

SILVERCREST®



MULTIFUNKTIONSGRILL SMEG 1600 A1

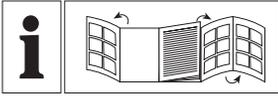
DE AT CH

MULTIFUNKTIONSGRILL

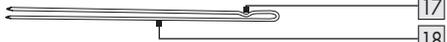
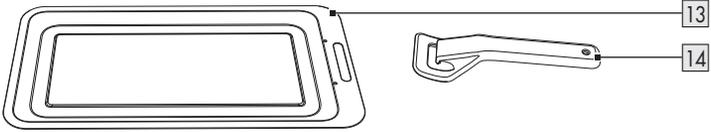
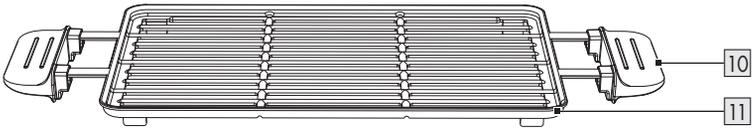
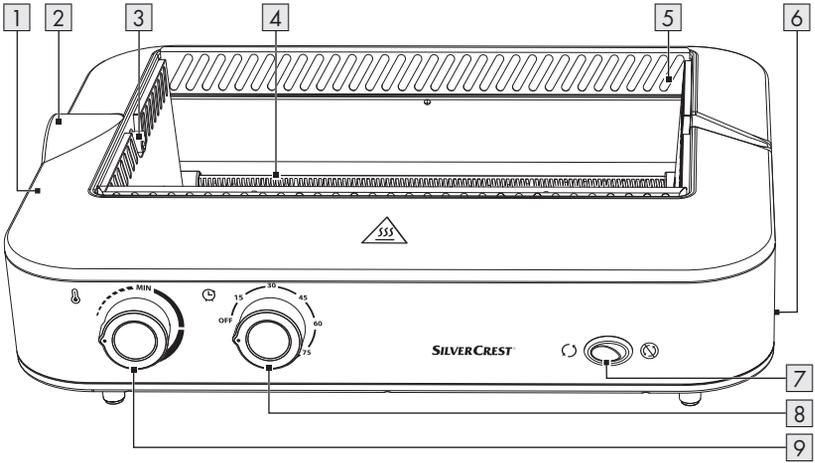
Bedienungsanleitung

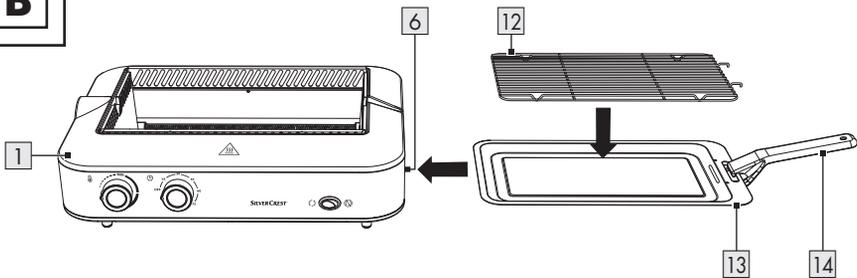
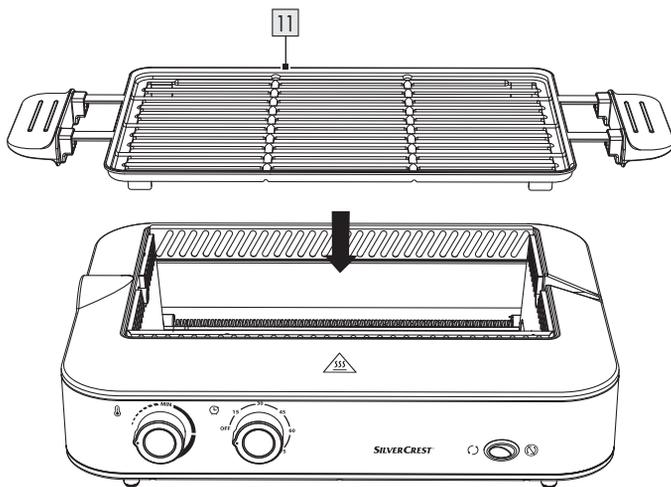
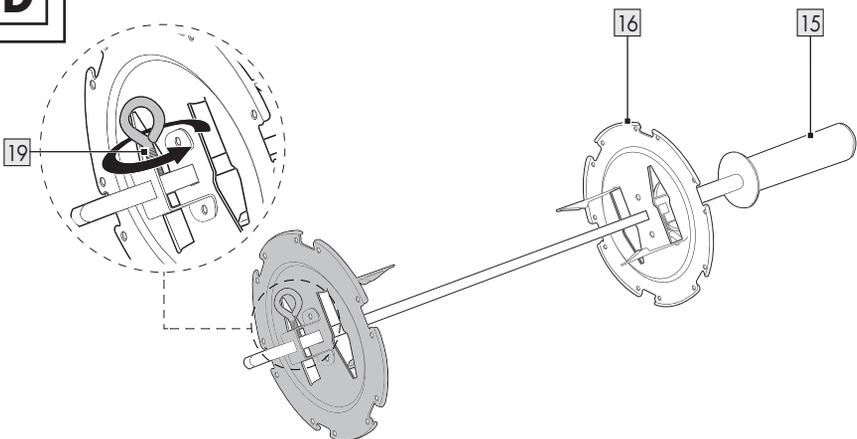
IAN 439956_2207

