SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

RACLETTE-GRILL/RACLETTE GRILL/RACLETTE-GRIL
SRGS 1400 E2

(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL
Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

RACLETTE GRILL
User manual

(FR) (BE)

RACLETTE-GRIL
Mode d'emploi

(NL) (BE)

GOURMETSET
Gebruiksaanwijzing

(PL)

GRILL ELEKTRYCZNY RACLETTE
Instrukcja obsługi

(CZ)

RACLETTE GRIL
Návod na obsluhu

(SK)

RAKLETOVACÍ GRIL
Návod na obsluhu

(ES)

RACLETTE GRILL
Manual de instrucciones

(DK)

RACLETTE GRILL
Betjeningsvejledning

(IT)

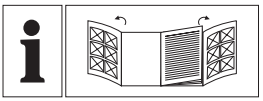
RACLETTE-GRILL
Istruzioni per l'uso

(HU)

RACLETTE GRILL
Használati útmutató

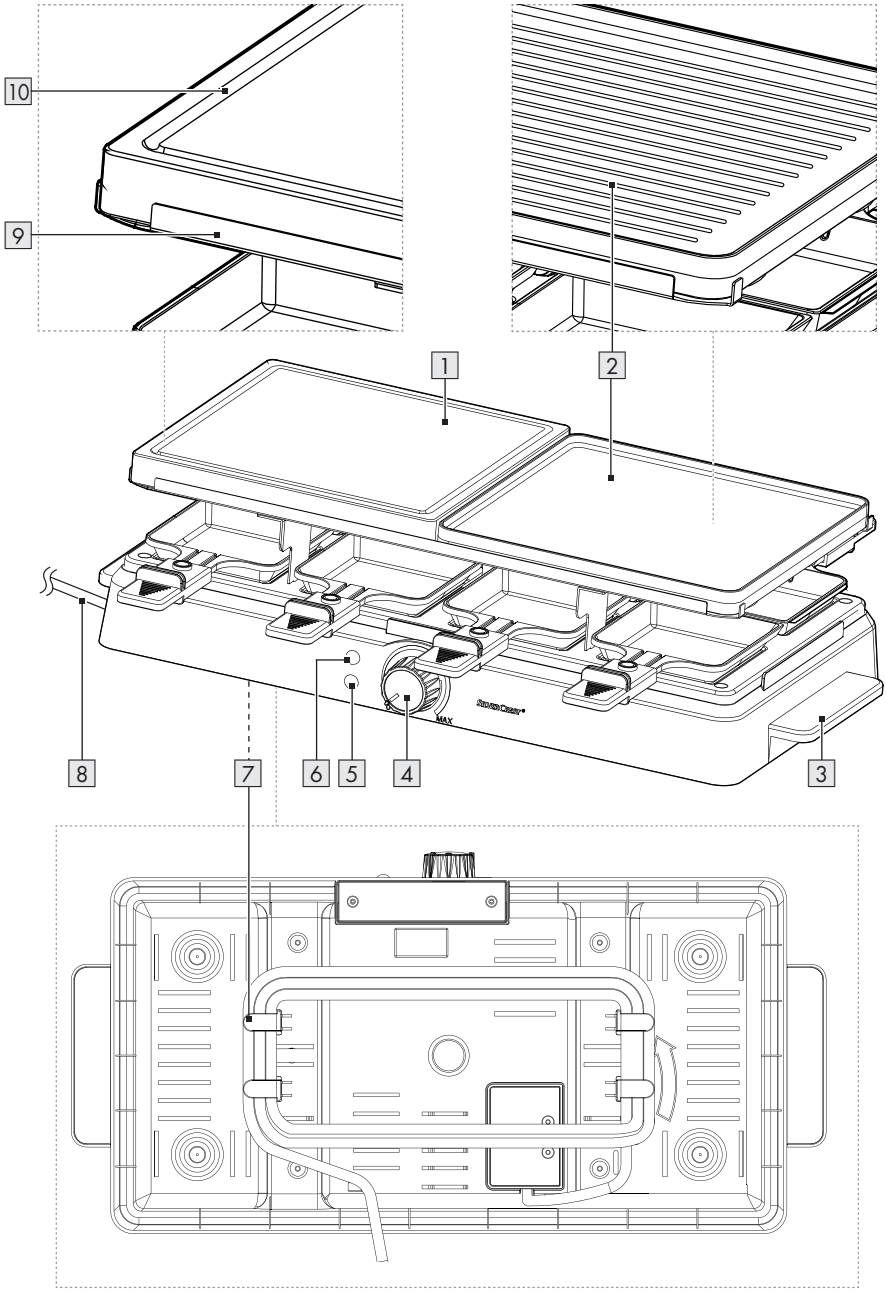
IAN 460257_2401

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

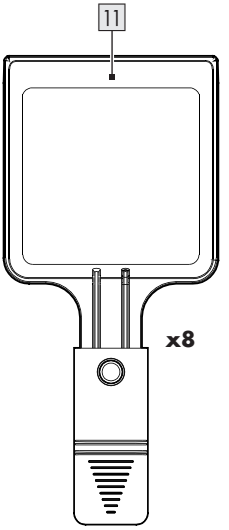


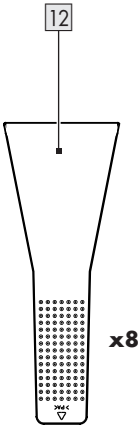
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	32
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	47
PL	Instrukcja obsługi	Strona	61
CZ	Návod na obsluhu	Strana	75
SK	Návod na obsluhu	Strana	88
ES	Manual de instrucciones	Página	101
DK	Betjeningsvejledning	Side	115
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	127
HU	Használati útmutató	Oldal	141

A



B





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

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

RACLETTE-GRILL

● Einleitung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

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

Liste der Teile

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

(Abb. A)

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

(Abb. B)

11 Pfanne
12 Spatel

Technische Daten

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt.

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

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

Elektrische Sicherheit

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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

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

VORSICHT! Heiße Oberfläche!
Die Oberflächen des Produkts können während des Gebrauchs heiß werden.

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

⚠ ACHTUNG! Risiko von Sachschäden!

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

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

⚠ WARNUNG! Brandrisiko!

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

● Inbetriebnahme

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Produkt aufstellen

ⓘ **INFO:**

- Stellen Sie das Produkt niemals direkt an eine Wand oder einen Schrank. Alle Personen sollten problemlos an die Pfannen 11 heranreichen können.
- Die Grillplatte 2 ist beidseitig verwendbar. Mit der geriffelten Grillfläche erhalten Sie das typische Grillmuster auf dem Gargut.

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

● Vor dem ersten Gebrauch

⚠ **VORSICHT! Heiße Oberfläche!**

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

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

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

Bedienung

Aus-Zustand

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

Produkt aufheizen

INFO:

- ☐ Die Aufheizkontrollleuchte [5] leuchtet zwischendurch immer wieder auf und erlischt. Dies ist keine Fehlfunktion des Produkts, sondern zeigt an, dass das Produkt die eingestellte Temperatur hält.
- ☐ Je nach Umgebungstemperatur kann das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers [4] beginnen.
- ☐ Setzen Sie die Pfannen [11] nicht in das Produkt ein, während das Produkt aufgeheizt wird.

1. Wählen Sie die Seite der Grillplatte [2], die Sie benutzen wollen.
2. Fetten Sie die Oberseite der Steinplatte [1], der Grillplatte [2], sowie die Innenseite der Pfannen [11] leicht ein.
3. Verbinden Sie den Netzstecker [8] mit einer Steckdose. Die Netzkontrollleuchte [6] leuchtet rot.
4. Drehen Sie den Temperaturregler [4] in Position **MAX**. Die Aufheizkontrollleuchte [5] leuchtet grün. Das Produkt wird aufgeheizt.

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

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

Raclette verwenden

INFO:

- ☐ Überfüllen Sie die Pfannen [11] nicht. Andernfalls könnte das Gargut zu nahe an die Heizelemente gelangen.
- ☐ Prüfen Sie regelmäßig, ob der Inhalt der Pfannen [11] bereits gegart ist. Wenn Sie die Pfannen zu lange im Produkt lassen, kann das Gargut verbrennen.
- ☐ Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen [11] in das Produkt. Die Gargutreste in der Pfanne könnten anbrennen.
- ☐ Durch die Antihaftbeschichtung in den Pfannen [11] ist es nicht nötig, diese vor jeder Verwendung erneut einzufetten.

1. Füllen Sie die Pfannen [11] mit den gewünschten Zutaten.
2. Schieben Sie die Pfannen [11] in die leichten Vertiefungen im Produkt.
3. Drehen Sie den Temperaturregler [4] wie benötigt:

Drehrichtung	Einstellung
Entgegen dem Uhrzeigersinn	Temperatur verringern
Im Uhrzeigersinn	Temperatur erhöhen

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

Grill verwenden

INFO:

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

1. Legen Sie das Gargut auf die Steinplatte [1] und die Grillplatte [2]. Wenden Sie das Gargut zwischendurch.
2. Drehen Sie den Temperaturregler [4] wie benötigt:

Drehrichtung	Einstellung
Entgegen dem Uhrzeigersinn	Temperatur verringern
Im Uhrzeigersinn	Temperatur erhöhen

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

Produkt ausschalten

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

Rezepte

Gegrillte Hühnerflügel

40 min x 2

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Gegrilltes Steak

35 min x 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Gegrilltes Ei

15 min x 1

Zutaten:

1	Ei
½ TL	Salz
10 ml	Speiseöl

Zubereitung:

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

Gegrillter Lachs

22 min x 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Gegrillter Speck

16 min x 1

Zutaten:

3 Scheiben	Speck
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung:

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

Gegrilltes Gemüse

15 min x 1

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Gegrillte Pilze

16 min x 1

Zutaten:

6	Pilze
½ TL	Salz
20 g	Butter

Zubereitung:

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

Rindfleisch-Burger

50 min x 8

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Raclette-Mini-Burger in der Pfanne

25 min x 8

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Rosmarin-Kartoffelgratin

25 min x 8

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Fehlerbehebung

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

● Reinigung

⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!**

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

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

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

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Sachschäden!**
Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche des Produkts beschädigen.

Geeignet für die Spülmaschine	
Produkt	Nein
Steinplatte [1]	Nein
Grillplatte [2]	Ja
Pfanne [11]	Ja
Spatel [12]	Ja

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

● Lagerung

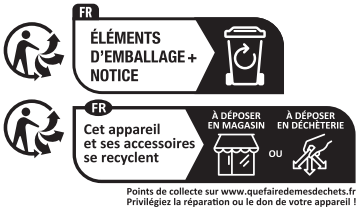
1. Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Produkt und alle Zubehörteile.
2. Schieben Sie die leeren Pfannen 11 zur Lagerung in das Produkt.
3. Wickeln Sie die Anschlussleitung 8 auf die Kabelaufbewahrung 7 (Abb. A).
4. Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht in Verwendung ist.
5.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

● Entsorgung

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

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

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.
Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

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 Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-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

CE

List of pictograms used ... Page 20
Introduction ... Page 20
Intended use ... Page 21
Scope of delivery ... Page 21
Parts list ... Page 21
Technical data ... Page 21
General safety instructions ... Page 21
First set-up of the product ... Page 23
Unpacking the product and basic cleaning ... Page 23
Setting up the product ... Page 24
Before first use ... Page 24
Operation ... Page 24
Off mode ... Page 24
Heating up the product ... Page 24
Using the raclette ... Page 25
Using the grill ... Page 25
Switching off the product ... Page 25
Recipes ... Page 25
Grilled chicken wings ... Page 25
Grilled steak ... Page 26
Grilled Egg ... Page 26
Grilled salmon ... Page 26
Grilled bacon ... Page 26
Grilled vegetables ... Page 27
Grilled mushrooms ... Page 27
Beef burger ... Page 27
Raclette mini burger in the pan ... Page 28
Rosemary potato gratin ... Page 28
Troubleshooting ... Page 28
Cleaning ... Page 29
Storage ... Page 29
Disposal ... Page 30
Warranty ... Page 30
Warranty claim procedure ... Page 30
Service ... Page 31

List of pictograms used			
	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Danger – risk of electric shock!
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)		**CAUSTION! Hot surface** This symbol indicates a hot surface.
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Alternating current/voltage
	INFO: This symbol with the "Info" signal word offers additional useful information.	**W**	Watt
	Never submerse the product in liquid. Never allow liquid to enter the product's housing.	**V**	Voltage
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		The griddle 2, the pans 11 and the spatulas 12 are dishwasher-suitable.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

RACLETTE GRILL

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

Intended use

- This product is only intended for grilling and heating food indoors. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Scope of delivery

1 Raclette grill (base, griddle and stone griddle)
8 Pans
8 Spatulas
1 Short manual

Parts list

Before reading, unfold the pages containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the product.

(Fig. A)

1 Stone griddle
2 Griddle
3 Handle
4 Temperature control
5 Heat-up indicator lamp (green)
6 Power indicator lamp (red)
7 Mains cord storage
8 Mains cord and mains plug
9 Guide rail
10 Grease drainage

(Fig. B)

11 Pan
12 Spatula

Technical data

Model number with VDE plug: with BS plug: with CH plug:	 HG10458 HG10458-BS HG10458-CH
Rated voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Rated power consumption:	1400 W
Power consumption in off mode:	0.1 W
Protection class:	I
Certification HG10458: HG10458-BS: HG10458-CH:	 GS (TÜV SÜD) – –

General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material.
The packaging material represents a danger of suffocation.
Children frequently underestimate the dangers.
Always keep children away from the packaging material.

- This product may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge only if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the product and have understood the potential risks.
- Children must not play with the product.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years must be kept away from the product and the mains cord.
- After use, allow the product to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- If possible, set up the product close to a mains socket. Ensure that the mains plug is quickly reachable in case of danger, and that the mains cord poses no risk of tripping.
- Provide a stable location for the product.

Electrical safety

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

- To avoid potential risks, if the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Do not allow the mains cord to come into contact with hot product parts. Never use the product near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- Do not expose the product to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the mains cord never becomes wet or moist during operation.

- Check the product for visible external damage before use. Do not operate a product that has been damaged or dropped.
- The mains cord must be checked for signs of damage at regular intervals. If the mains cord is damaged, the product may no longer be used.
- The product must be connected to a mains socket with a protective earth.

Never immerse the product in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

CAUTION!
Hot surface!
The surfaces of the product are liable to get hot during use.

- While the product is in use, touch only the temperature control and the handles at the sides.

⚠NOTICE! Risk of property damage!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the product.
- Never leave the product unattended during operation.
- To protect the non-stick coating on the pans and the griddle, do not use metallic tools such as knives, forks, etc.
- Operate the product only with the original accessories supplied.
- After use, always clean the product as described in the "Cleaning" chapter.

⚠WARNING! Risk of fire!

- Never place the product underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- Always place the product on a heat-resistant surface.

First set-up of the product

Unpacking the product and basic cleaning

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").

3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

Setting up the product

INFO:

- Do not place the product directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans [11].
- The griddle [2] can be used on both sides. If you use the grooved side of the griddle, your food will have the typical grill pattern.

1. Place the product on a clean and level heat-resistant surface.
2. Place the stone griddle [1] on one side of the product between the guide rails [9]. The grease drainage [10] must face upwards.
3. Place the griddle [2] on the other side.
4. Position the pans [11] inside the product.

Before first use

CAUTION! Hot surface!

- The surfaces of the product are liable to get hot during use. Touch only the temperature control [4] and the handles [3] at the sides.
- The pans [11] become very hot during use. Hold the pans only by the handle.

INFO: The first time the product heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

1. Insert the mains plug [8] into a mains socket. The power indicator lamp [6] lights up red.
2. Turn the temperature control [4] to the **MAX** position. The heat-up indicator lamp [5] lights up green. The product is heating up.
3. Switching off: Turn the temperature control [4] after 20 minutes to the **0** position.
4. Disconnect the mains plug [8] from the mains socket. The power indicator lamp [6] goes off.
5. Allow the product to cool down completely.
6. Clean the product (see "Cleaning").

Operation

Off mode

- The product enters off mode once it is plugged in and the temperature control [4] is set to the **0** position.
- The product exits off mode when you turn the temperature control [4] clockwise and the heat-up indicator lamp [5] lights up green.
- The product returns to off mode when you turn the temperature control [4] counterclockwise during the heating process. The heat-up indicator lamp [5] goes off.

Heating up the product

INFO:

- The heat-up indicator lamp [5] lights up and goes off several times during the heating process. This is not a product malfunction! It merely indicates that the product is maintaining the set temperature.
- Depending on the room temperature, heating up starts at different positions on the temperature control [4].
- Do not insert the pans [11] into the product while the product is heating up.

