstellen 6
Vor dem ersten Gebrauch 6
Bedienen 7
Raclette 7
Grill 8
Reinigung und Pflege 9
Aufbewahrung 10
Fehlerbehebung 10
Entsorgung 11
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 12
Service 13
Importeur 13

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen und Garen von Lebensmitteln im Innenbereich. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

Raclette-Grill (Basis, Grillplatte und Steinplatte)

8 Pfannen

8 Spatel

Bedienungsanleitung

HINWEIS

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

1. Grillplatte
2. Temperaturregler
3. Aufheizkontrollleuchte (grün)
4. Netzkontrollleuchte (rot)
5. Steinplatte

Abbildung B:

6. Pfanne
7. Spatel

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	1300 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Temperaturregler und die seitlichen Griffe.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- Schützen Sie die Antihaftbeschichtung der Pfannen und der Grillplatte, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Zusammenbauen und Aufstellen

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
2) Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben, um eventuelle Verpackungsreste zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass vor dem Gebrauch alle Teile vollständig getrocknet sind.
3) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche. Achten Sie dabei darauf, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder einen Schrank zu stellen. Alle Personen sollten problemlos an die Pfannen ❻ heranreichen können.
4) Platzieren Sie die Steinplatte ❺ auf einer beliebigen Seite des Gerätes zwischen die Führungsschienen. Die umlaufende Fettrinne muss nach oben weisen.
5) Platzieren Sie die Grillplatte ❶ auf der anderen Seite. Die Grillplatte ❶ ist beidseitig verwendbar. Mit der geriffelten Grillfläche erhalten Sie das typische Grillmuster auf den Lebensmitteln.
6) Schieben Sie die Pfannen ❻ in das Gerät.

Vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät ist wie zuvor beschrieben aufgestellt und zusammengebaut:

1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte ❹ leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
2) Drehen Sie den Temperaturregler ❷ auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte ❸ leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät heizt.
3) Nach 20 Minuten drehen Sie den Temperaturregler ❷ auf 0.
4) Ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS

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

5) Reinigen Sie die Grillplatte ❶, die Steinplatte ❺ , die Spatel ❼ und die Pfannen ❻ erneut wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben.

6) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie nur den Temperaturregler und die seitlichen Griffe.

Raclette

1) Wählen Sie die Seite der Grillplatte ❶, die Sie benutzen wollen.

2) Ölen Sie die Oberseite der Steinplatte ❺ sowie die Seite der Grillplatte ❶, die Sie benutzen wollen und die Pfannen ❻ von innen leicht ein.

3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte ❹ leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

4) Drehen Sie den Temperaturregler ❷ auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte ❸ leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät heizt.

HINWEIS

- Die Aufheizkontrollleuchte ❸ kann zwischendurch immer wieder aufleuchten und erlöschen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes, sondern zeigt an, dass das Gerät die eingestellte Temperatur hält.
- Je nach Umgebungstemperatur kann das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers ❷ beginnen.

Wenn Sie nur Raclettieren wollen, lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen. Wenn Sie gleichzeitig die Steinplatte ❺ zum Grillen benutzen wollen, warten Sie ca. 30 Minuten ab, bis die Steinplatte ❺ aufgeheizt ist (siehe Kapitel „Grill"). Die Pfannen ❻ müssen zum Aufheizen nicht ins Gerät eingeschoben sein.

5) Füllen Sie die Pfannen ❻ mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie jedoch dabei darauf, dass die Pfanne ❻ nicht zu hoch gefüllt wird, damit das Lebensmittel nicht zu nahe an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!

6) Stellen Sie die Pfannen ❻ in das Gerät. Die leichte Vertiefung im Gerät sorgt für einen besseren Stand.

7) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❷ Richtung 0. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❷ Richtung MAX.

8) Nehmen Sie die Pfannen ❻ aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Pfannen ❻ sind, außer am isolierten Griff, sehr heiß! Fassen Sie die Pfannen ❻ daher nur am Griff an!

9) Schieben Sie den Inhalt der Pfannen ❻ mit Hilfe der Spatel ❼ auf Ihren Teller.

Sie können nun die Pfanne ❻ neu befüllen und in das Gerät schieben. Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen ❻ in das Gerät. Die Lebensmittelreste in der Pfanne ❻ würden anbrennen.

HINWEIS

- Durch die Antihaftbeschichtung in den Pfannen ❻ ist es nicht nötig, diese vor jeder Portion erneut einzuölen.

10) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler ❷ auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Grill

Auf der Grillplatte ❶ und der Steinplatte ❺ können Sie, gleichzeitig zum Raclette, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen grillen.

HINWEIS

- Die Grillplatte ❶ benötigt ca. 10 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebenmittel auf der Grillplatte ❶ garen.
- Die Steinplatte ❺ benötigt ca. 30 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebenmittel auf der Steinplatte ❺ garen.

1) Wählen Sie die Seite der Grillplatte ❶, die Sie benutzen wollen.
2) Ölen Sie die Oberseite der Steinplatte ❺ sowie die Seite der Grillplatte ❶, die Sie benutzen wollen und die Pfannen ❻ von innen leicht ein.
3) Legen Sie das Grillgut nach dem Aufheizen auf die Steinplatte ❺ und die Grillplatte ❶ und wenden Sie es zwischendurch.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte ❶ nehmen, da diese die Antihaftbeschichtung angreifen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

HINWEIS

- Die Steinplatte ❺ kann sich im Laufe der Zeit etwas verfärben. Dies bedeutet keine Beeinträchtigung der Funktion.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

► Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!

► Reinigen Sie die Steinplatte ❺ erst, wenn diese sich abgekühlt hat. Ansonsten kann die Steinplatte ❺ Risse bekommen und zerspringen.

- Wischen Sie das Gerät inkl. der Heizschlangen mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte ❶, die Steinplatte ❺, die Spatel ❼ und die Pfannen ❻ in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS

Die Spatel ❼ können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie dabei darauf, diese in der Spülmaschine nicht einzuklemmen und benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine.

► Um die Steinplatte ❺ zu reinigen, können Sie auch einen weichen, nicht kratzenden Schwamm zu Hilfe nehmen.

► Um unerwünschte Gerüche, z. B. Fischgeruch, zu beseitigen, reiben Sie die Steinplatte ❺ mit Zitronensaft ab.

► Die Steinplatte ❺ benötigt länger zum Trocknen.

Aufbewahrung

- Lassen Sie das gereinigte Gerät vor dem Verstauen abkühlen. Die leeren Pfannen ❻ können Sie zur Aufbewahrung in das Gerät stellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.

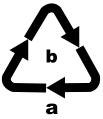
Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels 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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. 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. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder 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 nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung 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 den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **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 Serviceanschrift 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) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 337534_2001

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen:
04/2020 · Ident.-No.: SRGS1300C3-042020-1

IAN 337534_2001