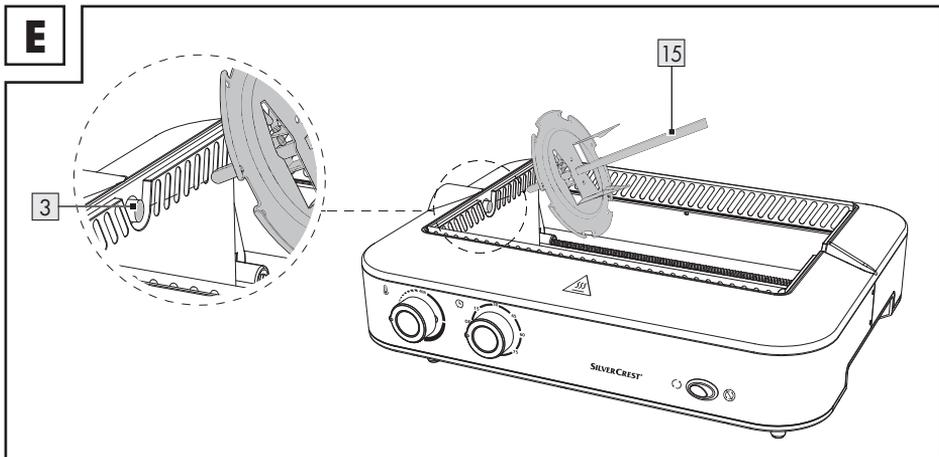
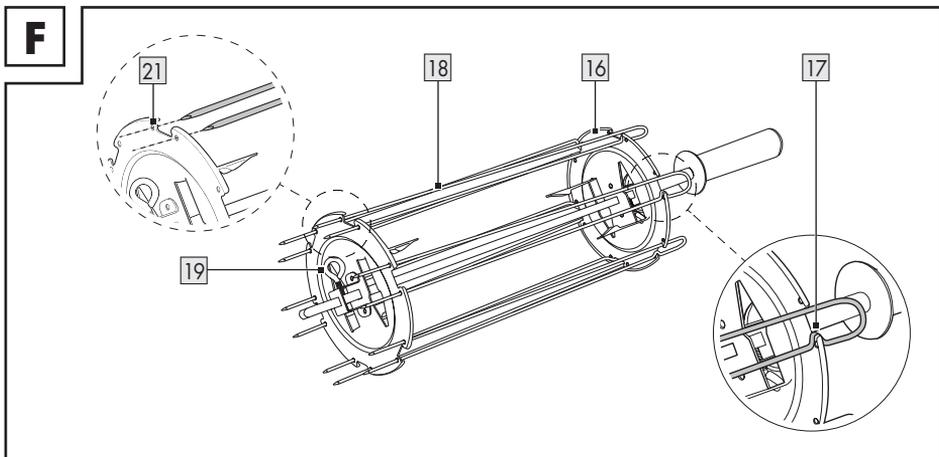
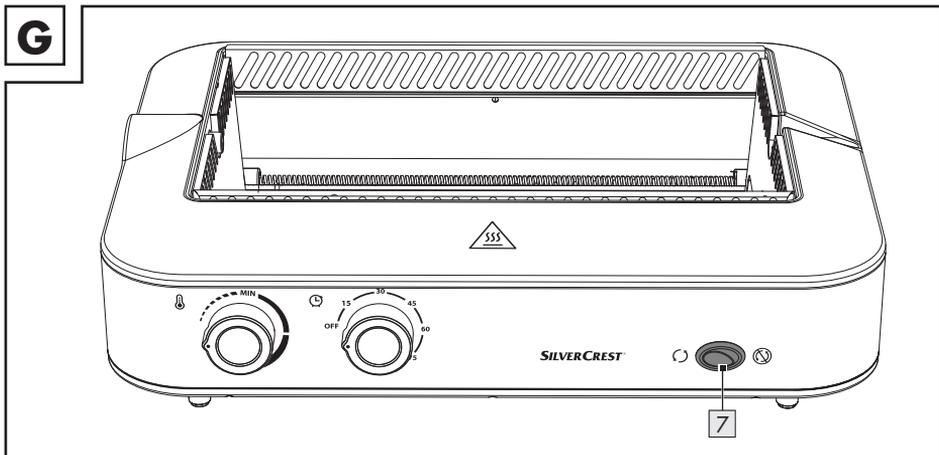
DE