1. Select the side of the griddle [2] that you want to use.
2. Lightly oil the upper surfaces of the stone griddle [1], the griddle [2] as well as the inside of the pans [11].
3. Insert the mains plug [8] into a mains socket. The power indicator lamp [6] lights up red.
4. Turn the temperature control [4] to the **MAX** position. The heat-up indicator lamp [5] lights up green. The product is heating up.

The following table shows the required heating times depending on the function:

Function	Heating time
Raclette	10 min
Grill food on griddle 2	10 min
Grill food on stone griddle 1	30 min

Using the raclette

INFO:

- Do not overfill the pans 11. Otherwise the food could get too close to the heating elements.
- Regularly check if the content of the pans 11 is already cooked. Leaving the pans for too long inside the product could burn the food.
- Do not push used, empty pans 11 into the product. Any remaining food in the pans could burn on.
- Because of the non-stick coating in the pans 11, it is not necessary to regrease them before every use.

1. Fill the pans 11 with the desired ingredients.
2. Insert the pans 11 into the slight recesses inside the product.
3. Turn the temperature control 4 as required:

Turning direction	Setting
Counter-clockwise	Decrease temperature
Clockwise	Increase temperature

4. Remove the pans 11 from the product as soon as the contents are cooked.
5. Use the spatula 12 to empty the contents of the pan 11 onto your plate.
6. Refill the pan 11 and insert the pan back into the product.

Using the grill

INFO:

- Use the griddle 2 and the stone griddle 1 to simultaneously grill meat, vegetables or small pieces of fruit to accompany the raclette.
- Do not use metal implements such as knives, forks, etc. to remove food from the griddle 2. This could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the griddle.
- Over time, the stone griddle 1 may become slightly discoloured. This does not impair the functionality of the stone griddle.
- Do not allow the grease drainage 10 to overflow. Remove the accumulated oil or residue when the fat drainage is almost full and after cooking.

1. Place the food onto the stone griddle 1 and the griddle 2. Turn the food occasionally as required.
2. Turn the temperature control 4 as required:

Turning direction	Setting
Counter-clockwise	Decrease temperature
Clockwise	Increase temperature

3. Remove the food from the stone griddle 1 and the griddle 2 as soon as it is cooked.

Switching off the product

1. Switching off: Once you are finished using the product, turn the temperature control 4 to the **0** position.
2. Disconnect the mains plug 8 from the mains socket. The power indicator lamp 6 goes off.
3. Allow the product to cool down completely.

Recipes

Grilled chicken wings

40 min x 2

Ingredients:

6	Chicken wings (defrosted)
1 tsp	Salt
½ tsp	Sugar
1 tsp	Pepper

Preparation:

1. Season the chicken wings in a bowl with salt, sugar and pepper. Let the chicken wings rest for 30 minutes.

2. Put the griddle [2] on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
3. Place the chicken wings on the griddle [2] and grill for 5 minutes.
4. Flip the chicken wings and grill for another 5 minutes.
5. The chicken wings are ready for serving when they are golden browned.

Grilled steak

35 min x 1

Ingredients:

200 g	Steak (defrosted)
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper
10 g	Butter

Preparation:

1. Place the stone griddle [1] on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 20 minutes.
2. Season the steak with salt and pepper. Let the steak rest for 10 minutes.
3. Melt the butter on the stone griddle [1].
4. Put the steak on the stone griddle [1]. Grill each side for approximately 2 to 3 minutes first.
5. Turn the temperature knob [4] to medium position.
6. Grill each side of the steak for another 5 minutes.
7. The steak is ready for serving once it is medium rare.

Grilled Egg

15 min x 1

Ingredients:

1	Egg
½ tsp	Salt
10 ml	Cooking oil

Preparation:

1. Put the griddle [2] on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
2. Grease the griddle [2] with cooking oil.
3. Place the egg onto the grill plate [2]. Season the egg with salt.
4. Grill the egg one each side for 3 minutes.
5. The egg is ready for serving once it is golden browned.

Grilled salmon

22 min x 1

Ingredients:

100 g	Salmon filet (defrosted)
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper
10 ml	Cooking oil

Preparation:

1. Put the griddle [2] on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
2. Season the salmon filet with salt and pepper.
3. Grease the griddle [2] with cooking oil.
4. Place the salmon on the griddle [2]. Grill each side for 3 minutes.
5. The salmon is ready for serving once it is golden browned.

Grilled bacon

16 min x 1

Ingredients:

3 slices	Bacon
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper

Preparation:

1. Put the griddle [2] on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
2. Cut the bacon slices in half.
3. Place the bacon on the griddle [2]. Grill each side for 3 minutes.
4. Season with salt and pepper if required.
5. The bacon is ready for serving once it is golden browned.

Grilled vegetables

15 min x 1

Ingredients:

¼	Onion
½	Green pepper
3	Mushrooms
½ tsp	Salt
20 g	Butter

Preparation:

1. Put the griddle [2] on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
2. Cut the onion, the green pepper and the mushrooms into slices.
3. Melt the butter on the griddle [2].
4. Place all sliced vegetables on the griddle [2].
5. Season with salt and pepper if required.
6. Cook and stir for 5 minutes.
7. The vegetables are ready for serving once they are golden browned.

Grilled mushrooms

16 min x 1

Ingredients:

6	Mushrooms
½ tsp	Salt
20 g	Butter

Preparation:

1. Put the griddle [2] on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 10 minutes.
2. Melt the butter on the griddle [2].
3. Place the mushrooms on the griddle [2]. Grill the mushrooms for 2 minutes.
4. Turn over the mushrooms and use the spatula [12] to sprinkle butter on the mushrooms. Let the mushrooms absorb the butter and grill for 4 minutes.
5. Season with salt and pepper if required.
6. The mushrooms are ready for serving once they are golden browned.

Beef burger

50 min x 8

Ingredients:

750 g	Minced beef (10 to 20 % fat content)
1	Onion
2	Cloves garlic
1 tsp	Pepper
2	Eggs
2 tbsp	Cooking wine
8	Burger breads
8 slices	Cheese (sliced)
2	Lettuces
2	Tomatoes (sliced)
3 tsp	Salt
1 tsp	Sugar

Preparation:

1. Put both stone griddle [1] and griddle [2] on the product. Preheat the product on the **MAX** position for 20 minutes.
2. Put the minced beef into a bowl. Mix well with the cooking wine and let it rest for 10 minutes.
3. Finely chop the onion and garlic. Saute the onion and garlic until fragrantly cooked. Set aside to cool.
4. Add eggs, onion, garlic, pepper, sugar and salt to the minced beef and stir well.
5. Make 8 beef patties:
   - Weight: 100 g per patty
   - Diameter: approx. 75 mm
   - Height: approx. 5 mm
6. Place 4 beef patties on the stone griddle [1] and 4 beef patties on the griddle [2]. Grill each side for 10 to 15 minutes until the surface becomes golden browned.
7. Prepare the burger with bread, beef patty, cheese, lettuce and tomato slices.
8. The beef burgers are ready for serving.

● Raclette mini burger in the pan

25 min x 8

Ingredients:

250 g	Minced lean meat
1	Egg
1 tsp	Salt
½ tsp	Pepper
4 tbsp	Breadcrumbs
1 tsp	Mustard
2	Spring onions (sliced into fine rings)
2	Peeled cucumbers (size M)
2 tsp	Ground dried estragon
8 slices	Cheese (sliced)

Preparation:

1. Place 8 pans [11] inside the product. Preheat the product on the **MAX** position for 15 minutes.
2. Mix minced meat, salt, pepper, egg, breadcrumbs, mustard, estragon, and spring onion in a bowl.
3. Make 8 equally sized hamburger patties.
4. Cut the cucumbers in half along the length and scrape out the seeds with a teaspoon. Cut the cucumbers into small cubes. Season with estragon, salt and pepper.
5. Remove the pans [11] from the product.
6. Place one hamburger patty and some cucumber into each of the pans [11].
7. Place the pans [11] inside the product and cook for 5 minutes. Stir and turn with the spatula [12] if necessary.
8. Put one slice of cheese on top of each pan [11]. Bake for 2 minutes or until the cheese is melted.
9. Remove the pans [11] from the product.

● Rosemary potato gratin

25 min x 8

Ingredients:

3	Potatoes
10 g	Rosemary (cut into pieces)
8 slices	Cheese (sliced)
2 tsp	Salt
½ tsp	Pepper

Preparation:

1. Cut the unpeeled potatoes into wedges.
2. Cook the potatoes in boiling water for 15 minutes until nearly cooked. Drain the potatoes and let them cool down.
3. Place 8 pans [11] inside the product. Preheat the product on the **MAX** position for 15 minutes.
4. Remove the pans [11] from the product.
5. Put the rosemary, the cooked potatoes and salt and pepper into the pans [11].
6. Place the pans [11] inside the product and cook for 5 minutes. Stir and turn with the spatula [12] if necessary.
7. Put one slice of cheese on top of each pan [11]. Bake for 2 minutes or until the cheese is melted.
8. Remove the pans [11] from the product.

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
The product is not working.	The mains plug [8] is not connected to the mains socket.	Connect the mains plug [8] to a mains socket.
	The mains socket is defective.	Use a different mains socket.
	The product is defective.	Contact the customer service.

Cleaning

⚠ **DANGER! Risk of electric shock!**

- Before cleaning the product, disconnect the mains plug [8] from the mains socket.
- Never immerse the product in water or any other liquid.

⚠ **WARNING! Risk of burns!** Always allow the product to cool down before cleaning. Otherwise there is a risk of burns.

⚠ **NOTICE! Risk of property damage!** Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the product.

Suitable for dishwashers	
Product	No
Stone griddle [1]	No
Griddle [2]	Yes
Pan [11]	Yes
Spatula [12]	Yes

Part	**Cleaning**
Product	1. Remove any dirt that is stuck on the product with a brush or a plastic scraper. 2. Wipe the housing, the guide rail [9] and the heating elements with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth. Wipe off with clear water. 3. After cleaning: Dry all parts properly.
Accessories	ⓘ **INFO:** The griddle [2], the pans [11] and the spatulas [12] can be cleaned in the dish-washer. Do not jam the spatulas in the dishwasher. Use the upper basket in the dishwasher if possible. 1. Clean the griddle [2], the spatulas [12] and the pans [11] in warm soapy water. Rinse the parts with clear water. 2. After cleaning: Dry all parts properly.
Stone griddle [1]	ⓘ **INFO:** □ Do not immerse the hot stone griddle [1] in water or other liquids. Otherwise, the stone griddle may crack and break. □ Clean the stone griddle [1] as soon as it has cooled down to ambient temperature. This makes food residues easier to remove. □ If required, use a soft, non-abrasive sponge to clean the stone griddle [1]. □ The stone griddle [1] takes longer to dry. □ If discoloured, the stone griddle [1] may first be cleaned with fine sandpaper, and then with a brush. □ Do not use any chemical substances or detergents as the stone griddle [1] will absorb them and affect the taste of the food during the next cooking. 1. Use a sponge to wipe the stone griddle [1] with warm soapy water. Rinse the stone griddle with clear water. 2. After cleaning: Dry the stone griddle [1] properly.

Storage

1. Before storage: Clean the product and all accessories.
2. Store the empty pans [11] inside the product.
3. Wind up the mains cord [8] onto the mains cord storage [7] (Fig. A).
4. Store the product in the original packaging when it is not in use.

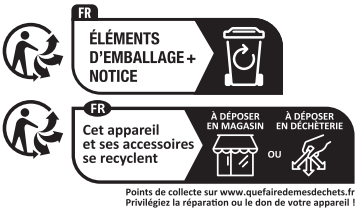
5. Store the product at a dry location out of the reach of children.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.

Product:



The product incl. accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.
Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 460257_2401) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 0569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

CE

Liste des pictogrammes/symboles utilisés ... Page 33
Introduction ... Page 33
Utilisation conforme aux prescriptions ... Page 34
Contenu de l'emballage ... Page 34
Liste des pièces ... Page 34
Données techniques ... Page 34
Consignes générales de sécurité ... Page 34
Mise en service ... Page 37
Déballage du produit et premier nettoyage ... Page 37
Positionnement du produit ... Page 37
Avant la première utilisation ... Page 37
Fonctionnement ... Page 38
À l'arrêt ... Page 38
Chauffer le produit ... Page 38
Utilisation de la raclette ... Page 38
Utilisation du gril ... Page 39
Éteindre le produit ... Page 39
Recettes ... Page 39
Ailes de poulet grillées ... Page 39
Steak grillé ... Page 39
Œuf grillé ... Page 40
Saumon grillé ... Page 40
Bacon grillé ... Page 40
Légumes grillés ... Page 40
Champignons grillés ... Page 41
Hamburger de bœuf ... Page 41
Mini hamburger à la raclette dans un poêlon ... Page 42
Gratin de pommes de terre au romarin ... Page 42
Dépannage ... Page 43
Nettoyage ... Page 43
Rangement ... Page 44
Mise au rebut ... Page 44
Garantie ... Page 45
Faire valoir sa garantie ... Page 46
Service après-vente ... Page 46

Liste des pictogrammes/symboles utilisés			
	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque d'asphyxie)		Danger – risque d'électrocution !
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque de décharge électrique)		**PRUDENCE ! Surface chaude** Ce symbole indique une surface chaude.
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (p. ex. risque de brûlure)		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (p. ex. risque de court-circuit)		Courant alternatif/tension alternative
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.	**W**	Watt
	Ne plongez pas le produit dans des liquides. Ne laissez pas de liquides pénétrer dans le boîtier du produit.	**V**	Tension
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		La plaque du gril 2, les poêlons 11 et la spatule 12 sont prévus pour aller au lave-vaisselle.
CE	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation

RACLETTE-GRIL

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est uniquement destiné à griller et à cuire des aliments à l'intérieur. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Ce produit n'est prévu que pour une utilisation domestique ; il n'est pas approprié à des fins commerciales.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

Contenu de l'emballage

1 Raclette-gril (base, plaque du gril et pierre de cuisson)
8 Poêlons
8 Spatules
1 Guide de démarrage rapide

Liste des pièces

Avant de lire, dépliez la page des illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctionnalités du produit.

(Fig. A)

1 Pierre de cuisson
2 Gril
3 Poignée
4 Thermostat
5 Témoin de chauffe (vert)
6 Voyant de contrôle secteur (rouge)
7 Enroulement du cordon
8 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
9 Rail de guidage
10 Écoulement de la graisse

(Fig. B)

11 Poêlon
12 Spatule

Données techniques

Numéro de modèle	
avec fiche secteur VDE :	HG10458
avec fiche secteur BS :	HG10458-BS
avec fiche secteur CH :	HG10458-CH
Tension nominale :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie :	1400 W
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,1 W
Classe de protection :	I
Certification	
HG10458 :	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS :	–
HG10458-CH :	–

⚠ Consignes générales de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage.
Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.
Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant.
Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et/ou des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.
- Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlures !
- Dans la mesure du possible, placez le produit à proximité d'une prise de courant. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon d'alimentation ne risque pas de faire trébucher.
- Assurez-vous que le produit soit stable.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

- Si le cordon d'alimentation de ce produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Protégez le cordon d'alimentation de tout contact avec des parties chaudes du produit. N'utilisez jamais le produit à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- N'exposez pas le produit à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant l'utilisation.
- Avant utilisation, contrôlez le produit pour détecter des dommages visibles de l'extérieur. Ne faites pas fonctionner un produit endommagé ou qui est tombé.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de déceler tout signe de détérioration. Il ne faut plus utiliser le produit si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Le produit doit être raccordé à une prise de courant avec conducteur de protection.

Ne plongez jamais le produit dans de l'eau ou tout autre liquide ! Il peut y avoir un danger de mort par électrocution si, pendant le fonctionnement, des restes de liquide touchent des pièces sous tension.

PRUDENCE ! Surface chaude !
Les surfaces du produit peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.

- Pendant le fonctionnement, ne touchez que le thermostat et les poignées latérales.

⚠ ATTENTION ! Risque de dégâts matériels !

- N'utilisez pas de minuterie externe ou de système de télécommande séparé pour faire fonctionner le produit.
- Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors de son utilisation.
- Protégez le revêtement antiadhésif des poêlons et du gril en n'utilisant pas d'ustensiles métalliques tels que couteau, fourchette, etc.

- Utilisez le produit exclusivement avec les accessoires d'origine livrés avec le produit.
- Nettoyez le produit et les accessoires après chaque utilisation comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

- Ne placez jamais le produit sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- Placez le produit uniquement sur un support résistant à la chaleur.

● Mise en service

● Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage » avant la première utilisation.