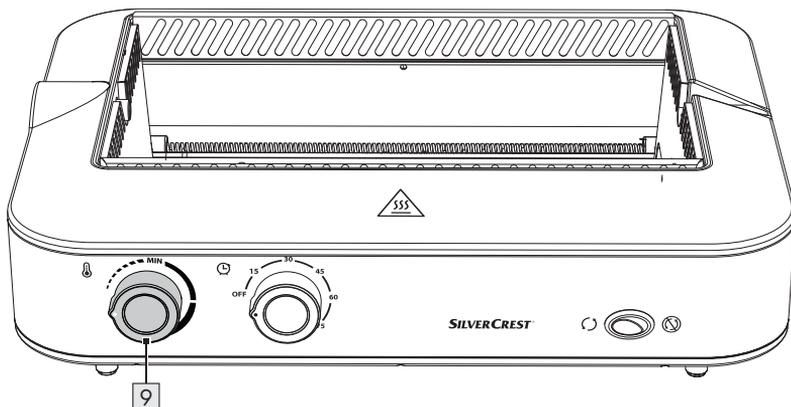
A



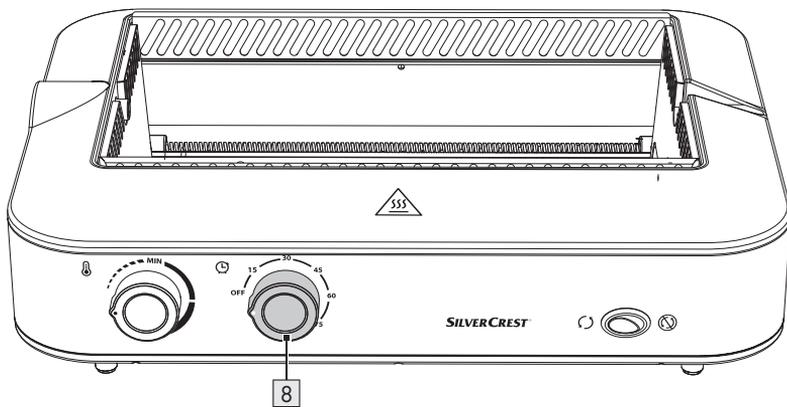
B**C****D**

E**F****G**

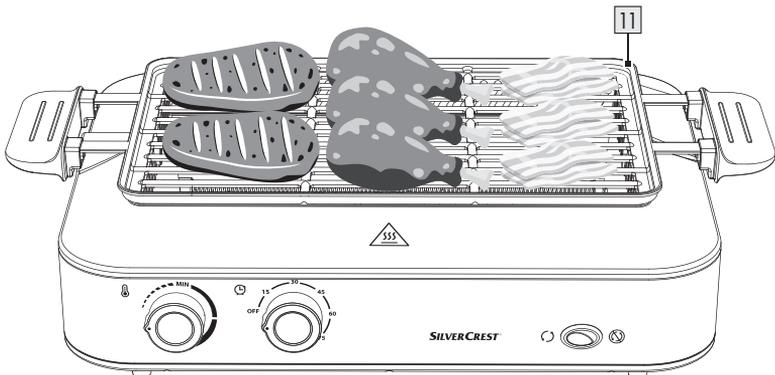
H



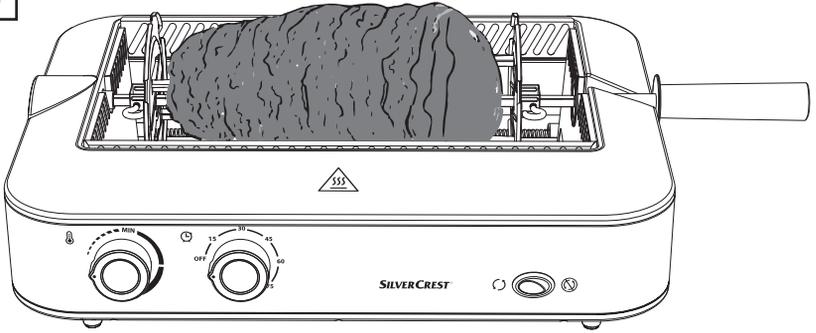
I



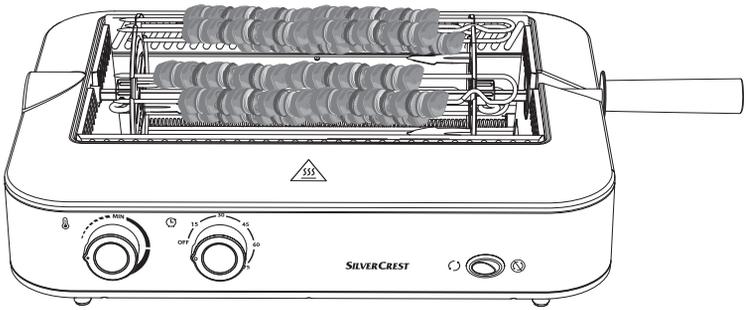
J



K



L



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	8
Einleitung	Seite	9
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	9
Lieferumfang	Seite	9
Liste der Teile	Seite	9
Technische Daten	Seite	10
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	10
Inbetriebnahme	Seite	14
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	14
Produkt aufstellen	Seite	15
Verwendung	Seite	15
Grillen mit Grillrost	Seite	16
Grillen mit Rotisserie	Seite	16
Grillen mit Spießen	Seite	17
Ausschalten	Seite	18
Garzeiten	Seite	18
Rezepte	Seite	19
Grillspieße mit Rindfleisch und Gemüse	Seite	19
Grillspieße mit Garnelen	Seite	19
Grillspieße mit Hähnchen	Seite	20
Grillspieße mit Ananas	Seite	21
Gegrilltes Lachsfilet	Seite	21
Gebratenes Hähnchen	Seite	21
Fehlerbehebung	Seite	22
Reinigung	Seite	23
Lagerung	Seite	24
Entsorgung	Seite	24
Garantie	Seite	25
Abwicklung im Garantiefall	Seite	25
Service	Seite	25

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	<p>GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)</p>		<p>INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>
	<p>WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)</p>		<p>VORSICHT! Heiße Oberfläche!</p>
	<p>VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)</p>		<p>Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produkts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.</p>
	<p>ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)</p>		<p>Verwenden Sie das Produkt nur in Innenräumen.</p>
	<p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>		<p>Symbol für Schutzerde</p>
	<p>Die Teile 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19 und 20 sind spülmaschinengeeignet.</p>		<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>
	<p>Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen</p>		<p>Scannen, um die Online-Anleitung zu erhalten.</p>

MULTIFUNKTIONSGRILL

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Multifunktionsgrills, im Folgenden nur „Produkt“ genannt.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Sicherheit, Bedienung und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Bedienung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Lesen Sie zu diesem Zweck aufmerksam die folgenden Anweisungen bezüglich Bedienung und die Sicherheitshinweise.

Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt mit aus.

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Produkt ist ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln bestimmt. Das Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Produkt ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

● **Lieferumfang**

- 1 Basiseinheit
- 1 Grillrost
- 1 Auffanggitter
- 1 Fettauffangschale
- 1 Griff für Fettauffangschale
- 1 Rotisseriesstab
- 2 Fixierscheiben
- 6 Spieße
- 2 Ringschrauben
- 1 Kebabmesser
- 1 Kurzanleitung

● **Liste der Teile**

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

(Abb. A)

- 1 Basiseinheit
- 2 Motoreinheit
- 3 Führungsloch (für Rotisseriesstab)
- 4 Infrarot-Heizelemente
- 5 Lüftungsschlitze
- 6 Schiene für Fettauffangschale
- 7 Ein-/Aus-Schalter ⏻ ⏹ (für Rotisserie)
- 8 Zeitregler ⌚
- 9 Temperaturregler 🌡
- 10 Grillrostgriff
- 11 Grillrost
- 12 Auffanggitter
- 13 Fettauffangschale
- 14 Griff für Fettauffangschale
- 15 Rotisseriesstab
- 16 Fixierscheibe mit 2 Spießen (2×)
- 17 Einkerbung
- 18 Spieß (6×)
- 19 Ringschraube (2×)
- 20 Kebabmesser

(Abb. F)

- 21 Spießaufnahme

● Technische Daten

Modell:	SMEG 1600 A1
Eingangsspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 600 W
Gewicht:	ca. 3,8 kg
Abmessungen (B × T × H):	ca. 420 mm × 320 mm × 130 mm
Grillrost (B × T × H):	ca. 506 mm × 220 mm × 25 mm
Fettauffangschale (B × T × H):	ca. 345 mm × 190 mm × 9 mm
Auffanggitter (B × T × H):	ca. 297 mm × 157 mm × 8 mm
Kebabmesser (L):	ca. 205 mm (Klinge) ca. 325 mm (Gesamtlänge)
Länge der Anschlussleitung:	ca. 120 cm
Heiztemperatur:	90 °C bis 240 °C
Schutzklasse:	I
Timer (min./max.):	0 min bis 90 min
Umdrehungen/Minute (Rotisserie):	3 min ⁻¹
Timer-Signalton:	ja
Entnehmbare Fettauffangschale:	ja
Überhitzungsschutz:	ja



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

- Das Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Produkt und den Zubehörteilen spielen.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Kebabmesser spielen.
 - Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
 - Kinder unter 8 Jahren sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Halten Sie das Produkt von Haustieren fern.
 - Lassen Sie das Produkt während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und führen Sie keine anderen Tätigkeiten aus.
 - Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Risiken hin!
- ⚠️ **WARNUNG! Verletzungsrisiko!**** Eine fehlerhafte Elektroinstallation, eine zu hohe Netzspannung oder falsche Bedienung können einen Stromschlag verursachen.
- Schließen Sie das Produkt ausschließlich in Innenräumen und nur an eine vorschriftsmäßig installierte 230 V~ Steckdose an.
 - Schließen Sie das Produkt nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
 - Betreiben Sie das Produkt nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder die Anschlussleitung bzw. der Netzstecker defekt ist.

- Wenn die Anschlussleitung des Produkts beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine technisch qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe „Service“). Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Produkt befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Es dürfen keine Veränderungen am Produkt durchgeführt werden!
- Das Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Tauchen Sie weder die Basiseinheit des Produkts noch die Anschlussleitung oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker nicht mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie die Anschlussleitung nicht als Tragegriff.
- Halten Sie das Produkt, den Netzstecker und die Anschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie die Anschlussleitung nicht und legen Sie sie nicht über scharfe Kanten.

- Führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten am Produkt durch (wie z. B. Reinigung).
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Feuchträumen.
- Lagern Sie das Produkt so, dass es nicht in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie nicht nach dem Produkt, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Produkt hineinstecken.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn Rauch aus dem Produkt austritt.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, wenn eine Störung auftritt und bevor Sie es reinigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.

⚠️ WARNUNG!

Verbrennungs- und Verletzungsrisiko!

Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während des Betriebs!

- Das Produkt wird an allen Oberflächen extrem heiß. Berührungen führen zu schweren Verbrennungen.
- Halten Sie Kinder vom Produkt fern.
- Das Produkt darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
- Halten Sie einen Mindestabstand zum Produkt von 50 cm zu jeder Seite ein.

⚠️ WARNUNG!

Holzkohle oder ähnliche leicht entzündbare Brennstoffe dürfen nicht mit diesem Produkt verwendet werden.

- Nicht auf hitzeempfindliche oder brennbare Oberflächen stellen. Sie könnten sich verformen.

⚠️ WARNUNG!

Erbblindungsrisiko!

Die falsche Verwendung des Produkts kann zu Augenschäden oder zur völligen Erblindung führen.

- Schauen Sie nicht direkt oder mit optischen Instrumenten in das Infrarot-Heizelement!
- Das Infrarot-Heizelement kann nicht ersetzt werden!

⚠️ VORSICHT!

Beschädigungsrisiko! Brandrisiko!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Stellen Sie das Produkt auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Produkt nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Schützen Sie das Produkt vor direkter Sonneneinstrahlung.

- Stellen Sie das Produkt nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizung etc.).
- Bringen Sie die Anschlussleitung nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Produkts Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben.
- Tauchen Sie das Produkt zum Reinigen nicht in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Produkt kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit der Fettauffangschale.

● **Inbetriebnahme**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

⚠️ ACHTUNG! Beschädigungsrisiko!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Produkt beschädigt werden. Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.

2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts (siehe „Reinigung“).
5. Um Produktionsrückstände zu verbrennen, heizen Sie das Produkt 10 Minuten auf maximaler Stufe vor. Achten Sie darauf, dass der Raum gut belüftet ist.

● Produkt aufstellen

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko!

- Der unsachgemäße Umgang mit dem Produkt kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.
- Das Messer, die Spieße und sonstige Metallteile der Rotisserie sind sehr scharf.

⚠ WARNUNG! Brandrisiko! Das Produkt muss auf einem hitzefesten und stabilen Untergrund aufgestellt werden.