● Positionnement du produit

ⓘ **INFO :**

- Ne placez jamais le produit directement contre un mur ou une armoire. Toutes les personnes doivent pouvoir accéder sans problème aux poêlons [11].
- Le gril [2] s'utilise des deux côtés. La surface du gril striée vous permet d'obtenir le motif de gril typique sur les aliments.

1. Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane.
2. Placez la pierre de cuisson [1] sur le côté du produit de votre choix entre les rails de guidage [9]. L'écoulement de la graisse [10] doit être orienté vers le haut.
3. Placez le gril [2] de l'autre côté.
4. Insérez les poêlons [11] dans le produit.

● Avant la première utilisation

⚠ **PRUDENCE ! Surface chaude !**

- Les surfaces du produit peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez que le thermostat [4] et les poignées [3] latérales.
- Les poêlons [11] deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Ne touchez les poêlons que par la poignée.

ⓘ **INFO :** Lorsque le produit chauffe pour la première fois, il peut y avoir un léger dégagement de fumée et d'odeur dû aux résidus de fabrication. C'est normal et sans aucun danger. Veillez à une aération suffisante, ouvrez par exemple une fenêtre.

1. Branchez la fiche secteur [8] sur une prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'allume en rouge.
2. Tournez le thermostat [4] sur la position **MAX**. Le témoin de chauffe [5] s'allume en vert. Le produit chauffe.
3. Éteindre : Au bout de 20 minutes, tournez le thermostat [4] sur la position **0**.
4. Débranchez la fiche secteur [8] de la prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'éteint.
5. Laissez le produit complètement refroidir.
6. Nettoyez le produit (voir « Nettoyage »).

Fonctionnement

À l'arrêt

- Le produit se trouve à l'arrêt lorsqu'il est relié à l'alimentation électrique et que le bouton du thermostat [4] est placé sur la position **0**.
- Le produit n'est plus à l'arrêt lorsque vous tournez le bouton du thermostat [4] dans le sens des aiguilles d'une montre et que le témoin de chauffe [5] s'allume en vert.
- Le produit repasse à l'arrêt si vous tournez le bouton du thermostat [4] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre durant le processus de chauffage. Le témoin de chauffe [5] s'allume.

Chauffer le produit

INFO :

- Le témoin de chauffe [5] s'allume et s'éteint régulièrement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit, mais cela indique que le produit maintient la température réglée.
- En fonction de la température ambiante, le chauffage peut commencer à différentes positions du thermostat [4].
- N'insérez pas les poêlons [11] dans le produit pendant qu'il est en train de chauffer.

1. Choisissez le côté du gril [2] que vous souhaitez utiliser.
2. Graissez légèrement le dessus de la pierre de cuisson [1], le gril [2], ainsi que l'intérieur des poêlons [11].
3. Branchez la fiche secteur [8] sur une prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'allume en rouge.
4. Tournez le thermostat [4] sur la position **MAX**. Le témoin de chauffe [5] s'allume en vert. Le produit chauffe.

Le tableau suivant indique les temps de chauffe nécessaires selon la fonction :

Fonction	Temps de chauffe
Raclette	10 min
Grillade sur le gril [2]	10 min
Grillade sur la pierre de cuisson [1]	30 min

Utilisation de la raclette

INFO :

- Ne surremplissez pas les poêlons [11]. Dans le cas contraire, les aliments pourraient arriver trop près des éléments chauffants.
- Vérifiez régulièrement si le contenu des poêlons [11] est déjà cuit. Si vous laissez les poêlons trop longtemps dans le produit, les aliments risquent de brûler.
- N'insérez pas de poêlons [11] utilisés et vides dans le produit. Les restes d'aliments dans le poêlon pourraient brûler.
- Le revêtement antiadhésif dans les poêlons [11] fait qu'il n'est pas nécessaire de les graisser à nouveau avant chaque utilisation.

1. Remplissez les poêlons [11] avec les ingrédients souhaités.
2. Insérez les poêlons [11] dans les légers renfoncements du produit.
3. Tournez le thermostat [4] sur la position choisie :

Sens de rotation	Réglage
Tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre	Diminuer la température
Dans le sens des aiguilles d'une montre	Augmenter la température

4. Retirez les poêlons [11] du produit dès que les ingrédients sont cuits.
5. Utilisez les spatules [12] pour faire glisser le contenu du poêlon [11] dans votre assiette.
6. Remplissez à nouveau le poêlon [11] et replacez-le dans le produit.

Utilisation du gril

INFO :

- Utilisez le gril [2] et la pierre de cuisson [1] pour griller simultanément de la raclette, de la viande, des légumes ou des petits morceaux de fruits.
- N'utilisez pas d'outils métalliques comme un couteau, une fourchette, etc. lorsque vous retirez des aliments du gril [2], car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, n'utilisez plus le gril.
- La pierre de cuisson [1] peut se colorer légèrement au fil du temps. Cela ne signifie pas que le fonctionnement de la pierre de cuisson est altéré.
- Ne laissez pas l'écoulement de graisse [10] déborder. Videz l'huile accumulée ou les résidus lorsque l'écoulement de graisse est presque plein, ainsi qu'après la cuisson.

1. Placez les aliments sur la pierre de cuisson [1] et le gril [2]. Retournez les aliments de temps en temps.
2. Tournez le thermostat [4] sur la position choisie :

Sens de rotation	Réglage
Tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre	Diminuer la température
Dans le sens des aiguilles d'une montre	Augmenter la température

3. Retirez les aliments de la pierre de cuisson [1] et de la plaque du gril [2] dès qu'ils sont cuits.

Éteindre le produit

1. Éteindre : Lorsque vous n'utilisez plus le produit, tournez le thermostat [4] sur la position **0**.
2. Débranchez la fiche secteur [8] de la prise de courant. Le voyant de contrôle secteur [6] s'éteint.
3. Laissez le produit complètement refroidir.

Recettes

Ailes de poulet grillées

40 min × 2

Ingrédients :

6	Ailes de poulet (décongelées)
1 c. à c.	Sel
½ c. à c.	Sucre
1 c. à c.	Poivre

Préparation :

1. Dans un saladier, assaisonnez les ailes de poulet avec du sel, du sucre et du poivre. Laissez reposer les ailes de poulet pendant 30 minutes.
2. Placez la plaque du gril [2] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
3. Placez les ailes de poulet sur la plaque du gril [2] et faites-les griller pendant 5 minutes.
4. Retournez les ailes de poulet et faites-les griller pendant encore 5 minutes.
5. Lorsque les ailes de poulet sont dorées, elles sont prêtes à être servies.

Steak grillé

35 min × 1

Ingrédients :

200 g	Steak (décongelé)
½ c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre
10 g	Beurre

Préparation :

1. Placez la pierre de cuisson [1] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 20 minutes sur la position **MAX**.
2. Assaisonnez le steak avec du sel et du poivre. Laissez le steak reposer pendant 10 minutes.
3. Faites fondre le beurre sur la pierre de cuisson [1].
4. Placez le steak sur la pierre de cuisson [1]. Grillez d'abord chaque côté pendant environ 2 à 3 minutes.

5. Tournez le bouton du thermostat [4] sur la position centrale.
6. Grillez chaque côté du steak pendant encore 5 minutes.
7. Le steak est prêt à être servi dès qu'il est à point.

Œuf grillé

15 min × 1

Ingrédients :

1	Œuf
½ c. à c.	Sel
10 ml	Huile alimentaire

Préparation :

1. Placez la plaque du gril [2] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
2. Graissez la plaque du gril [2] avec de l'huile alimentaire.
3. Placez l'œuf sur la plaque du gril [2]. Assaisonnez l'œuf avec du sel.
4. Faites frire l'œuf pendant 3 minutes de chaque côté.
5. L'œuf est prêt à être servi lorsqu'il est doré.

Saumon grillé

22 min × 1

Ingrédients :

100 g	Filet de saumon (décongelé)
½ c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre
10 ml	Huile alimentaire

Préparation :

1. Placez la plaque du gril [2] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
2. Assaisonnez le filet de saumon avec du sel et du poivre.
3. Graissez la plaque du gril [2] avec de l'huile alimentaire.
4. Placez le saumon sur la plaque du gril [2]. Faites frire le saumon pendant 3 minutes de chaque côté.
5. Le saumon est prêt à être servi lorsqu'il est doré.

Bacon grillé

16 min × 1

Ingrédients :

3 tranches	Bacon
½ c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre

Préparation :

1. Placez la plaque du gril [2] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
2. Coupez les tranches de bacon en deux.
3. Placez le bacon sur la plaque du gril [2]. Faites-le grillé des deux côtés pendant 3 minutes.
4. Assaisonnez avec du sel et du poivre si vous le souhaitez.
5. Le bacon est prêt à être servi lorsqu'il est doré.

Légumes grillés

15 min × 1

Ingrédients :

¼	Oignon
½	Poivron vert
3	Champignons
½ c. à c.	Sel
20 g	Beurre

Préparation :

1. Placez la plaque du gril [2] sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
2. Coupez l'oignon, le poivron vert et les champignons en tranches.
3. Faites fondre le beurre sur la plaque du gril [2].

4. Placez tous les légumes tranchés sur la plaque du gril 2.
5. Assaisonnez avec du sel et du poivre si vous le souhaitez.
6. Faites cuire et remuez pendant 5 minutes.
7. Les légumes sont prêts à être servis lorsqu'ils sont dorés.

Champignons grillés

16 min × 1

Ingrédients :

6	Champignons
½ c. à c.	Sel
20 g	Beurre

Préparation :

1. Placez la plaque du gril 2 sur le produit. Préchauffez le produit pendant 10 minutes sur la position **MAX**.
2. Faites fondre le beurre sur la plaque du gril 2.
3. Placez les champignons sur la plaque du gril 2. Faites revenir les champignons pendant 2 minutes.
4. Retournez les champignons et utilisez la spatule 12 pour répartir le beurre sur les champignons. Laissez les champignons absorber le beurre et faites-les cuire pendant 4 minutes.
5. Assaisonnez avec du sel et du poivre si vous le souhaitez.
6. Les champignons sont prêts à être servis lorsqu'ils sont dorés.

Hamburger de bœuf

50 min × 8

Ingrédients :

750 g	Viande de bœuf hachée (10 à 20 % de matières grasses)
1	Oignon
2	Gousses d'ail
1 c. à c.	Poivre
2	Œufs
2 c. à s.	Vin pour la cuisine
8	Pains à hamburgers
8 tranches	Fromage (en tranches)
2	Salade
2	Tomates (en tranches)
3 c. à c.	Sel
1 c. à c.	Sucre

Préparation :

1. Placez la pierre de cuisson 1 et la plaque du gril 2 sur le produit. Préchauffez le produit pendant 20 minutes sur la position **MAX**.
2. Mettez la viande de bœuf hachée dans un saladier. Mélangez-la avec le vin pour la cuisine et laissez reposer pendant 10 minutes.
3. Émincez finement l'oignon et l'ail. Faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils dégagent leur arôme. Réservez-les pour qu'ils refroidissent.
4. Ajoutez les œufs, l'oignon, l'ail, le poivre, le sucre et le sel à la viande de bœuf hachée et mélangez bien le tout.
5. Formez 8 hamburgers :
   - Poids : 100 g par hamburger
   - Diamètre : env. 75 mm
   - Hauteur : env. 5 mm
6. Placez 4 hamburgers sur la pierre de cuisson 1 et 4 hamburgers sur la plaque du gril 2. Faites cuire les deux côtés de chaque bifteck haché pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée.
7. Préparez les petits pains que vous garnirez de hamburgers, fromage, feuille de salade et tranches de tomate.
8. Les hamburgers au bœuf sont prêts à être servis.

● Mini hamburger à la raclette dans un poêlon

25 min × 8

Ingrédients :

250 g	Viande maigre hachée
1	Œuf
1 c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre
4 c. à s.	Chapelure
1 c. à c.	Moutarde
2	Oignons verts (coupés en fines rondelles)
2	Concombres pelés (taille M)
2 c. à c.	Estragon séché, moulu
8 tranches	Fromage (en tranches)

Préparation :

1. Placez les 8 poêlons [11] dans le produit. Préchauffez le produit pendant 15 minutes sur la position **MAX**.
2. Mélangez la viande hachée, le sel, le poivre, l'œuf, la chapelure, la moutarde, l'estragon et l'oignon vert dans un saladier.
3. Formez 8 hamburgers de taille égale.
4. Coupez les concombres en deux dans le sens de la longueur et enlevez les pépins avec une cuillère à café. Coupez le concombre en petits dés. Assaisonnez avec de l'estragon, du sel et du poivre.
5. Retirez les poêlons [11] du produit.
6. Placez un hamburger et un peu de concombre dans chaque poêlon [11].
7. Placez les poêlons [11] dans le produit et faites cuire pendant 5 minutes. Si nécessaire, remuez et retournez avec la spatule [12].
8. Dans le poêlon [11], placez à chaque fois une tranche de fromage. Faites gratiner pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
9. Retirez les poêlons [11] du produit.

● Gratin de pommes de terre au romarin

25 min × 8

Ingrédients :

3	Pommes de terre
10 g	Romarin (coupé en morceaux)
8 tranches	Fromage (en tranches)
2 c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre

Préparation :

1. Coupez les pommes de terre non épluchées en wedges.
2. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites. Égouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir.
3. Placez les 8 poêlons [11] dans le produit. Préchauffez le produit pendant 15 minutes sur la position **MAX**.
4. Retirez les poêlons [11] du produit.
5. Ajoutez les pommes de terre cuites, le romarin ainsi que du sel et du poivre dans les poêlons [11].
6. Placez les poêlons [11] dans le produit et faites cuire pendant 5 minutes. Si nécessaire, remuez et retournez avec la spatule [12].
7. Dans le poêlon [11], placez à chaque fois une tranche de fromage. Faites gratiner pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
8. Retirez les poêlons [11] du produit.

● Dépannage

Problème	Cause possible	Action
Le produit ne fonctionne pas.	La fiche secteur [8] n'est pas branchée sur la prise de courant.	Branchez la fiche secteur [8] sur une prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	Utilisez une autre prise de courant.
	Le produit est défectueux.	Contactez le service après-vente.

● Nettoyage

⚠ **DANGER ! Risque d'électrocution !**

- Débranchez la fiche secteur [8] de la prise de courant avant chaque nettoyage.
- Ne plongez jamais le produit dans de l'eau ou tout autre liquide.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Laissez toujours refroidir le produit avant de le nettoyer. Il y a un risque de brûlure.

⚠ **ATTENTION ! Risque de dégâts matériels !** N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou agressif. Ce genre de produits pourrait endommager la surface du produit.

Adapté au lave-vaisselle	
Produit	Non
Pierre de cuisson [1]	Non
Gril [2]	Oui
Poêlon [11]	Oui
Spatule [12]	Oui

Pièce	Nettoyage
Produit	1. Éliminez soigneusement les résidus sur le produit à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir en matière plastique. 2. Essuyez le boîtier, le rail de guidage [9] et les résistances avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur votre chiffon. Rincez avec un chiffon imbibé d'eau claire. 3. Après le nettoyage : Séchez bien le produit.
Accessoires	ⓘ **INFO :** La plaque du gril [2], les poêlons [11] et les spatules [12] peuvent être mis au lave-vaisselle. Ne coincez pas les spatules dans le lave-vaisselle. Utilisez si possible le panier supérieur du lave-vaisselle. 1. Lavez le gril [2], les spatules [12] et les poêlons [11] dans de l'eau de vaisselle chaude. Rincez les pièces à l'eau claire. 2. Après le nettoyage : Séchez bien toutes les pièces.

Pièce	Nettoyage
Pierre de cuisson 1	**INFO :** □ Ne plongez jamais la pierre de cuisson 1 brûlante dans de l'eau ou d'autres liquides. Sinon, la pierre de cuisson risque de se fissurer et de se briser. □ Nettoyez la pierre de cuisson 1 dès qu'elle a refroidi à température ambiante. Il est alors plus facile d'enlever les restes d'aliments. □ Si nécessaire, utilisez une éponge douce et non abrasive pour nettoyer la pierre de cuisson 1. □ La pierre de cuisson 1 a besoin de plus de temps pour sécher. □ Si des colorations apparaissent, la pierre de cuisson 1 peut être nettoyée d'abord avec un papier de verre fin, et ensuite avec une brosse. □ N'utilisez pas de produits chimiques ou de détergents, car la pierre de cuisson 1 les absorbera. Cela peut affecter le goût des aliments à cuire lors de la cuisson suivante. 1. Utilisez une éponge pour nettoyer la pierre de cuisson 1 avec de l'eau de vaisselle chaude. Rincez la pierre de cuisson à l'eau claire. 2. Après le nettoyage : Séchez bien la pierre de cuisson 1.

● Rangement

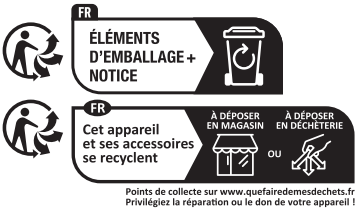
1. Avant le rangement : Nettoyer le produit et tous les accessoires.
2. Insérez les poêlons 11 vides dans le produit pour le stockage.
3. Roulez le cordon d'alimentation 8 sur l'enroulement du cordon 7 (Fig. A).
4. Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas.
5. Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abbréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques/20–22 : papiers et cartons/80–98 : matériaux composite.

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.
Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

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.

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 L217–4 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.

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 460257_2401) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 080071011
Tél.: 80023970 (Luxembourg)
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen . . . . . Pagina 48
Inleiding . . . . . Pagina 49
Beoogd gebruik . . . . . Pagina 49
Leveringsomvang . . . . . Pagina 49
Lijst van onderdelen . . . . . Pagina 49
Technische gegevens . . . . . Pagina 49
Algemene veiligheidsaanwijzingen . . . . . Pagina 49
Ingebruikname . . . . . Pagina 52
Product uitpakken en grondig reinigen . . . . . Pagina 52
Product neerzetten . . . . . Pagina 52
Voor het eerste gebruik . . . . . Pagina 52
Bediening . . . . . Pagina 53
Uit-toestand . . . . . Pagina 53
Het product verwarmen . . . . . Pagina 53
Raclette gebruiken . . . . . Pagina 53
De grill gebruiken . . . . . Pagina 54
Product uitschakelen . . . . . Pagina 54
Recepten . . . . . Pagina 54
Gegrilde kippenvleugels . . . . . Pagina 54
Gegrilde steak . . . . . Pagina 54
Gegrild ei . . . . . Pagina 55
Gegrilde zalm . . . . . Pagina 55
Gegrild spek . . . . . Pagina 55
Gegrilde groenten . . . . . Pagina 55
Gegrilde champignons . . . . . Pagina 56
Rundvlees-burger . . . . . Pagina 56
Gourmet-mini-burger in de pan . . . . . Pagina 56
Rozemarijn-aardappelgratin . . . . . Pagina 57
Probleemoplossing . . . . . Pagina 57
Schoonmaken . . . . . Pagina 57
Opbergen . . . . . Pagina 58
Afvoer . . . . . Pagina 59
Garantie . . . . . Pagina 59
Afwikkeling in geval van garantie . . . . . Pagina 59
Service . . . . . Pagina 60

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)		Gevaar – Kans op elektrische schokken!
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)		**VOORZICHTIG!** **Heet oppervlak** Dit symbool geeft aan dat er een heet oppervlak aanwezig is.
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)		Wisselstroom/-spanning
	INFO: Dit symbool met de aanduiding “Info” duidt op verdere nuttige informatie.	**W**	Watt
	Dompel het product niet onder in vloeistoffen. Zorg ervoor dat geen vloeistoffen in de behuizing van het product binnendringen.	**V**	Spanning
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		De grillplaat 2, de pannen 11 en de spatel 12 zijn geschikt om in de vaatwasser schoon te worden gemaakt.
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		Veiligheidsaanwijzingen Handelingsaanwijzingen

GOURMETSET

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

Beoogd gebruik

- Dit product is bestemd voor het grillen en koken van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen geschikt voor huishoudelijk en niet voor commercieel gebruik.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

Leveringsomvang

1 Gourmetset (Basis, grillplaat en steenplaat)
8 Pannen
8 Spatel
1 Beknopte handleiding

Lijst van onderdelen

Vouw voor het lezen de bladzijden met de afbeeldingen uit en maak uzelf daarna vertrouwd met alle functionaliteit van het product.

(Afb. A)

1 Steenplaat
2 Grillplaat
3 Handgreep
4 Temperatuurregelaar
5 Opwarmcontrolelampje (groen)
6 Netcontrolelampje (rood)
7 Kabelopslag
8 Aansluitsnoer met netstekker
9 Geleiderail
10 Vetafvoer

(Afb. B)

11 Pan
12 Spatel

Technische gegevens

Modelnummer	
met VDE-netstekker:	HG10458
met BS-netstekker:	HG10458-BS
met CH-netstekker:	HG10458-CH
Nominale spanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	1400 W
Energieverbruik wanneer uitgeschakeld:	0,1 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

Algemene veiligheids-aanwijzingen

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaat als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR BABY'S EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.
- Laat het product na het gebruik afkoelen voordat u het schoon gaat maken! Verbrandingsgevaar!
- Plaats het product indien mogelijk in de buurt van een stopcontact. Zorg ervoor dat de netstekker in geval van gevaar snel bereikbaar is en dat het aansluitsnoer geen struikelgevaar kan vormen.

- Zorg er altijd voor dat het product stevig staat.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

- Als het aansluitsnoer van dit product beschadigd wordt, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen contact met hete productonderdelen. Gebruik het product nooit in de omgeving van een open vlam, een kookplaat of een verwarmde oven.
- Stel het product niet bloot aan regen en gebruik het niet in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat tijdens het gebruik het aansluitsnoer niet nat of vochtig wordt.
- Controleer het product voor gebruik op zichtbare schade aan de buitenkant. Gebruik het product niet als het beschadigd of op de grond gevallen is.
- Het aansluitsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging. Als het aansluitsnoer beschadigd is, mag het product niet meer worden gebruikt.
- Het product moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

Dompel het product nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Levensgevaar door elektrische schokken kan zich voordoen als vloeibare resten tijdens het bedrijf worden overgebracht op onder spanning staande onderdelen.

VOORZICHTIG! Heet oppervlak!
De oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik heet worden.

- Raak tijdens het bedrijf alleen de thermostaat en de handgrepen aan de zijkant aan.

⚠ OPGELET! Kans op materiële schade!

- Gebruik geen externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem om het product te bedienen.
- Laat het product nooit zonder toezicht tijdens het bedrijf.
- Bescherm de antiaanbaklaag van de pannen en de grillplaat door geen metalen gereedschappen zoals messen, vorken, enzovoort te gebruiken.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde originele accessoires.
- Maak het product en de accessoires na elk gebruik schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Schoonmaken".

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

- Plaats het product nooit onder een wandkast of in de buurt van gordijnen, kasten of andere brandbare voorwerpen.
- Zet het product alleen op een warmtebestendig oppervlak.

Ingebruikname

Product uitpakken en grondig reinigen

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

Product neerzetten

ⓘ **INFO:**

- ☐ Plaats het product nooit direct tegen een muur of een kast. Alle personen moeten de pannen [11] gemakkelijk kunnen bereiken.
- ☐ De grillplaat [2] is aan beide kanten bruikbaar. Met het gegroefde grilloppervlak krijgt u het typische grillpatroon op het te bakken materiaal.

1. Plaats het product altijd op een hittebestendige, schone en horizontale ondergrond.
2. Plaats de steenplaat [1] aan een willekeurige kant van het product tussen de geleiderails [9]. De vetafvoer [10] moet naar boven wijzen.
3. Plaats de grillplaat [2] op de andere kant.
4. Schuif de pannen [11] in het product.

Voor het eerste gebruik

⚠ **VOORZICHTIG! Heet oppervlak!**

- De oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak alleen de temperatuurregelaar [4] en de handgrepen [3] aan de zijkant aan.
- De pannen [11] worden zeer heet tijdens het bedrijf. Houd de pannen alleen aan de handgreep vast.

ⓘ **INFO:** Wanneer het product voor de eerste keer wordt verwarmd, kunnen productiegerelateerde resten lichte rook en geur veroorzaken. Dit is normaal en volledig onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie door bijvoorbeeld een raam te openen.

1. Steek de netstekker [8] in een stopcontact. Het netcontrolelampje [6] licht rood op.
2. Draai de temperatuurregelaar [4] naar stand **MAX**. Het opwarmcontrolelampje [5] licht groen op. Het product wordt opgewarmd.
3. Uitschakelen: Draai de temperatuurregelaar [4] na 20 minuten naar stand **0**.
4. Trek de netstekker [8] uit het stopcontact. Het netcontrolelampje [6] dooft.
5. Laat het product volledig afkoelen.
6. Reinig het product (zie "Schoonmaken").

Bediening

Uit-toestand

- ☐ Het product bevindt zich in de Uit-toestand, zodra het met de stroomvoorziening verbonden is en de temperatuurregelaar [4] op de stand **0** is gezet.
- ☐ Het product bevindt zich niet meer in de Uit-toestand, indien u de temperatuurregelaar [4] met de klok mee draait en het opwarmcontrolelampje [5] groen oplicht.
- ☐ Het product schakelt weer naar de Uit-toestand, indien u de temperatuurregelaar [4] tijdens het opwarmingsproces tegen de klok in draait. Het opwarmcontrolelampje [5] brandt.

Het product verwarmen

INFO:

- ☐ Het opwarmcontrolelampje [5] licht tussentijds herhaaldelijk op en dooft weer. Dit is geen storing van het product, maar geeft aan dat het product de ingestelde temperatuur handhaaft.
- ☐ Afhankelijk van de omgevingstemperatuur kan de verwarming op verschillende standen van de temperatuurregelaar [4] starten.
- ☐ Plaats de pannen [11] niet in het product terwijl het product aan het opwarmen is.

1. Selecteer de kant van de grillplaat [2] die u wilt gebruiken.
2. Smeer de bovenkant van de steenplaat [1], de grillplaat [2] en de binnenkant van de pannen [11] licht in met vet.
3. Steek de netstekker [8] in een stopcontact. Het netcontrolelampje [6] licht rood op.
4. Draai de temperatuurregelaar [4] naar stand **MAX**. Het opwarmcontrolelampje [5] licht groen op. Het product wordt opgewarmd.
   De volgende tabel toont de vereiste verwarmingstijden, afhankelijk van de functie:

Functie	Opwarmtijden
Racletten	10 min
Grillen op de grillplaat [2]	10 min
Grillen op de steenplaat [1]	30 min

Raclette gebruiken

INFO:

- ☐ De pannen [11] nooit overvullen. Anders zou het te bakken materiaal te dicht bij de verwarmingselementen kunnen komen.
- ☐ Controleer regelmatig of de inhoud van de pannen [11] al gaar is. Als u de pannen te lang in het product laat zitten, kan het te bakken materiaal verbranden.
- ☐ Plaats geen gebruikte lege pannen [11] in het product. De voedselresten in de pan kunnen verbranden.
- ☐ Vanwege de antiaanbaklaag in de pannen [11] is het niet nodig deze voor elk gebruik opnieuw in te vetten.

1. Vul de pannen [11] met de gewenste ingrediënten.
2. Schuif de pannen [11] in de lichte uitsparingen in het product.
3. Draai de temperatuurregelaar [4] naar behoefte:

Draairichting	Instelling
Tegen de klok in	Temperatuur verlagen
Met de wijzers van de klok mee	Temperatuur verhogen

4. Verwijder de pannen [11] uit het product zodra de ingrediënten klaar zijn.
5. Gebruik de spatel [12] om de inhoud van de pan [11] op uw bord te schuiven.
6. Vul de pan [11] weer en schuif de pan terug in het product.

De grill gebruiken

INFO:

- Gebruik de grillplaat [2] en de steenplaat [1] om tegelijkertijd raclette, vlees, groenten of kleine stukjes fruit te grillen.
- Gebruik geen metalen gereedschappen zoals messen, vorken, enz. wanneer u voedsel van de grillplaat [2] verwijdert, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Als de antiaanbaklaag beschadigd is, gebruik de grillplaat dan niet meer.
- De steenplaat [1] kan in de loop der tijd iets verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functie van de steenplaat.
- Laat de vetafvoer [10] niet overstromen. Verwijder de opgehoopte olie of resten als de vetafvoer bijna vol is en na het koken.

1. Leg het te bakken materiaal op de steenplaat [1] en de grillplaat [2]. Draai het te bakken materiaal tussentijds om.
2. Draai de temperatuurregelaar [4] naar behoefte:

Draairichting	Instelling
Tegen de klok in	Temperatuur verlagen
Met de wijzers van de klok mee	Temperatuur verhogen

3. Verwijder het te bakken materiaal van de steenplaat [1] en de grillplaat [2] zodra het gaar is.

Product uitschakelen

1. Uitschakelen: Wanneer u het product niet meer gebruikt, draait u de temperatuurregelaar [4] naar stand **0**.
2. Trek de netstekker [8] uit het stopcontact. Het netcontrolelampje [6] dooft.
3. Laat het product volledig afkoelen.

Recepten

Gegrilde kippenvleugels

40 min × 2

Ingrediënten:

6	Kippenvleugels (ontdooid)
1 theelepel	Zout
½ theelepel	Suiker
1 theelepel	Peper

Bereiding:

1. Kruid de kippenvleugels in een kom met zout, suiker en peper. Laat de kippenvleugels 30 minuten lang rusten.
2. Plaats de grillplaat [2] op het product. Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
3. Leg de kippenvleugels op de grillplaat [2] en grill deze 5 minuten lang.
4. Draai de kippenvleugels en grill deze nog eens 5 minuten.
5. De kippenvleugels zijn klaar om te serveren als deze goudbruin zijn.

Gegrilde steak

35 min × 1

Ingrediënten:

200 g	Steak (ontdooid)
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper
10 g	Boter

Bereiding:

1. Plaats de steenplaat 1 op het product. Verwarm het product 20 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Breng de steak met zout en peper op smaak. Laat de steak 10 minuten lang rusten.
3. Smelt de boter op de steenplaat 1.
4. Leg de steak op de steenplaat 1. Grill elke zijde vervolgens voor ca. 2 tot 3 minuten.
5. Draai de temperatuurregelaar 4 naar de middelste stand.
6. Grill elke zijde van de steak nog eens 5 minuten.
7. De steak is gereed om te serveren, zodra deze medium rare is.

Gegrild ei

15 min × 1

Ingrediënten:

1	Ei
½ theelepel	Zout
10 ml	Spijsolie

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat 2 op het product. Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Vet de grillplaat 2 in met spijspolie.
3. Leg het ei op de grillplaat 2. Breng het ei met zout op smaak.
4. Braad de beide zijden van het ei 3 minuten.
5. Het ei is gereed om te serveren, als het goudbruin is.

Gegrilde zalm

22 min × 1

Ingrediënten:

100 g	Zalmfilet (ontdooid)
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper
10 ml	Spijsolie

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat 2 op het product. Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Breng de zalmfilet met zout en peper op smaak.
3. Vet de grillplaat 2 in met spijspolie.
4. Leg de zalm op de grillplaat 2. Braad de beide zijden elk 3 minuten.
5. De zalm is gereed om te serveren, als deze goudbruin is.

Gegrild spek

16 min × 1

Ingrediënten:

3 sneetjes	Spek
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat 2 op het product. Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Snijd de spekplakken in twee helften.
3. Leg het spek op de grillplaat 2. Grill de beide zijden elk 3 minuten.
4. Breng indien gewenst met zout en peper op smaak.
5. De zalm is gereed om te serveren, als deze goudbruin is.

Gegrilde groenten

15 min × 1

Ingrediënten:

¼	Ui
½	Groene paprika
3	Champignons
½ theelepel	Zout
20 g	Boter

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat [2] op het product. Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Snijd de uien, de groene paprika en de champignons in plakjes.
3. Smelt de boter op de grillplaat [2].
4. Leg alle groentenplakken op de grillplaat [2].
5. Breng indien gewenst met zout en peper op smaak.
6. Kook en roer deze 5 minuten lang.
7. De groenten zijn gereed om te serveren, als de goudbruin zijn.

Gegrilde champignons

16 min × 1

Ingrediënten:

6	Champignons
½ theelepel	Zout
20 g	Boter

Bereiding:

1. Plaats de grillplaat [2] op het product. Verwarm het product 10 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Smelt de boter op de grillplaat [2].
3. Leg de champignons op de grillplaat [2]. Braad de champignons 2 minuten lang.
4. Keer de champignons en gebruik de spatel [12] om de boter over de champignons te verdelen. Laat de champignons de boter opnemen en braad de champignons 4 minuten lang.
5. Breng indien gewenst met zout en peper op smaak.
6. De champignons zijn klaar om te serveren als deze goudbruin zijn.