📌 INFO:

- Stellen Sie das Produkt so auf, dass ausreichend Platz zur einfachen Entnahme der Fettauffangschale **13** besteht.
 - Stellen Sie das Produkt immer waagrecht auf.
1. Stellen Sie die Basiseinheit **1** so auf, dass genügend Platz vorhanden ist. Platzieren Sie das Produkt nicht direkt vor einer Wand oder anderen Gegenständen.
 2. Legen Sie das Auffanggitter **12** in die Fettauffangschale **13**. Richten Sie die 2 Haken des Auffanggitters an den 2 Einkerbungen der Fettauffangschale aus.

3. Halten Sie die Fettauffangschale **13** am Griff **14** fest (Abb. B). Schieben Sie die Fettauffangschale in die Schiene **6** an der rechten Unterseite der Basiseinheit **1**.

● Verwendung

⚠ VORSICHT! Verbrennungs- und Verletzungsrisiko!

- Das Produkt und dessen Zubehör werden an allen Oberflächen extrem heiß. Berührung kann zu schweren Verbrennungen führen.
- Reinigen Sie das Produkt und das Zubehör nach jeder Verwendung. Verbleibende Fett- und Lebensmittelreste können sich entzünden und einen Brand verursachen.
- Legen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel o. Ä. auf den Grillrost **11**. Diese können sich aufheizen und zu Verbrennungen führen.
- Prüfen Sie das Produkt vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Produkts während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern.
- Fassen Sie das Produkt und seine Zubehörtteile bei Betrieb ausschließlich mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen an. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Risiken hin!
- Das Produkt kann auch nach dem Abschalten noch heiß sein!
- Halten Sie sich von austretendem Dampf fern.
- Fassen Sie die Fettauffangschale **13** nicht mit bloßen Händen an, nachdem Sie den Grillvorgang beendet haben. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Fettauffangschale immer hitzebeständige Spezialhandschuhe. Achten Sie auf herausschwappendes Fett! Verletzungsrisiko!
- Verdecken Sie nicht die Lüftungsschlitze **5**. Das Produkt kann andernfalls überhitzen und zerstört werden.

- Überfüllen Sie den Grillrost **11** oder die Rotisserie nicht.
- Ziehen Sie nach jeder Verwendung den Netzstecker aus der Steckdose.

i INFO:

- Der Ein-/Aus-Schalter **7** steuert lediglich die Rotisserie. Das Produkt startet den Heizvorgang erst, wenn die gewünschte Temperatur und Dauer eingestellt wurden.
- Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz zum problemlosen Herausziehen der Fettauffangschale **13** um das Produkt besteht.
- **Überfüllen Sie die Fettauffangschale **13** nicht!** Die Fettauffangschale besitzt ein max. Fassungsvermögen von ca. 300 ml. Prüfen Sie während des Betriebs regelmäßig den Füllstand der Fettauffangschale. Sollte das Maximum erreicht, der Grillvorgang jedoch nicht abgeschlossen sein, stoppen Sie den Betrieb und entfernen Sie den Grillrost **11**, die Rotisserie oder Spieße **18** mit dem Grillgut. Nun können Sie die Fettauffangschale vorsichtig entleeren. Anschließend schieben Sie diese wieder in das Produkt. Verwenden Sie stets den Griff **14**, wenn Sie die Fettauffangschale entnehmen oder einsetzen. Legen Sie den Grillrost, die Rotisserie oder Spieße mit Grillgut auf das Produkt. Der Grillvorgang kann nun fortgesetzt werden.

● Grillen mit Grillrost

1. Legen Sie den Grillrost **11** auf das Produkt (Abb. C).
2. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.
3. Stellen Sie über den Temperaturregler **9** im Uhrzeigersinn die gewünschte Temperatur ein (Abb. H).

4. Um das Produkt zu starten, stellen Sie über den Zeitregler **8** im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein (Abb. I). Das Produkt beginnt zu ticken. Der interne Timer ist jetzt eingeschaltet und das Produkt startet den Heizvorgang.
5. Legen Sie das Grillgut nun auf den Grillrost **11** (Abb. J).
6. Wenden Sie das Grillgut regelmäßig.
7. Nach Ablauf des Timers schalten sich die Infrarot-Heizelemente **4** automatisch ab. Sie können den Grillvorgang auch vorzeitig beenden, indem Sie den Zeitregler **8** in die Position **OFF** (aus) stellen. Sollten Sie die Grillzeit verlängern wollen, drehen Sie den Zeitregler **8** erneut im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
8. Nach Beenden des Grillvorganges entnehmen Sie die Fettauffangschale **13** mit dem Griff **14**.

● Grillen mit Rotisserie

- Das Kebabmesser **20** ist sehr scharf!

i INFO: Beide Fixierscheiben **16** sind identisch. Daher macht es keinen Unterschied, in welcher Reihenfolge Sie diese verwenden.

1. Schieben Sie eine der Fixierscheiben **16** bis ans Ende des Rotisseriestabes **15**. Die abstehenden Spieße der Fixierscheibe müssen in Richtung Mitte des Rotisseriestabes zeigen (Abb. D).
2. Stellen Sie die Fixierscheibe **16** mit Hilfe der Ringschraube **19** fest (Abb. D).
3. Schieben Sie das Grillgut auf den Rotisseriestab **15**.