Rundvlees-burger

50 min × 8

Ingrediënten:

750 g	Rundergehakt (10 tot 20 % vet)
1	Ui
2	Teentjes knoflook
1 theelepel	Peper
2	Eieren
2 eetlepels	Kookwijn
8	Burgerbroodjes
8 sneetjes	Kaas (in plakjes)
2	Sla
2	Tomaten (in plakjes)
3 theelepels	Zout
1 theelepel	Suiker

Bereiding:

1. Leg de steenplaat [1] en de grillplaat [2] op het product. Verwarm het product 20 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Doe het rundergehakt in een kom. Meng het met de kookwijn en laat dit 10 minuten lang rusten.
3. Snijd de uien en de knoflook fijn. Fruit de ui en knoflook, totdat ze geuren. Zet dit opzij om af te laten koelen.
4. Voeg ei, uien, knoflook, suiker en zout toe aan het rundergehakt en roer het mengsel goed door.
5. Vorm 8 hamburgers:
   - Gewicht: 100 g per hamburger
   - Diameter: ca. 75 mm
   - Hoogte: ca. 5 mm
6. Leg 4 hamburgers op de steenplaat [1] en 4 hamburgers op de grillplaat [2]. Braad de beide zijden elk 10 tot 15 minuten lang, totdat de oppervlakken goudbruin zijn.
7. Maak de burgers af met brood, hamburger, kaas, sla en plakjes tomaat.
8. De rundvlees-burgers kunnen worden geserveerd.

Gourmet-mini-burger in de pan

25 min × 8

Ingrediënten:

250 g	Mager gehakt
1	Ei

1 theelepel	Zout
½ theelepel	Peper
4 eetlepels	Paneermeel
1 theelepel	Mosterd
2	Lente-uit (in fijne ringen gesneden)
2	Geschilde komkommer (maat M)
2 theelepels	Gedroogde dragon, gemalen
8 sneetjes	Kaas (in plakjes)

Bereiding:

1. Plaats 8 pannen [11] in het product. Verwarm het product 15 minuten lang op de stand **MAX** voor.
2. Meng het gehakt, zout, peper, ei, paneermeel, mosterd, dragon en de lente-uit in een kom.
3. Vorm 8 even grote hamburgers.
4. Halveer de komkommers in de lengte en schraap de kern er met een theelepel uit. Snijd de komkommers in kleine blokjes. Breng op smaak met dragon, zout en peper.
5. Verwijder de pannen [11] uit het product.
6. Leg een hamburger en wat komkommer in elke pan [11].
7. Zet de pannen [11] in het product en laat deze 5 minuten lang staan. Indien nodig met de spatel [12] omroeren en keren.
8. Leg een plak kaas in elke pan [11]. Bak 2 minuten lang of tot de kaas is gesmolten.
9. Verwijder de pannen [11] uit het product.

● Rozemarijn-aardappelgratin

25 min × 8

Ingrediënten:

3	Aardappel
10 g	Rozemarijn (in stukjes gesneden)
8 sneetjes	Kaas (in plakjes)
2 theelepels	Zout
½ theelepel	Peper

Bereiding:

1. Snijd de ongeschilde aardappels in wedges.
2. Kook de aardappelen 15 minuten lang in kokend water, totdat deze bijna gekookt zijn. Giet de aardappelen af en laat deze afkoelen.
3. Plaats 8 pannen [11] in het product. Verwarm het product 15 minuten lang op de stand **MAX** voor.
4. Verwijder de pannen [11] uit het product.
5. Doe de rozemarijn, gekookte aardappelen, evenals zout en peper in de pannen [11].
6. Zet de pannen [11] in het product en laat deze 5 minuten lang staan. Indien nodig met de spatel [12] omroeren en keren.
7. Leg een plak kaas in elke pan [11]. Bak 2 minuten lang of tot de kaas is gesmolten.
8. Verwijder de pannen [11] uit het product.

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het product werkt niet.	De netstekker [8] is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de netstekker [8] in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het product is defect.	Neem contact op met de klantendienst.

● Schoonmaken

⚠ **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

- Trek altijd voor elke schoonmaakbeurt de netstekker [8] uit het stopcontact.
- Dompel het product nooit onder in water of in andere vloeistoffen.

⚠ **WAARSCHUWING! Gevaar voor verbrandingen!** Laat het product altijd eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt. Er bestaat gevaar voor verbrandingen.

⚠ **OPGELET! Kans op materiële schade!**
Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van het product beschadigen.

Geschikt voor in de vaatwasmachine	
Product	Nee
Steenplaat [1]	Nee
Grillplaat [2]	Ja
Pan [11]	Ja
Spatel [12]	Ja

Onderdeel	**Schoonmaken**
Product	1. Verwijder verontreinigingen uit het product met een handborstel of een kunststof schraper. 2. Wrijf de behuizing, de geleiderail [9] en het verwarmingselement af met een vochtige doek. Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek doen. Veeg na met schoon water. 3. Na het schoonmaken: Droog het product goed af.
Accessoires	ⓘ **INFO:** De grillplaat [2], de pannen [11] en de spatel [12] kunnen worden schoongemaakt in de vaatwasser. Klem de spatels niet in de vaatwasmachine. Gebruik indien mogelijk de bovenste mand van de vaatwasmachine. 1. Maak de grillplaat [2], de spatels [12] en de pannen [11] schoon in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel de onderdelen vervolgens af met schoon water. 2. Na het schoonmaken: Droog alle onderdelen goed af.
Steen-plaat [1]	ⓘ **INFO:** □ Dompel de warme steenplaat [1] nooit onder in water of andere vloeistoffen. Anders kan de steenplaat barsten en breken. □ Reinig de steenplaat [1] zodra deze is afgekoeld tot kamertemperatuur. Dit maakt het makkelijker om voedselresten te verwijderen. □ Gebruik indien nodig een zachte, niet-schurende spons om de steenplaat [1] te reinigen. □ De steenplaat [1] heeft meer tijd nodig om te drogen. □ Mocht de steenplaat [1] verkleurd zijn, schuur deze dan eerst met fijn schuurpapier en vervolgens met een borstel. □ Gebruik geen chemische stoffen of schoonmaakmiddelen omdat deze door de steenplaat [1] geabsorbeerd worden. Dit kan bij een volgende bereiding effect hebben op de smaak van het te bereiden gerecht. 1. Gebruik een spons om de steenplaat [1] schoon te maken met warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel de steenplaat af met schoon water. 2. Na het schoonmaken: Droog de steenplaat [1] goed af.

● Opbergen

1. Voor het opbergen: Maak het product en alle accessoires schoon.
2. Schuif de lege pannen [11] in het product om ze op te bergen.
3. Wikkel het aansluitsnoer [8] om de kabelopslag [7] (afb. A).

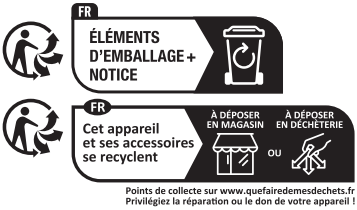
4. Bewaar het product in de oorspronkelijke verpakking wanneer het niet gebruikt wordt.
5. Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen/20–22: papier en vezelplaten/80–98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.
Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 460257_2401) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Wykaz użytych piktogramów/symboli . . . . . Strona 62
Wstęp . . . . . Strona 62
Używać zgodnie z przeznaczeniem . . . . . Strona 63
Zakres dostawy . . . . . Strona 63
Wykaz części . . . . . Strona 63
Dane techniczne . . . . . Strona 63
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa . . . . . Strona 63
Uruchomienie . . . . . Strona 66
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu . . . . . Strona 66
Ustawianie produktu . . . . . Strona 66
Przed pierwszym użyciem . . . . . Strona 66
Obsługa . . . . . Strona 66
Stan wyłączony . . . . . Strona 66
Nagrzewanie produktu . . . . . Strona 67
Używanie raclette . . . . . Strona 67
Używanie grilla . . . . . Strona 67
Wyłączanie produktu . . . . . Strona 68
Przepisy . . . . . Strona 68
Grillowane skrzydełka z kurczaka . . . . . Strona 68
Grillowany stek . . . . . Strona 68
Grillowane jajko . . . . . Strona 69
Grillowany łosoś . . . . . Strona 69
Grillowany boczek . . . . . Strona 69
Grillowane warzywa . . . . . Strona 69
Grillowane grzyby . . . . . Strona 70
Hamburgery wołowe . . . . . Strona 70
Mini burgery raclette z patelni . . . . . Strona 70
Zapiekanka ziemniaczana z rozmarynem . . . . . Strona 71
Usuwanie usterek . . . . . Strona 71
Czyszczenie . . . . . Strona 71
Przechowywanie . . . . . Strona 72
Utylizacja . . . . . Strona 73
Gwarancja . . . . . Strona 73
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej . . . . . Strona 74
Serwis . . . . . Strona 74

Wykaz użytych piktogramów/symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! – Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)		Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
	OSTRZEŻENIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)		**OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia** Ten symbol sygnalizuje gorącą powierzchnię.
	OSTROŻNIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. niebezpieczeństwo poparzenia)		Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	UWAGA! – Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)		Prąd przemienny/napięcie przemienne
	INFO: Ten symbol ze słowem „Info" zawiera dalsze użyteczne informacje.	**W**	Wat
	Nie zanurzać produktu w płynach. Nie dopuszczać, aby płyny dostały się do wnętrza produktu.	**V**	Napięcie
	Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.		Płyta grilla 2, miski 11 oraz szpatułka 12 nadają się do mycia w zmywarce.
CE	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.		Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania

GRILL ELEKTRYCZNY RACLETTE

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do grillowania i gotowania potraw w pomieszczeniach. Nie używać tego produktu do innych celów.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego; nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

Zakres dostawy

1 Grill elektryczny raclette (podstawa, płyta grilla i płyta kamienna)
8 Misek
8 Szpatułek
1 Krótka instrukcja

Wykaz części

Przed przeczytaniem zapoznać się z rysunkami, aby zapoznać się ze wszystkimi funkcjami produktu.

(Rys. A)

1 Płyta kamienna
2 Płyta grilla
3 Uchwyt
4 Regulator temperatury
5 Wskaźnik nagrzewania (zielony)
6 Wskaźnik zasilania (czerwony)
7 Schowek na kabel
8 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
9 Prowadnica
10 Odpływ tłuszczu

(Rys. B)

11 Miska
12 Szpatułka

Dane techniczne

Numer modelu	
z wtyczką sieciową VDE:	HG10458
z wtyczką sieciową BS:	HG10458-BS
z wtyczką sieciową CH:	HG10458-CH
Napięcie znamionowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	1400 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	0,1 W
Klasa ochronności:	I
Certyfikat	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

⚠ Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Niniejsze urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, sensorycznych i umysłowych i braku doświadczenia i/lub wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznej obsługi produktu i zrozumiały wynikające z tego powodu niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.
- Po użyciu, a przed czyszczeniem należy odczekać, aż produkt ostygnie! Ryzyko poparzenia!
- Produkt ustawiać jak najbliżej gniazdka sieciowego. Upewniać się, że w razie niebezpieczeństwa można szybko sięgnąć do wtyczki sieciowej i że kabel zasilania nie spowoduje potknięcia.
- Upewniać się, że produkt stoi stabilnie.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- W przypadku uszkodzenia, kabel zasilania tego produktu musi być wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub też osobę o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć zagrożeń.

- Kabel zasilania chronić przed zetknięciem się z gorącymi elementami produktu. Nigdy nie używać produktu w pobliżu otwartego ognia, gorącej płyty lub nagrzanego piekarnika.
- Nie wystawiać produktu na deszcz i nigdy nie używać go w wilgotnym lub mokrym otoczeniu. Upewniać się, że podczas pracy kabel zasilania nie będzie mokry lub wilgotny.
- Przed użyciem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie używać uszkodzonego lub upuszczonego produktu.
- Kabel zasilania należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, produktu nie wolno dalej używać.
- Produkt musi być podłączony do gniazdka z uziemieniem ochronnym.

Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach! Istnieje ryzyko śmiertelnych obrażeń w wyniku porażenia prądem, jeśli podczas pracy resztki cieczy zetkną się z częściami pod napięciem.

OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!
Powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

- Podczas pracy dotykać tylko regulatora temperatury i uchwytów bocznych.

⚠ UWAGA! Ryzyko szkód materialnych!

- Do obsługi produktu nie używać zewnętrznego programatora zegarowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy nie pozostawiać produktu bez nadzoru.
- Chronić zapobiegającą przywieraniu powłokę patelni i płyty grillowej, nie używając metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce, itp.
- Używać produktu tylko z dostarczonymi oryginalnymi akcesoriami.
- Po każdym użyciu czyścić produkt i akcesoria zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!

- Nigdy nie umieszczać produktu pod szafkami ściennymi lub obok zasłon, meblościanek lub innych łatwopalnych przedmiotów.
- Produkt stawiać tylko na powierzchni odpornej na ciepło.

● Uruchomienie

● Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu

1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy wszystkie są części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy").
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja".
4. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie".

● Ustawianie produktu

ⓘ **INFO:**

- ☐ Nigdy nie umieszczać produktu bezpośrednio przy ścianie lub szafie. Każdy powinien mieć bezproblemowy dostęp do misek 11.
- ☐ Płyta grilla 2 może być używana z obu stron. Żebrowana powierzchnia grilla daje zapewnia typowy wzór grilla na potrawie.

1. Produkt umieścić na odpornej na wysoką temperaturę, czystej i płaskiej powierzchni.
2. Płytę kamienną 1 umieścić między prowadnicami 9 po obu stronach produktu. Odpływ tłuszczu 10 musi być skierowany do góry.
3. Płytę grilla 2 umieścić po drugiej stronie.
4. Miski 11 wsunąć do produktu.

● Przed pierwszym użyciem

⚠ **OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!**

- Powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Dotykać wyłącznie regulatora temperatury 4 i uchwytów 3 bocznych.
- Miski 11 bardzo się nagrzewają podczas pracy. Miski łapać tylko za uchwyty.

ⓘ **INFO:** Gdy produkt będzie podgrzewany po raz pierwszy, to może pojawić się lekki dym i zapachy, związane z pozostałościami produkcyjnymi. Jest to normalne i całkowicie nieszkodliwe. Zapewnić odpowiednią wentylację, np. otwarte okno.

1. Wtyczkę sieciową 8 włożyć do gniazdka sieciowego. Wskaźnik zasilania 6 zaświeci się kolorem czerwonym.
2. Regulator temperatury 4 ustawić w pozycji **MAX**. Wskaźnik nagrzewania 5 zacznie świecić kolorem zielonym. Produkt będzie podgrzewany.
3. Wyłączanie: Po 20 minutach regulator temperatury 4 przekręcić na pozycję **0**.
4. Wtyczkę sieciową 8 wyjąć z gniazdka sieciowego. Wskaźnik zasilania 6 zgaśnie.
5. Odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.
6. Wyczyścić produkt (patrz akapit „Czyszczenie").

● Obsługa

● Stan wyłączony

- ☐ Produkt pozostaje w stanie wyłączonym po podłączeniu do zasilania, a regulator temperatury 4 znajduje się w pozycji **0**.
- ☐ Produkt nie jest już wyłączony po przekręceniu regulatora temperatury 4 w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a wskaźnik nagrzewania 5 zaświeci kolorem zielonym.

- Produkt przełączy się z powrotem do stanu wyłączenia, jeśli w trakcie nagrzewania regulator temperatury [4] zostanie przekręcony w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zaświeci się wskaźnik nagrzewania [5].

Nagrzewanie produktu

INFO:

- Wskaźnik nagrzewania [5] włącza się raz po raz i gaśnie. Nie jest to usterka produktu, ale wskazuje, że produkt utrzymuje ustawioną temperaturę.
- W zależności od temperatury otoczenia nagrzewanie może rozpocząć się przy różnych położeniach regulatora temperatury [4].
- Nie wkładać miski [11] do produktu, gdy produkt nagrzewa się.

1. Wybrać stronę płyty grilla [2], która ma być używana.
2. Lekko natłuścić górną część płyty kamiennej [1], płytę grilla [2] oraz wnętrze misek [11].
3. Wtyczkę sieciową [8] włożyć do gniazdka sieciowego. Wskaźnik zasilania [6] zaświeci się kolorem czerwonym.
4. Regulator temperatury [4] ustawić w pozycji **MAX**. Wskaźnik nagrzewania [5] zacznie świecić kolorem zielonym. Produkt będzie podgrzewany.
   W poniższej tabeli podano wymagane czasy nagrzewania w zależności od funkcji:

Funkcja	Czas nagrzewania
Raclette	10 min
Grillowanie na płycie grilla [2]	10 min
Grillowanie na płycie kamiennej [1]	30 min

Używanie raclette

INFO:

- Nie przepełniać misek [11]. W przeciwnym razie żywność może znaleźć się zbyt blisko elementów grzejnych.
- Regularnie sprawdzać, czy zawartość misek [11] jest już ugotowana. Zbyt długie pozostawienie misek w produkcie może spowodować spalenie żywności.
- Nie wpychać do produktu zużytych, pustych misek [11]. Resztki jedzenia w miskach mogą się spalić.
- Dzięki zapobiegającej przywieraniu powłoce misek [11] nie trzeba ich ponownie smarować przed każdym użyciem.