4. Schieben Sie die zweite Fixierscheibe **16** bis zum Ende des Grillguts auf den Rotisseriesstab **15**. Die abstehenden Spieße der Fixierscheibe müssen in Richtung des Grillguts zeigen. Fixieren Sie das Grillgut beidseitig mit Hilfe der abstehenden Spieße der Fixierscheibe.
- i** **INFO:** Um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten, richten Sie das Grillgut mittig auf dem Rotisseriesstab **15** aus.
5. Stellen Sie die Fixierscheibe **16** mit Hilfe der Ringschraube **19** fest.
6. Führen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Führungsloch **3** (Abb. E).
7. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.
8. Stellen Sie über den Temperaturregler **9** im Uhrzeigersinn die gewünschte Temperatur ein (Abb. H).
9. Um das Produkt zu starten, stellen Sie über den Zeitregler **8** im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein (Abb. I). Das Produkt beginnt zu ticken. Der interne Timer ist jetzt eingeschaltet und das Produkt startet den Heizvorgang.
10. Um die Rotisserie zu starten, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf **7** (Abb. G).

i **INFO:**

- Sie können mit Hilfe des Rotisseriesstabes **15** auch einen Kebabspieß grillen (Abb. K). Das gegrillte Fleisch können Sie mit dem Kebabmesser **20** direkt vom Spieß abschneiden. Das abgeschnittene Fleisch fällt auf das Auffanggitter **12** und kann anschließend entnommen werden.
- Überladen Sie das Auffanggitter **12** nicht, damit Sie die Fettauffangschale **13** problemlos entnehmen können.

11. Nach Ablauf des Timers schalten sich die Infrarot-Heizelemente **4** automatisch ab. Sollten Sie die Grillzeit verlängern wollen, drehen Sie den Zeitregler **8** erneut im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
12. Wenn das Grillgut fertig ist, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf **7**, um die Rotisserie auszuschalten (Abb. G).
13. Nach Beenden des Grillvorganges entnehmen Sie die Fettauffangschale **13** mit dem Griff **14**.

● Grillen mit Spießen

(Abb. L)

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko! Um Verletzungen durch die scharfen Metallteile zu vermeiden, montieren Sie die spitzen Enden der Spieße **18** nicht an der Griffseite.

i **INFO:** Beide Fixierscheiben **16** sind identisch. Daher macht es keinen Unterschied, in welcher Reihenfolge Sie diese verwenden.

1. Schieben Sie eine der Fixierscheiben **16** bis ans Ende des Rotisseriesstabes **15**. Die abstehenden Spieße der Fixierscheibe müssen in Richtung Mitte des Rotisseriesstabes zeigen. Stellen Sie anschließend die Fixierscheibe mit Hilfe der Ringschraube **19** fest (Abb. D).
2. Schieben Sie die zweite Fixierscheibe **16** ein Stück auf den Rotisseriesstab **15**. Achten Sie darauf, dass Sie den passenden Abstand für die Spieße wählen. Stellen Sie anschließend die Fixierscheibe mit Hilfe der Ringschraube **19** fest.
3. Bestücken Sie die Spieße **18** mit dem Grillgut.
4. Führen Sie die spitzen Enden der Spieße **18** in die dafür vorgesehenen Spießaufnahmen **21** der Fixierscheibe **16** (Abb. F). Bei Bedarf lösen Sie die Ringschraube **19** einer Fixierscheibe noch einmal und richten Sie diese neu aus.

5. Anschließend können Sie das andere Ende der Spieße **18** mit den Einkerbungen **17** an der Fixierscheibe **16** einklemmen (Abb. F).
 6. Stellen Sie über den Temperaturregler **9** im Uhrzeigersinn die gewünschte Temperatur ein (Abb. H).
 7. Um das Produkt zu starten, stellen Sie über den Zeitregler **8** im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein (Abb. I). Das Produkt beginnt zu ticken. Der interne Timer ist jetzt eingeschaltet und das Produkt startet den Heizvorgang.
 8. Um die Rotisserie zu starten, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf **7** (Abb. G).
- i** **INFO:** Während des Grillens dreht sich nur der Rotisseriesstab **15**. Die Spieße **18** drehen sich nicht einzeln, sondern folgen der Bewegung des Rotisseriestabs.
9. Nach Ablauf des Timers schalten sich die Infrarot-Heizelemente **4** automatisch ab. Sollten Sie die Grillzeit verlängern wollen, drehen Sie den Zeitregler **8** erneut im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
 10. Wenn das Grillgut fertig ist, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf **7**, um die Rotisserie auszuschalten (Abb. G).
 11. Entnehmen Sie die Spieße **18** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen.
 12. Nach Beenden des Grillvorganges entnehmen Sie die Fettauffangschale **13** mit dem Griff **14**.

- Drehen Sie den Zeitregler **8** in die Position **OFF** (aus).
- Wenn das Produkt ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal und die Infrarot-Heizelemente **4** schalten sich ab.

● Garzeiten

- Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Die Aufwärmzeit des Produkts ist nicht berücksichtigt.
- Die Garzeit und -temperatur hängen von den Lebensmitteln ab (z. B. Fleisch oder Fisch, jeweilige Dicke, Temperatur etc.). Die Richtwerte orientieren sich an gekühlten, nicht gefrorenen Lebensmitteln.
- Dieses Produkt eignet sich nicht zum Grillen von panierten Speisen.

Grillgut	Grillzeit
Schwein	ca. 13-16 min
Rind (Steak)	ca. 10-12 min
Geflügel (Hähnchenbrust)	ca. 15-20 min
Burger-Patties	ca. 10-15 min
Fisch	ca. 8-18 min
Garnelen	ca. 12-14 min
Würstchen und Fleischspieß	ca. 12-18 min
Gemüsespieß	ca. 10 min
Maiskolben	ca. 15-20 min

● Ausschalten

- i** **INFO:** Das akustische Signal bei Ablauf des Timers ertönt eventuell nicht, falls Sie den Zeitregler **8** auf eine Zeit von weniger als 15 Minuten eingestellt haben. Um sicherzustellen, dass das akustische Signal ertönt, drehen Sie den Zeitregler **8** auf eine Zeit über 15 Minuten hinaus und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit.

● **Rezepte**

● **Grillspieße mit Rindfleisch und Gemüse**

 30 min

 x 4

Vorbereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 15 min

Zutaten

- 450 g Rindfleisch (in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 1 Tasse Pilze
- 1 Grüne Paprikaschote (entkernt und in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 1 Rote Zwiebel (in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 2 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 EL Butter
- 1 TL Knoblauch (gehackt)
- 1 EL Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Stecken Sie Rindfleisch, Pilze, Paprika und rote Zwiebeln auf die Spieße **18**.
2. Fleisch und Gemüse mit Olivenöl bestreichen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Stecken Sie die Spieße **18** auf den Rotisseriesstab **15** mit Fixierscheibe **16**.
4. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
5. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter  **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
6. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter  **7** nach 7,5 Minuten auf Position , um die Rotisserie anzuhalten.
7. Nehmen Sie den Rotisseriesstab **15** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen heraus. Drehen Sie die Spieße **18** um, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig garen.

8. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter  **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.

9. Schmelzen Sie die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze. Fügen Sie den Knoblauch hinzu und kochen Sie ihn 1 Minute lang.
10. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, rühren Sie die Petersilie unter und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.
11. Die Spieße mit der Knoblauchbutter bestreichen und dann servieren.

● **Grillspieße mit Garnelen**

 50 min

 x 4

Vorbereitungszeit: 5 min

Marinierzeit: 30 min

Kochzeit: 15 min

Zutaten

- 450 g Große Garnelen (geschält und entdarmt)
- 40 ml Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- ¾ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Italienisches Gewürz
- 2 TL Knoblauch (gehackt)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 4 Zitronenspalten zum Servieren

Zubereitung

1. Geben Sie Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, italienisches Gewürz und Knoblauch in einen wiederverschließbaren Kunststoffbeutel. Verschließen und schütteln, um alles zu vermischen.
2. Geben Sie die Garnelen in den Beutel und verschließen Sie ihn. Durch Schwenken gleichmäßig mit der Marinade vermischen. 30 Minuten lang marinieren.
3. Stecken Sie die Garnelen auf die Spieße **18**.
4. Stecken Sie die Spieße **18** auf den Rotisseriesstab **15** mit Fixierscheibe **16**.

5. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
7. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** nach 7,5 Minuten auf Position , um die Rotisserie anzuhalten.
8. Nehmen Sie den Rotisseriesstab **15** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen heraus. Drehen Sie die Spieße **18** um, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig garen.
9. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
10. Entfernen Sie nach Ablauf des Timers die Spieße **18** vom Produkt. Die Garnelen sind fertig gegrillt, sobald beide Seiten rosa und durchsichtig sind.
11. Mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten servieren.

● Grillspieße mit Hähnchen

 95 min

 x 4

Vorbereitungszeit: 20 min
 Marinierzeit: 60 min
 Kochzeit: 15 min

Zutaten

450 g Hühnerbrust ohne Knochen und Haut (in 2 cm große Stücke geschnitten)
 40 ml Olivenöl
 1/3 Tasse Sojasoße
 1/4 Tasse Honig
 1 TL Knoblauch (gehackt)
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer
 1 Rote Paprikaschote (in 2 cm große Stücke geschnitten)

- 1 Gelbe Paprikaschote (in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 2 Kleine Zucchini (in 2 cm große Stücke geschnitten)
- 1 Rote Zwiebel (in 1 cm große Stücke geschnitten)
- 1 EL Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Geben Sie Olivenöl, Sojasoße, Honig, Knoblauch, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel. Mit dem Schneebesen verrühren.
2. Geben Sie Hähnchen, Paprika, Zucchini und rote Zwiebeln in die Schüssel. Durchschwenken, um die Marinade zu verteilen.
3. Abdecken und für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Stecken Sie Hähnchen und Gemüse auf die Spieße **18**.
5. Stecken Sie die Spieße **18** auf den Rotisseriesstab **15** mit Fixierscheibe **16**.
6. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
7. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
8. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** nach 7,5 Minuten auf Position , um die Rotisserie anzuhalten.
9. Nehmen Sie den Rotisseriesstab **15** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen heraus. Drehen Sie die Spieße **18** um, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig garen.
10. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
11. Entfernen Sie nach Ablauf des Timers die Spieße **18** vom Produkt.
12. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

● Grillspieße mit Ananas

 25 min

 x 6

Vorbereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Zutaten

- 1 Ananas (geschält, entkernt und in 2 cm dicke Scheiben geschnitten)
- ¼ Tasse Butter (geschmolzen)
- ¼ Tasse Hellbrauner Zucker
- ¼ TL Zimt

Zubereitung

1. Verquirlen Sie braunen Zucker, Butter und Zimt in einer kleinen Schüssel.
2. Bestreichen Sie jede Ananasscheibe von beiden Seiten mit der braunen Zuckermischung.
3. Stecken Sie die Ananas auf die Spieße **18**.
4. Stecken Sie die Spieße **18** auf den Rotisseriesstab **15** mit Fixierscheibe **16**.
5. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
7. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** nach 7,5 Minuten auf Position , um die Rotisserie anzuhalten.
8. Nehmen Sie den Rotisseriesstab **15** mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen heraus. Drehen Sie die Spieße **18** um, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig garen.
9. Setzen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter   **7** auf die Position , um die Rotisserie zu starten.
10. Entfernen Sie nach Ablauf des Timers die Spieße **18** vom Produkt.
11. Die Ananasscheiben sind goldbraun und bereit zum Servieren.