1. Napełnić miski [11] żądanymi składnikami.
2. Wsunąć miski [11] w małe zagłębienia w produkcie.
3. Regulator temperatury [4] przekręcić według potrzeb:

Kierunek obrotów	Ustawienie
Przeciwnie do ruchu wskazówek zegara	Zmniejszanie temperatury
Zgodnie z ruchem wskazówek zegara	Zwiększanie temperatury

4. Po ugotowaniu składników wyjąć miski [11] z produktu.
5. Do przekładania zawartości misek [11] na talerz należy używać szpatułek [12].
6. Ponownie napełnić miskę [11] i wsunąć z powrotem do produktu.

Używanie grilla

INFO:

- Płyty grilla [2] i płyty kamiennej [1] można używać do jednoczesnego grillowania raclette, mięsa, warzyw lub małych kawałków owoców.

- Podczas zdejmowania żywności z płyty grilla [2] nie używać żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce, itp., ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Jeśli powłoka zapobiegająca przywieraniu jest uszkodzona, zaprzestać używania płyty grilla.
- Z czasem płyta kamienna [1] może się nieco odbarwić. Nie oznacza to jednak pogorszenia funkcji płyty kamiennej.
- Nie dopuszczać, aby odpływ tłuszczu [10] przelał się. Nagromadzony olej lub pozostałości usuwać, gdy odpływ tłuszczu jest prawie pełny oraz po gotowaniu.

1. Przygotowywaną potrawę położyć na płycie kamiennej [1] i płycie grilla [2]. Od czasu do czasu obracać jedzenie.
2. Regulator temperatury [4] przekręcić według potrzeb:

Kierunek obrotów	**Ustawienie**
Przeciwnie do ruchu wskazówek zegara	Zmniejszanie temperatury
Zgodnie z ruchem wskazówek zegara	Zwiększanie temperatury

3. Usunąć potrawę z płyty kamiennej [1] i płyty grilla [2], gdy tylko będzie gotowa.

Wyłączanie produktu

1. Wyłączanie: Gdy produktu nie jest już używany, to regulator temperatury [4] należy ustawić w pozycji **0**.
2. Wtyczkę sieciową [8] wyjąć z gniazdka sieciowego. Wskaźnik zasilania [6] zgaśnie.
3. Odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

Przepisy

Grillowane skrzydełka z kurczaka

40 min — 2 porcje

Składniki:

6	Skrzydełek z kurczaka (rozmrożone)
1 łyżeczka	Soli
½ łyżeczki	Cukru
1 łyżeczka	Pieprzu

Przygotowanie:

1. W misce doprawić skrzydełka kurczaka solą, cukrem i pieprzem. Odstawić skrzydełka kurczaka na 30 minut.
2. Ruszt grilla [2] położyć na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 10 minut na pozycji **MAX**.
3. Skrzydełka kurczaka położyć na płycie grillowej [2] i grillować przez 5 minut.
4. Skrzydełka kurczaka odwrócić i grillować przez kolejne 5 minut.
5. Skrzydełka z kurczaka będą gotowe do podania, gdy nabiorą złotobrązowego koloru.

Grillowany stek

35 min — 1 porcja

Składniki:

200 g	Steka (rozmrożonego)
½ łyżeczki	Soli
½ łyżeczki	Pieprzu
10 g	Masła

Przygotowanie:

1. Płytę kamienną [1] położyć na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 20 minut na pozycji **MAX**.
2. Doprawić stek solą i pieprzem. Odstawić stek na 10 minut.
3. Na kamiennej płycie [1] rozpuścić masło.

4. Na kamiennej płycie 1 położyć stek. Grillować z każdej strony przez około 2 do 3 minut.
5. Regulator temperatury 4 ustawić w pozycji środkowej.
6. Grillować każdą stronę steku przez kolejne 5 minut.
7. Stek będzie gotowy do podania, gdy będzie średnio wysmażony.

Grillowane jajko

15 min — 1 porcja

Składniki:

1	Jajko
½ łyżeczki	Soli
10 ml	Olej

Przygotowanie:

1. Ruszt grilla 2 położyć na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 10 minut na pozycji **MAX**.
2. Płytę grillową 2 nasmarować olejem kuchennym.
3. Na patelni 2 położyć jajko. Doprawić jajko solą.
4. Jajko smażyć po 3 minuty z każdej strony.
5. Jajko będzie gotowe do podania, gdy uzyska złocistobrązowy kolor.

Grillowany łosoś

22 min — 1 porcja

Składniki:

100 g	Fileta z łososia (rozmrożonego)
½ łyżeczki	Soli
½ łyżeczki	Pieprzu
10 ml	Olej

Przygotowanie:

1. Ruszt grilla 2 położyć na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 10 minut na pozycji **MAX**.
2. Fileta z łososia doprawić solą i pieprzem.
3. Płytę grillową 2 nasmarować olejem kuchennym.
4. Łososia położyć na płycie grillowej 2. Smażyć po 3 minuty z każdej strony.
5. Łosoś będzie gotowy do podania, gdy uzyska złocistobrązowy kolor.

Grillowany boczek

16 min — 1 porcja

Składniki:

3 kromki	Bekon
½ łyżeczki	Soli
½ łyżeczki	Pieprzu

Przygotowanie:

1. Ruszt grilla 2 położyć na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 10 minut na pozycji **MAX**.
2. Plasterki boczku przekrój na pół.
3. Boczek ułożyć na płycie grilla 2. Grillować po 3 minuty z każdej strony.
4. Doprawić solą i pieprzem wg uznania.
5. Boczek będzie gotowy do podania, gdy uzyska złocistobrązowy kolor.

Grillowane warzywa

15 min — 1 porcja

Składniki:

¼	Cebuli
½	Zielona papryka
3	Grzyby
½ łyżeczki	Soli
20 g	Masła

Przygotowanie:

1. Ruszt grilla 2 położyć na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 10 minut na pozycji **MAX**.
2. Cebulę, zieloną paprykę i grzyby pokroić w plasterki.
3. Na płycie grilla 2 rozpuścić masło.
4. Wszystkie plastry warzyw ułożyć na płycie grilla 2.
5. Doprawić solą i pieprzem wg uznania.
6. Piec przez 5 minut mieszając.

7. Warzywa będą gotowe do podania, gdy uzyskają złocistobrązowy kolor.

Grillowane grzyby

16 min | 1 porcja

Składniki:

6	Grzybów
½ łyżeczki	Soli
20 g	Masła

Przygotowanie:

1. Ruszt grilla 2 położyć na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 10 minut na pozycji **MAX**.
2. Na płycie grilla 2 rozpuścić masło.
3. Grzyby ułożyć na płycie grilla 2. Grzyby smażyć przez 2 minuty.
4. Odwrócić grzyby i szpatułką 12 posmarować masłem. Poczekać, aż grzyby wchłoną masło i smażyć przez 4 minuty.
5. Doprawić solą i pieprzem wg uznania.
6. Grzyby będą gotowe do podania, gdy nabiorą złotobrązowego koloru.

Hamburgery wołowe

50 min | 8 porcji

Składniki:

750 g	Mielona wołowina (10 do 20 % zawartości tłuszczu)
1	Cebula
2	Ząbki czosnku
1 łyżeczka	Pieprzu
2	Jajka
2 łyżki	Wina do gotowania
8	Burgerowego pieczywa
8 plasterków	Sera (w plasterkach)
2	Sałaty
2	Pomidory (w plasterkach)
3 łyżeczki	Soli
1 łyżeczka	Cukru

Przygotowanie:

1. Płytę kamienną 1 i płytę grilla 2 położyć na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 20 minut na pozycji **MAX**.
2. Mieloną wołowinę włożyć do miski. Wymieszać z winem do gotowania i odstawić na 10 minut.
3. Posiekać drobno cebulę i czosnek. Podsmażyć cebulę i czosnek, aż zaczną wydzielać zapach. Odstawić do ostygnięcia.
4. Do mielonej wołowiny dodać jajka, cebulę, czosnek, pieprz, cukier oraz sól i dobrze wymieszać.
5. Uformować 8 klopsików:
   - Masa: 100 g na klopsik
   - Średnica: ok. 75 mm
   - Wysokość: ok. 5 mm
6. 4 klopsiki położyć na płycie kamiennej 1, a 4 klopsiki położyć na płycie grilla 2. Smażyć obie strony po 10–15 minut, aż powierzchnia będzie złocistobrązowa.
7. Przygotować burgera z pieczywa, klopsików, sera, sałaty i plasterków pomidora.
8. Burgery wołowe są gotowe do podania.

Mini burgery raclette z patelni

25 min | 8 porcji

Składniki:

250 g	Chudego mięsa mielonego
1	Jajko
1 łyżeczka	Soli
½ łyżeczki	Pieprzu
4 łyżki	Bułki tartej
1 łyżeczka	Musztardy
2	Cebula dymka (pokrojona w cienkie pierścienie)
2	Obrane ogórki (rozmiar M)
2 łyżeczki	suszonego estragonu, zmielonego
8 plasterków	Sera (w plasterkach)

Przygotowanie:

1. 8 misek 11 umieścić na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 15 minut na pozycji **MAX**.
2. W misce wymieszać mieloną wołowinę, sól, pieprz, jajko, bułkę tartą, musztardę, estragon i szalotkę.
3. Uformować 8 jednakowych kotletów hamburgerowych.
4. Ogórki przekroić wzdłuż na pół i łyżeczką wyskrobać nasiona. Ogórki pokroić w małą kostkę. Doprawić estragonem, solą i pieprzem.
5. Miski 11 wyjąć z produktu.
6. Do każdej miski 11 włożyć kotleta hamburgerowego i odrobinę marynaty.
7. Miski 11 włożyć do produktu i gotować przez 5 minut. Wymieszać i w razie potrzeby obrócić szpatułką 12.
8. Na każdą miskę 11 położyć plasterek sera. Piec przez 2 minuty lub do momentu rozpuszczenia sera.
9. Miski 11 wyjąć z produktu.

● Zapiekanka ziemniaczana z rozmarynem

25 min 8 porcji

Składniki:

3	Ziemniaki
10 g	Rozmarynu (pokrojonego na kawałki)
8 plasterków	Sera (w plasterkach)
2 łyżeczki	Soli
½ łyżeczki	Pieprzu

Przygotowanie:

1. Nieobrane ziemniaki pokroić w ósemki.
2. Ziemniaki gotować we wrzącej wodzie przez 15 minut, aż będą prawie ugotowane. Odcedzić ziemniaki i odstawić do ostygnięcia.
3. 8 misek 11 umieścić na produkcie. Podgrzewać produkt przez ok. 15 minut na pozycji **MAX**.
4. Miski 11 wyjąć z produktu.
5. Do misek 11 dodać rozmaryn, ugotowane ziemniaki oraz sól i pieprz.
6. Miski 11 włożyć do produktu i gotować przez 5 minut. Wymieszać i w razie potrzeby obrócić szpatułką 12.
7. Na każdą miskę 11 położyć plasterek sera. Piec przez 2 minuty lub do momentu rozpuszczenia sera.
8. Miski 11 wyjąć z produktu.

● Usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Działanie
Produkt nie działa.	Wtyczka sieciowa 8 nie jest podłączona do gniazdka sieciowego.	Wtyczkę sieciową 8 włożyć do gniazdka sieciowego.
	Gniazdko sieciowe jest uszkodzone.	Użyć innego gniazdka sieciowego.
	Produkt jest uszkodzony.	Skontaktować się z serwisem klienta.

● Czyszczenie

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- Przed czyszczeniem wtyczkę sieciową 8 wyciągnąć z gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach.

⚠ **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia!** Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Istnieje ryzyko poparzenia.

⚠ **UWAGA! Ryzyko szkód materialnych!** Nie stosować żadnych ściernych ani agresywnych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię produktu.

Nadaje się do zmywarki	
Produkt	Nie
Płyta kamienna 1	Nie
Płyta grilla 2	Tak
Miska 11	Tak
Szpatułka 12	Tak

Część	Czyszczenie
Produkt	1. Brud z produktu usuwać za pomocą szczotki ręcznej lub plastikowego skrobaka. 2. Obudowę, prowadnicę 9 i elementy grzejne przetrzeć wilgotną ściereczką. W razie potrzeby na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Spłukać czystą wodą. 3. Po oczyszczeniu: Starannie osuszyć produkt.
Akcesoria	ⓘ **INFO:** Płytę grilla 2, miski 11 oraz szpatułkę 12 można myć w zmywarce. Nie ściskać szpatułek w zmywarce. Jeśli to możliwe, używać górnego kosza zmywarki. 1. Płytę grilla 2, szpatułkę 12 i miski 11 czyścić w ciepłej wodzie z mydłem. Opłukać części czystą wodą. 2. Po oczyszczeniu: Starannie osuszyć wszystkie części.
Płyta kamienna 1	ⓘ **INFO:** □ Nie zanurzać gorącej płyty kamiennej 1 w wodzie ani innych płynach. W przeciwnym razie płyta kamienna może pęknąć i roztrzaskać się. □ Płytę kamienną 1 czyścić, gdy ostygnie do temperatury pokojowej. Ułatwia to usuwanie resztek jedzenia. □ W razie potrzeby do czyszczenia płyty kamiennej 1 użyć miękkiej, nieściernej gąbki. □ Płyta kamienna 1 schnie dłużej. □ W przypadku przebarwień płytę kamienną 1 można najpierw przetrzeć drobnym papierem ściernym, a następnie szczotką. □ Nie używaj substancji chemicznych ani detergentów, ponieważ płyta kamienna 1 je wchłonie. Może to wpłynąć na smak potrawy przy następnym jej użyciu. 1. Do czyszczenia płyty kamiennej 1 używać gąbki i ciepłej wody z mydłem. Płytę kamienną płukać w czystej wodzie. 2. Po oczyszczeniu: Płytę kamienną 1 starannie osuszyć.

● Przechowywanie

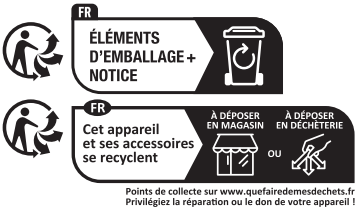
1. Przed schowaniem: Wyczyścić produkt i wszystkie akcesoria.
2. Puste miski 11 wsunąć do produktu na czas przechowywania.
3. Kabel zasilania 8 zawinąć w schowku na kabel 7 zasilania (rys. A).
4. Przechowywać produkt w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
5. Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne/20–22: Papier i tektura/80–98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



Produkt, w tym akcesoriai materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.
Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaże wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 460257_2401) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 008004911946
E-Mail: owim@lidl.pl

CE

Seznam použitých piktogramů a symbolů ... Strana 76
Úvod ... Strana 76
Použití v souladu s určením ... Strana 77
Rozsah dodávky ... Strana 77
Seznam dílů ... Strana 77
Technické údaje ... Strana 77
Všeobecné bezpečnostní pokyny ... Strana 77
Uvedení do provozu ... Strana 79
Výrobek vybalte a vyčistěte jej ... Strana 79
Instalace výrobku ... Strana 80
Před prvním použitím ... Strana 80
Obsluha ... Strana 80
Stav vypnuto ... Strana 80
Zahřejte výrobek ... Strana 80
Použijte Raclette ... Strana 81
Použijte gril ... Strana 81
Vypněte výrobek ... Strana 81
Recepty ... Strana 82
Grilovaná kuřecí křídla ... Strana 82
Grilovaný steak ... Strana 82
Grilované vejce ... Strana 82
Grilovaný losos ... Strana 82
Grilovaná slanina ... Strana 83
Grilovaná zelenina ... Strana 83
Grilované houby ... Strana 83
Hovězí hamburger ... Strana 83
Raclette miniburgery na pánvi ... Strana 84
Rozmarýnový bramborový gratin ... Strana 84
Odstraňování chyb ... Strana 85
Čištění ... Strana 85
Skladování ... Strana 86
Zlikvidování ... Strana 86
Záruka ... Strana 87
Postup v případě uplatňování záruky ... Strana 87
Servis ... Strana 87

Seznam použitých piktogramů a symbolů

	NEBEZPEČÍ! – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)		**OPATRNĚ!** **Horký povrch** Tento symbol upozorňuje horký povrch.
	OPATRNĚ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)		Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)		Střídavý proud/napětí
	INFO: Tento symbol se signálním slovem „Info" poskytuje další užitečné informace.	**W**	Watt
	Výrobek nikdy neponořujte do kapalin. Nedovolte, aby do krytu výrobku pronikly jakékoliv kapaliny.	**V**	Napětí
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.		Grilovací deska 2, pánve 11 a stěrka 12 jsou vhodné pro čištění v myčce.
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost

RACLETTE GRIL

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci.

Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

- Tento výrobek je určen ke grilování a přípravě potravin uvnitř. Výrobek nepoužívejte pro jiné účely.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti; není vhodný pro profesionální použití.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

Rozsah dodávky

1 Raclette gril (základna, grilovací deska a kamenná deska)
8 Pánví
8 Stěrek
1 Krátký návod

Seznam dílů

Otevřete před dalším čtením stránku s obrázky a seznamte se se všemi funkcemi výrobku.

(Obr. A)

1 Kamenná deska
2 Grilovací deska
3 Rukojeť
4 Regulátor teploty
5 Kontrolka ohřevu (zelená)
6 Kontrolka napájení ze sítě (červená)
7 Uložení kabelu
8 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou
9 Vodicí lišta
10 Odvod tuku

(Obr. B)

11 Pánev
12 Stěrka

Technické údaje

Číslo modelu	
se síťovou zástrčkou VDE:	HG10458
se síťovou zástrčkou BS:	HG10458-BS
se síťovou zástrčkou CH:	HG10458-CH
Jmenovité napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	1400 W
Příkon ve vypnutém stavu:	0,1 W
Ochranná třída:	I
Certifikace	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI A OBSLUŽNÝMI POKYNY! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se Vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály.
Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí.
Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, když jsou pod dozorem nebo jsou poučeni o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečím, které z toho plynou.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čistění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a byly pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.
- Nechte výrobek po použití plně vychladnout předtím, než ho budete čistit! Nebezpečí popálenin!
- Pokud je to možné, umístěte výrobek do blízkosti elektrické zásuvky. Dbejte na to, abyste v případě nebezpečí rychle dosáhli na síťovou zástrčku a aby se přípojné vedení nemohlo stát nebezpečím zakopnutí.
- Dbejte na bezpečné postavení výrobku.

Elektrická bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!

- Když je přípojné vedení tohoto výrobku poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickou službou nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo ohrožení.
- Chraňte přípojné vedení před kontaktem s horkými částmi výrobku. Výrobek nikdy nepoužívejte v blízkosti otevřeného ohně, horké plotýnky nebo vyhřívané trouby.
- Nevystavujte výrobek dešti ani jej nepoužívejte ve vlhkém nebo vlhkém prostředí. Dbejte na to, aby se přípojné vedení během provozu nestalo vlhkým nebo mokrým.

- Zkontrolujte výrobek před použitím na viditelná poškození. Poškozený nebo spadlý výrobek neuvádějte do provozu.
- Přípojné vedení je nutné pravidelně kontrolovat, zda není poškozené. Pokud je přípojné vedení poškozeno, nesmí být výrobek dále používán.
- Výrobek musí být připojen k elektrické zásuvce s ochranným vodičem.

Nikdy neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem může nastat, pokud se zbytky kapaliny během provozu dostanou na živé části.

OPATRNĚ! Horký povrch!
Povrchy výrobku se mohou během používání stát horkými.

- Během provozu se dotýkejte pouze regulátoru teploty a bočních rukojetí.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko věcných škod!

- K provozu výrobku nepoužívejte externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládání.
- Nenechávejte výrobek v průběhu provozu bez dozoru.
- Chraňte nepřilnavý povrch pánví a grilovací desky tím, že nepoužíváte kovové nástroje, jako jsou nože, vidličky atd.
- Používejte tento výrobek jen s dodaným příslušenstvím.
- Po každém použití výrobek a příslušenství vyčistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru!

- Nikdy neumísťujte výrobek pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn nebo jiných hořlavých předmětů.
- Výrobek pokládejte pouze na žáruvzdorný povrch.

Uvedení do provozu

Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).

3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění“.

Instalace výrobku

INFO:

- Nikdy nestavte výrobek přímo ke stěně nebo skříni. Všechny osoby by měly být schopny snadno na pánve [11] dosáhnout.
- Grilovací desku [2] lze použít z obou stran. Vroubkovaný povrch grilu vytváří na pokrmech typický grilovací vzor.

1. Výrobek vždy stavte na teplovzdornou, čistou a rovnou plochu.
2. Umístěte kamennou desku [1] na kteroukoli stranu výrobku mezi vodicí lišty [9]. Odvod tuku [10] musí směřovat nahoru.
3. Umístěte grilovací desku [2] na druhou stranu.
4. Zasuňte pánve [11] do výrobku.

Před prvním použitím

OPATRNĚ! Horký povrch!

- Povrchy výrobku se mohou během používání stát horkými. Dotýkejte se pouze regulátoru teploty [4] a bočních rukojetí [3].
- Pánve [11] se během provozu velmi zahřívají. Pánví se dotýkejte pouze za rukojeť.

INFO: Při prvním zahřívání výrobku mohou zbytky související s výrobou způsobit mírný kouř a zápach. To je normální a zcela neškodné. Zajistěte dostatečné větrání, např. otevřené okno.

1. Spojte síťovou zástrčku [8] se zásuvkou. Kontrolka napájení ze sítě [6] svítí červeně.
2. Otočte regulátor teploty [4] do polohy **MAX**. Kontrolka ohřevu [5] svítí zeleně. Výrobek se ohřívá.
3. Vypnutí: Posuňte regulátor teploty [4] po 20 minutách do polohy **0**.
4. Vytáhněte síťovou zástrčku [8] ze zásuvky. Kontrolka napájení ze sítě [6] zhasne.
5. Nechte výrobek plně vychladnout.
6. Očistěte výrobek (viz „Čištění“).

Obsluha

Stav vypnuto

- Jakmile je výrobek připojen k napájení a regulátor teploty [4] je nastaven do polohy **0**, je ve vypnutém stavu.
- Výrobek již není ve vypnutém stavu, když otočíte regulátorem teploty [4] ve směru hodinových ručiček a kontrolka ohřevu [5] svítí zeleně.
- Výrobek se přepne opět do vypnutého stavu, pokud během ohřevu otočíte regulátorem teploty [4] proti směru hodinových ručiček. Kontrolka ohřevu [5] svítí.

Zahřejte výrobek

INFO:

- Kontrolka ohřevu [5] se opakovaně rozsvítí a zhasne. Nejedná se o závadu výrobku, ale indikuje, že výrobek udržuje nastavenou teplotu.
- V závislosti na okolní teplotě může ohřev začít v různých polohách regulátoru teploty [4].
- Během zahřívání výrobku nevkládejte pánve [11] do výrobku.

1. Vyberte stranu grilovací desky [2], kterou chcete použít.
2. Lehce tukem namažte horní část kamenné desky [1], grilovací desku [2] a vnitřní stranu pánví [11].
3. Spojte síťovou zástrčku [8] se zásuvkou. Kontrolka napájení ze sítě [6] svítí červeně.
4. Otočte regulátor teploty [4] do polohy **MAX**. Kontrolka ohřevu [5] svítí zeleně. Výrobek se ohřívá.
   V následující tabulce jsou uvedeny požadované doby ohřevu v závislosti na funkci:

Funkce	Doba ohřevu
Rakletování	10 min
Grilování na grilovací desce 2	10 min
Grilování na kamenné desce 1	30 min

Použijte Raclette

INFO:

- Nepřeplňujte pánve 11. V opačném případě by se jídlo mohlo dostat příliš blízko k topným prvkům.
- Pravidelně kontrolujte, zda je obsah pánve 11 již uvařený. Pokud ponecháte pánve ve výrobku příliš dlouho, může se jídlo spálit.
- Použité prázdné pánve 11 do výrobku nestrkejte. Zbytky na pánvi by se mohly připálit.
- Díky nepřilnavému povrchu v pánvích 11 není nutné je před každým použitím znovu vymazávat tukem.

1. Naplňte pánve 11 požadovanými přísadami.
2. Zasuňte pánve 11 do mírných vybrání ve výrobku.
3. Otočte regulátor teploty 4 podle potřeby:

Směr otáčení	Jedno nastavení
Proti směru hodinových ručiček	Snižte teplotu
Ve směru hodinových ručiček	Zvyšte teplotu

4. Vyjměte pánve 11 z výrobku, jakmile jsou ingredience uvařeny.
5. Pomocí stěrky 12 přesuňte obsah pánve 11 na talíř.
6. Naplňte pánev 11 a zasuňte pánev zpět do výrobku.

Použijte gril

INFO:

- Grilovací desku 2 a kamennou desku 1 použijte k grilování Raclette, masa, zeleniny nebo malých kousků ovoce současně.
- Při odebírání jídla z grilovací desky 2 nepoužívejte kovové nástroje, jako jsou nože, vidličky atd., protože by došlo k poškození nepřilnavé vrstvy. Pokud dojde k poškození nepřilnavé vrstvy, přestaňte grilovací desku používat.
- Kamenná deska 1 se může časem mírně zbarvit. To nemá vliv na funkci kamenné desky.
- Nedovolte, aby odvod tuku 10 přetekl. Pokud je odvod tuku téměř plný a vždy po vaření, odstraňte nahromaděný olej nebo zbytky.

1. Vložte potraviny ke grilování na kamennou desku 1 a grilovací desku 2. Mezi tím jídlo otáčejte.
2. Otočte regulátor teploty 4 podle potřeby:

Směr otáčení	Jedno nastavení
Proti směru hodinových ručiček	Snižte teplotu
Ve směru hodinových ručiček	Zvyšte teplotu

3. Jakmile je jídlo uvařeno, vyjměte je z kamenné desky 1 a grilovací desky 2.

Vypněte výrobek

1. Vypnutí: Pokud výrobek přestanete používat, otočte regulátor teploty 4 do polohy **0**.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku 8 ze zásuvky. Kontrolka napájení ze sítě 6 zhasne.
3. Nechte výrobek plně vychladnout.

Recepty

Grilovaná kuřecí křídla

40 min × 2

Přísady:

6	Kuřecí křídla (rozmražená)
1 čajové lžičky	Soli
½ čajové lžičky	Cukru
1 čajové lžičky	Pepře

Příprava:

1. Kuřecí křídla v míse osolte, oslaďte a opepřete. Kuřecí křídla nechte 30 minut odpočívat.
2. Na výrobek položte grilovací desku 2. Předehřejte výrobek na 10 minut na pozici **MAX**.
3. Kuřecí křídla položte na grilovací desku 2 a grilujte 5 minut.
4. Kuřecí křídla otočte a grilujte dalších 5 minut.
5. Kuřecí křídla jsou připravena k podávání, když jsou zlatohnědá.

Grilovaný steak

35 min × 1

Přísady:

200 g	Steak (rozmrazený)
½ čajové lžičky	Soli
½ čajové lžičky	Pepře
10 g	Másla

Příprava:

1. Položte kamennou desku 1 na výrobek. Předehřejte výrobek na 20 minut na pozici **MAX**.
2. Steak osolte a opepřete. Steak nechte 10 minut odpočívat.
3. Na kamenné desce rozpustíme máslo 1.
4. Položte steak na kamennou desku 1. Nejprve grilujte každou stranu přibližně 2 až 3 minuty.
5. Nastavte teplotní regulátor 4 do střední polohy.
6. Každou stranu steaku grilujte dalších 5 minut.
7. Steak je připraven k podávání, jakmile je středně propečený.

Grilované vejce

15 min × 1

Přísady:

1	Vejce
½ čajové lžičky	Soli
10 ml	Jedlý olej

Příprava:

1. Na výrobek položte grilovací desku 2. Předehřejte výrobek na 10 minut na pozici **MAX**.
2. Grilovací desku 2 vymažte olejem.
3. Vejce položte na grilovací desku 2. Vejce osolte.
4. Vejce smažte z obou stran po dobu 3 minut.
5. Vejce je připraveno k podávání, jakmile je zlatohnědé.

Grilovaný losos

22 min × 1

Přísady:

100 g	Filet z lososa (rozmrazený)
½ čajové lžičky	Soli
½ čajové lžičky	Pepře
10 ml	Jedlý olej

Příprava:

1. Na výrobek položte grilovací desku 2. Předehřejte výrobek na 10 minut na pozici **MAX**.
2. Filet z lososa osolte a opepřete.
3. Grilovací desku 2 vymažte olejem.
4. Lososa položte na grilovací desku 2. Smažte z obou stran po dobu 3 minut.
5. Losos je připraven k podávání, když je zlatohnědý.

Grilovaná slanina

16 min × 1

Přísady:

3 krajíce	Slanina
½ čajové lžičky	Soli
½ čajové lžičky	Pepře

Příprava:

1. Na výrobek položte grilovací desku 2. Předehřejte výrobek na 10 minut na pozici **MAX**.
2. Plátky slaniny rozkrojte na polovinu.
3. Vložte slaninu na grilovací desku 2. Obě strany grilujte po dobu 3 minut.
4. Pokud je třeba, ochuťte solí a pepřem.
5. Slanina je připravena k podávání, když je zlatohnědá.

Grilovaná zelenina

15 min × 1

Přísady:

¼	Cibule
½	Zelené papriky
3	Houby
½ čajové lžičky	Soli
20 g	Másla

Příprava:

1. Na výrobek položte grilovací desku 2. Předehřejte výrobek na 10 minut na pozici **MAX**.
2. Nakrájejte cibuli, zelený pepř a houby na plátky.
3. Na pánvi rozpustíme máslo 2.
4. Vložte plátky zeleniny na grilovací desku 2.
5. Pokud je třeba, ochuťte solí a pepřem.
6. Vařte je a míchejte 5 minut.
7. Zelenina je připravena k podávání, když je zlatohnědá.

Grilované houby

16 min × 1

Přísady:

6	Houby
½ čajové lžičky	Soli
20 g	Másla

Příprava:

1. Na výrobek položte grilovací desku 2. Předehřejte výrobek na 10 minut na pozici **MAX**.
2. Na pánvi rozpustíme máslo 2.
3. Položte houby na grilovací desku 2. Houby smažte 2 minuty.
4. Otočte houby a pomocí špachtle 12 je potřete máslem. Nechte houby vstřebat máslo a smažte houby 4 minuty.
5. Pokud je třeba, ochuťte solí a pepřem.
6. Houby jsou připravené k podávání, když jsou zlatohnědé.

Hovězí hamburger

50 min × 8

Přísady:

750 g	Mleté hovězí maso (10 až 20 % tuku)
1	Cibule
2	Stroužky česneku
1 čajové lžičky	Pepře
2	Vejce
2 polévkových lžic	Víno na vaření
8	Chléb na hamburgery
8 krajíce	Sýr (nakrájený na plátky)
2	Saláty
2	Rajčata (nakrájená na plátky)
3 čajové lžičky	Soli
1 čajové lžičky	Cukru

Příprava:

1. Na výrobek položte kamennou desku 1 a grilovací desku 2. Předehřejte výrobek na 20 minut na pozici **MAX**.
2. Dejte mleté hovězí maso do mísy. Smíchejte s vínem na vaření a nechte 10 minut odpočívat.
3. Cibuli a česnek nakrájejte nadrobno. Cibuli a česnek osmažte, dokud se nerozvoní. Odstavte a nechte vychladnout.
4. K mletému hovězímu masu přidejte vejce, cibuli, česnek, pepř, cukr a sůl a dobře promíchejte.
5. Vytvarujte 8 masových kuliček:
   – Hmotnost: 100 g na jednu masovou kuličku
   – Průměr: přibližně 75 mm
   – Výška: přibližně 5 mm
6. Vložte 4 masové kuličky na kamennou desku 1 a 4 masové kuličky na grilovací desku 2. Smažte z obou stran po dobu 10 až 15 minut, dokud povrch není zlatohnědý.
7. Připravte hamburger s chlebem, placičkou, sýrem, salátem a plátky rajčat.
8. Hovězí hamburgery jsou připraveny k podávání.

Raclette miniburgery na pánvi

25 min × 8

Přísady:

250 g	Libové mleté maso
1	Vejce
1 čajové lžičky	Soli
½ čajové lžičky	Pepře
4 polévkových lžic	Strouhanka
1 čajové lžičky	Hořčice
2	Jarní cibulka (nakrájená na jemná kolečka)
2	Oloupané okurky (velikost M)
2 čajové lžičky	Sušený estragon, mletý
8 krajíce	Sýr (nakrájený na plátky)

Příprava:

1. Postavte 8 pánví 11 do výrobku. Předehřejte výrobek na 15 minut na pozici **MAX**.
2. V míse smíchejte mleté maso, sůl, pepř, vejce, strouhanku, hořčici, estragon a jarní cibulku.
3. Vytvarujte 8 stejně velkých hamburgerových placiček.
4. Okurku podélně rozkrojte na polovinu a lžičkou vyškrábněte semínka. Okurku nakrájejte na malé kostičky. Ochuťte estragonem, solí a pepřem.
5. Odstraňte pánve 11 z výrobku.
6. Do každé z pánví 11 vložíme hamburgerovou placičku a část okurky.
7. Vložte pánve 11 do výrobku a vařte 5 minut. V případě potřeby promíchejte a otočte stěrkou 12.
8. Na každou pánvičku 11 položíme plátek sýra. Zapékejte 2 minuty nebo dokud se sýr nerozpustí.
9. Odstraňte pánve 11 z výrobku.