● Gebrilltes Lachsfilet

 50 min

 x 3

Vorbereitungszeit: 5 min

Marinierzeit: 30 min

Kochzeit: 15 min

Zutaten

- 3 Lachsfilet
- 2 TL Salz
- 2 TL Gemischte Kräuter (gehackt)
- 2 TL Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Marinieren Sie die Lachsfilets mit Salz, gemischten Kräutern und schwarzem Pfeffer. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Legen Sie den Grillrost **11** auf das Produkt.
3. Legen Sie die Lachsfilets auf den Grillrost **11**.
4. Drehen Sie den Temperaturregler  **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf  **8** auf 15 Minuten.
5. Wenden Sie die Lachsfilets nach 7,5 Minuten.
6. Prüfen Sie nach Ablauf des Timers, ob die Lachsfilets gut gegart sind. Nehmen Sie die Lachsfilets vom Grillrost **11** und servieren Sie sie.

● Gebratenes Hähnchen

 120 min

 x 4

Vorbereitungszeit: 15 min

Marinierzeit: 60 min

Kochzeit: 45 min

Zutaten

- 1300 g Ganzes Hähnchen
- 20 ml Olivenöl
- 1 EL Koscheres Salz
- 2 EL Frische Thymianblätter (gehackt) oder
- 1 EL Getrockneter Thymian
- 1 EL Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Hals und Innereien aus dem Hähnchen entfernen, falls enthalten.
2. Reiben Sie das Hähnchen rundherum mit Olivenöl ein.
3. Mischen Sie Salz, Pfeffer und Thymian in einer kleinen Schüssel. Bestreuen Sie das Hähnchen damit.
4. Stecken Sie eine Fixierscheibe **16** auf den Rotisseriesstab **15**.
5. Setzen Sie das Hähnchen ein.
6. Setzen Sie eine weitere Fixierscheibe **16** in den Rotisseriesstab **15** ein, um das Hähnchen in der mittleren Position zu fixieren.
7. Führen Sie den Rotisseriesstab **15** in das Produkt ein.
8. Drehen Sie den Temperaturregler **9** auf die Position **MAX** und stellen Sie den Zeiteinstellknopf **8** auf 45 Minuten. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **7** auf die Position **⏻**, um die Rotisserie zu starten.
9. Nehmen Sie nach Ablauf des Timers das Hähnchen aus dem Produkt. Das Hähnchen ist nun goldbraun und kann serviert werden.

● Fehlerbehebung

⚠ ACHTUNG! Beschädigungsrisiko! Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko! Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Verletzungen führen.

- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Produkt durch. Überlassen Sie die Reparatur Fachkräften.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe „Service“).

Fehler	Ursache	Lösung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.
	Das Produkt war zu lange in Betrieb. Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt mindestens 30 Minuten lang abkühlen.
	Die Infrarot-Heizelemente 4 sind beschädigt.	Das Produkt ist beschädigt. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Service“).
	Der Zeitregler 8 wurde nicht betätigt.	Stellen Sie zuerst die gewünschte Temperatur über den Temperaturregler 9 ein. Anschließend drehen Sie den Zeitregler 8 im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Grillzeit einzustellen.

Fehler	Ursache	Lösung
Das Produkt erreicht die eingestellte Temperatur nicht.	Die Infrarot-Heizelemente 4 sind beschädigt.	Das Produkt ist beschädigt. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Service“).
	Der Temperaturregler  9 ist defekt.	
Die Zeit kann nicht eingestellt werden.	Der Zeitregler  8 ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Service“).
Das Grillgut fällt von der Rotisserie.	Die Fixierscheiben 16 sind nicht ausreichend zusammengeschoben.	Schieben Sie die Fixierscheiben 16 weiter zueinander (Abb. D).
Die Rotisserie dreht sich schwerfällig.	Die Rotisserie ist zu voll beladen.	Überladen Sie die Rotisserie nicht.
Die Rotisserie dreht sich nicht.	Die Rotisserie ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter   7 auf  .
	Die Rotisserie ist blockiert.	Überprüfen Sie die Auflagefläche der Rotisserie und entfernen Sie ggf. Blockaden.

● **Reinigung**

⚠️ WARNUNG! Kurzschlussrisiko! In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Basiseinheit **1** des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Lassen Sie das Produkt vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

⚠️ ACHTUNG! Beschädigungsrisiko! Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile nach jeder Verwendung, da es sonst zu Funktionsstörungen und/oder Verschleiß kommen kann.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese Objekte können die Oberflächen beschädigen.
 - Geben Sie die Basiseinheit **1** des Produkts nicht in die Spülmaschine. Das Produkt wird dadurch irreparabel beschädigt.
 - Reinigen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile mit haushaltsüblichem Spülmittel und spülen Sie sie mit Wasser vollständig ab.
 - Nach der Reinigung müssen das Produkt und der Netzstecker vollständig getrocknet sein.
1. Reinigen Sie die Basiseinheit **1** und den Grillbereich mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
 2. Die folgenden Teile können in der Spülmaschine oder mit Spülmittel gereinigt werden:

- Grillrostgriff 10
- Grillrost 11
- Auffanggitter 12
- Fettaufangschale 13
- Griff für Fettaufangschale 14
- Rotisseriesab 15
- Fixierscheibe mit 2 Spießen 16
- Spieß 18
- Ringschraube 19
- Kebabmesser 20

3. Trocknen Sie anschließend alle Teile vollständig ab und entfernen Sie alle Spülmittelreste.

● Lagerung

⚠️ ACHTUNG! Beschädigungsrisiko!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Lagern Sie das Produkt nicht neben einer Wärmequelle.
- Knicken oder quetschen Sie die Anschlussleitung nicht.
- Alle Zubehöerteile müssen vor dem Aufbewahren vollständig trocken sein. Verstauen Sie das Produkt nur in trockenem Zustand.
- Bewahren Sie das Produkt stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem es vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf.

● Entsorgung

Verpackung:

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



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

Produkt:



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



Gerät entsorgen

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 439956_2207) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09920

Version: 02/2023

IAN 439956_2207