Rozmarýnový bramborový gratin

25 min × 8

Přísady:

3	Brambory
10 g	Rozmarýnu (nařezaného na kousky)
8 krajíce	Sýr (nakrájený na plátky)
2 čajové lžičky	Soli
½ čajové lžičky	Pepře

Příprava:

1. Neloupané brambory nakrájejte na klínky.
2. Brambory vařte 15 minut ve vroucí vodě, dokud nejsou téměř uvařené. Brambory scedíme a necháme vychladnout.
3. Postavte 8 pánví 11 do výrobku. Předehřejte výrobek na 15 minut na pozici **MAX**.
4. Odstraňte pánve 11 z výrobku.
5. Na pánve přidáme rozmarýn, uvařené brambory, sůl a pepř 11.

6. Vložte pánve 11 do výrobku a vařte 5 minut. V případě potřeby promíchejte a otočte stěrkou 12.
7. Na každou pánvičku 11 položíme plátek sýra. Zapékejte 2 minuty nebo dokud se sýr nerozpustí.
8. Odstraňte pánve 11 z výrobku.

Odstraňování chyb

Problém	Možná příčina	Akce
Výrobek nefunguje.	Síťová zástrčka 8 není spojena se zásuvkou.	Spojte síťovou zástrčku 8 se zásuvkou.
	Zásuvka je vadná.	Použijte jinou zástrčku.
	Výrobek je vadný.	Kontaktujte zákaznický servis.

Čištění

⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!**

- Před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku 8 ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin.

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko popálení!** Před čištěním vždy nechte výrobek vychladnout. Existuje riziko popálení.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko věcných škod!** Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty by mohly poškodit povrch výrobku.

Vhodné do myčky nádobí	
Výrobek	Ne
Kamenná deska 1	Ne
Grilovací deska 2	Ano
Pánev 11	Ano
Stěrka 12	Ano

Díl	Čištění
Výrobek	1. Odstraňujte nečistoty na výrobku ručním kartáčem nebo plastovou škrabkou. 2. Otřete kryt, vodicí lištu 9 a ohřívací prvky vlhkým hadříkem. Pokud je to nutné, dejte jemný čisticí prostředek na tkaninu. Otřete je čistou vodou. 3. Po čištění: Výrobek opatrně osušte.
Příslušenství	ⓘ **INFO:** Grilovací desku 2, pánve 11 a stěrku 12 lze čistit v myčce nádobí. Nesevřete stěrku v myčce. Pokud je to možné, použijte horní koš myčky nádobí. 1. Grilovací desku 2, stěrku 12 a pánve 11 vyčistěte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Díly opláchněte čistou vodou. 2. Po čištění: Všechny díly důkladně osušte.

Díl	Čištění
Kamenná deska 1	ⓘ **INFO:** □ Neponořujte horkou kamennou desku 1 do vody nebo jiných kapalin. Jinak může kamenná deska prasknout a roztříštit se. □ Kamennou desku 1 vyčistěte, jakmile se ochladí na pokojovou teplotu. Potom se dají snadněji odstranit zbytky jídla. □ Pokud je to potřeba, použijte měkkou, neabrazivní houbu k čištění kamenné desky 1. □ Kamenná deska 1 schne delší dobu. □ Při zabarvení lze kamennou desku 1 vyčistit nejprve jemným brusným papírem a potom kartáčem. □ Nepoužívejte žádné chemikálie nebo čisticí prostředky, protože kamenná deska 1 je pohlcuje. To může mít při příští přípravě vliv na chuť jídla. 1. Kamennou desku 1 očistěte teplou oplachovací vodou pomocí houby. Kamennou desku opláchněte čistou vodou. 2. Po čištění: Kamennou desku 1 dobře osušte.

● Skladování

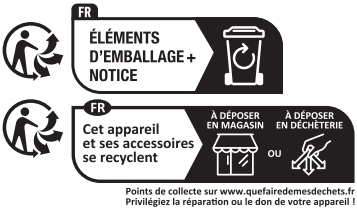
1. Před skladováním: Vyčistěte výrobek a veškeré příslušenství.
2. Zasuňte prázdnou pánev 11 k skladování do výrobku.
3. Naviňte přípojné vedení 8 na uložení kabelu 7 (Obr. A).
4. Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
5. Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.
Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používaný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 460257_2401) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz

CE

Zoznam použitých piktogramov/symbolov . . . . . Strana 89
Úvod . . . . . Strana 89
Používanie v súlade s určením . . . . . Strana 90
Rozsah dodávky . . . . . Strana 90
Zoznam častí . . . . . Strana 90
Technické údaje . . . . . Strana 90
Všeobecné bezpečnostné upozornenia . . . . . Strana 90
Uvedenie do prevádzky . . . . . Strana 93
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie . . . . . Strana 93
Inštalácia produktu . . . . . Strana 93
Pred prvým použitím . . . . . Strana 93
Obsluha . . . . . Strana 93
Vypnutý stav . . . . . Strana 93
Zohrievanie produktu . . . . . Strana 93
Používanie používanie rakletovacieho grilu . . . . . Strana 94
Používanie grilu . . . . . Strana 94
Vypnutie produktu . . . . . Strana 95
Recepty . . . . . Strana 95
Grilované kuracie krídelká . . . . . Strana 95
Grilovaný steak . . . . . Strana 95
Grilované vajce . . . . . Strana 95
Grilovaný losos . . . . . Strana 95
Grilovaná slanina . . . . . Strana 96
Grilovaná zelenina . . . . . Strana 96
Grilované hríby . . . . . Strana 96
Hovädzí burger . . . . . Strana 96
Mini rakletové burgre v panvičke . . . . . Strana 97
Rozmarínové gratinované zemiaky . . . . . Strana 97
Odstraňovanie porúch . . . . . Strana 98
Čistenie . . . . . Strana 98
Skladovanie . . . . . Strana 99
Likvidácia . . . . . Strana 99
Záruka . . . . . Strana 100
Postup v prípade poškodenia v záruke . . . . . Strana 100
Servis . . . . . Strana 100

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	NEBEZPEČENSTVO! – Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenia)		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
	VÝSTRAHA! – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)		**POZOR!** **Horúci povrch** Tento symbol upozorňuje na horúci povrch.
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)		Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	OPATRNE! – Varuje pred potenciálnymi materiálnymi škodami (napr. riziko skratu)		Striedavý prúd/striedavé napätie
	INFORMÁCIA: Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.	**W**	Watt
	Produkt neponárajte do kvapalín. Do telesa produktu sa nesmú dostať žiadne tekutiny.	**V**	Napätie
	Vhodné pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.		Grilovacia platňa 2, panvičky 11 a špachtle 12 sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		Bezpečnostné upozornenia Pokyny na manipuláciu

RAKLETOVACÍ GRIL

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.

Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhe a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na grilovanie a varenie potravín v interiéri. Produkt nepoužívajte na iné účely.
- Tento produkt je určený len na použitie v domácnosti; nie je vhodný na komerčné účely.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

Rozsah dodávky

1 Rakletovací gril (základňa, grilovacia platňa a kamenná platňa)
8 Panvičiek
8 Špachtlí
1 Krátky návod

Zoznam častí

Pred čítaním si otvorte strany s obrázkami a oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

(Obr. A)

1 Kamenná platňa
2 Grilovacia platňa
3 Rukoväť
4 Regulátor teploty
5 Kontrolka zohrievania (zelená)
6 Kontrolka napájania (červená)
7 Miesto na uloženie kábla
8 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
9 Vodiaca lišta
10 Odtok tuku

(Obr. B)

11 Panvička
12 Špachtľa

Technické údaje

Číslo modelu so zástrčkou VDE: so zástrčkou BS: so zástrčkou CH:	 HG10458 HG10458-BS HG10458-CH
Menovité napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Príkon:	1400 W
Príkon vo vypnutom stave:	0,1 W
Trieda ochrany:	I
Certifikát HG10458: HG10458-BS: HG10458-CH:	 GS (TÜV SÜD) – –

Všeobecné bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAMI A POKYNMI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenia. Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.
- Skôr ako produkt po použití vyčistíte, nechajte ho vychladnúť! Nebezpečenstvo popálenia!
- Produkt umiestnite čo najbližšie k zásuvke. Zaistite, aby ste na zástrčku v prípade nebezpečenstva rýchlo dočiahli a aby sa o napájací kábel nemohol nikto potknúť.
- Zaistite dostatočnú stabilitu produktu.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Keď je poškodený napájací kábel produktu, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis, prípadne iná, podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečenstva.
- Napájací kábel chráňte pred kontaktom s horúcimi časťami produktu. Produkt nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varných dosiek alebo rozohriatej rúry.

- Produkt nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí. Dbajte na to, aby napájací kábel počas prevádzky nebol mokrý ani vlhký.
- Pred použitím skontrolujte, či produkt nemá viditeľné vonkajšie poškodenia. Nikdy neuvádzajte do prevádzky poškodený alebo spadnutý produkt.
- Pravidelne kontrolujte, či napájací kábel nemá známky poškodenia. Ak je napájací kábel poškodený, produkt sa už viac nesmie používať.
- Produkt sa musí zapojiť do zásuvky s ochranným vodičom.

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín! Ak sa zvyšky kvapalín dostanú počas prevádzky na vodivé časti, hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom.

POZOR!
Horúci povrch!
Povrchy produktu môžu byť počas prevádzky veľmi horúce.

- Počas prevádzky sa dotýkajte len regulátora teploty a bočných rukovätí.

⚠ OPATRNE! Riziko vecných škôd!

- Na prevádzku produktu nepoužívajte externé časovače ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Produkt počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Nepriľnavý povrch panvičiek a grilovacej platne chráňte tak, že nebudete používať kovové náradie ako nože, vidličky atď.
- Produkt používajte výlučne s dodaným originálnym príslušenstvom.
- Produkt a príslušenstvo čistite po každom použití podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

⚠ VÝSTRAHA!
Nebezpečenstvo požiaru!

- Produkt nikdy nepokladajte pod závesné skrinky ani vedľa záclon, obývacích stien a iných horľavých predmetov.

■ Produkt pokladajte len na povrchy odolné voči teplu.

● Uvedenie do prevádzky

● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

● Inštalácia produktu

ⓘ **INFORMÁCIA:**

□ Produkt nikdy neumiestňujte priamo na stenu alebo skriňu. Všetky osoby by mali bez problémov dočiahnuť na panvičky 11.

□ Grilovacia platňa 2 sa dá používať z oboch strán. Vďaka drážkam na grilovacom povrchu dosiahnete na potravinách typický grilovací vzor.

1. Produkt položte na čistý a rovný povrch odolný voči teplu.
2. Kamennú platňu 1 položte na ľubovoľnú stranu produktu medzi vodiace lišty 9. Odtok tuku 10 musí smerovať nahor.
3. Grilovaciu platňu 2 položte na druhú stranu.
4. Panvičky 11 zasuňte do produktu.

● Pred prvým použitím

⚠ **POZOR! Horúci povrch!**

■ Povrchy produktu môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Dotýkajte sa len regulátora teploty 4 a bočných rukovätí 3.

■ Panvičky 11 sú počas prevádzky veľmi horúce. Panvičky chytajte len za rukoväť.

ⓘ **INFORMÁCIA:** Pri prvom zohrievaní produktu sa môže tvoriť mierny dym a zápach spôsobený zvyškami z výroby. Je to normálne a úplne bezpečné. Zaistite dostatočné vetranie, otvorte napr. okno.

1. Sieťovú zástrčku 8 zapojte do zásuvky. Kontrolka napájania 6 svieti načerveno.
2. Regulátor teploty 4 otočte do polohy **MAX**. Kontrolka zohrievania 5 svieti nazeleno. Produkt sa zohrieva.
3. Vypnutie: Regulátor teploty 4 otočte po 20 minútach do polohy **0**.
4. Vytiahnite sieťovú zástrčku 8 zo zásuvky. Kontrolka napájania 6 zhasne.
5. Produkt nechajte úplne vychladnúť.
6. Vyčistite produkt (pozri „Čistenie“).

● Obsluha

● Vypnutý stav

□ Keď je produkt zapojený do napájania a regulátor teploty 4 je nastavený do polohy **0**, produkt je vypnutý.

□ Produkt už nie je vypnutý, keď regulátor teploty 4 otočíte v smere hodinových ručičiek a kontrolka zohrievania 5 svieti nazeleno.

□ Produkt sa prepne naspäť do vypnutého stavu, keď regulátor teploty 4 počas zohrievania otočíte proti smeru hodinových ručičiek. Kontrolka zohrievania 5 svieti.

● Zohrievanie produktu

ⓘ **INFORMÁCIA:**

□ Kontrolka zohrievania 5 sa občas rozsvieti a zhasne. Neznamená to, že by bol produkt chybný, ale že produkt si udržuje nastavenú teplotu.

□ Zohrievanie sa môže začať v závislosti od teploty okolia v rôznych polohách regulátora teploty 4.

□ Panvičky 11 nevkladajte do produktu, keď sa produkt zohrieva.

1. Vyberte si stranu grilovacej platne 2, ktorú chcete používať.
2. Hornú stranu kamennej platne 1, grilovacej platne 2 aj vnútornú stranu panvičiek 11 mierne namastite.
3. Sieťovú zástrčku 8 zapojte do zásuvky. Kontrolka napájania 6 svieti načerveno.
4. Regulátor teploty 4 otočte do polohy **MAX**. Kontrolka zohrievania 5 svieti nazeleno. Produkt sa zohrieva.
   Táto tabuľka zobrazuje potrebné časy zohrievania v závislosti od funkcie:

Funkcia	Časy zohrievania
Príprava raclette	10 min
Grilovanie na grilovacej platni 2	10 min
Grilovanie na kamennej platni 1	30 min

Používanie používanie rakletovacieho grilu

INFORMÁCIA:

- Panvičky 11 nepreplňujte. Inak by sa jedlo mohlo dostať príliš blízko ohrievacích prvkov.
- Pravidelne kontrolujte, či už obsah panvičiek 11 nie je hotový. Ak panvičky necháte v produkte príliš dlho, jedlo by mohlo prihorieť.
- Do produktu nedávajte použité prázdne panvičky 11. Zvyšky jedla v panvičke by mohli prihorieť.
- Vďaka nepriľnavému povrchu nemusíte panvičky 11 pred každým použitím znova mastiť.

1. Do panvičiek 11 naplňte požadované suroviny.
2. Panvičky 11 zasuňte do jemných priehlbín v produkte.
3. Otočte regulátorom teploty 4 podľa potreby:

Smer otáčania	Nastavenie
Proti smeru hodinových ručičiek	Znížiť teplotu
V smere hodinových ručičiek	Zvýšiť teplotu

4. Keď budú suroviny pripravené, panvičky 11 vyberte z produktu.
5. Obsah panvičky 11 si na tanier zosuňte pomocou špachtle 12.
6. Panvičku 11 znova naplňte a zasuňte ju naspäť do produktu.

Používanie grilu

INFORMÁCIA:

- Na grilovacej 2 a kamennej platni 1 môžete naraz grilovať raclette, mäso, zeleninu alebo malé kúsky ovocia.
- Na vyberanie jedla z grilovacej platne 2 nepoužívajte kovové náradie ako nože, vidlička atď., pretože by poškodili tento nepriľnavý povrch. Keď je nepriľnavý povrch poškodený, grilovaciu platňu už nepoužívajte.
- Kamenná platňa 1 sa môže časom trochu zafarbiť. Neovplyvňuje to funkciu kamennej platne.
- Odtok tuku 10 nenechajte pretiecť. Nahromadený olej alebo zvyšky odstráňte, keď bude odtok tuku takmer plný a takisto hneď po varení.

1. Jedlo položte na kamennú 1 a na grilovaciu platňu 2. Pripravované jedlo z času na čas obráťte.
2. Otočte regulátorom teploty 4 podľa potreby:

Smer otáčania	Nastavenie
Proti smeru hodinových ručičiek	Znížiť teplotu
V smere hodinových ručičiek	Zvýšiť teplotu

3. Keď bude jedlo hotové, vyberte ho z kamennej 1 a z grilovacej platne 2.

Vypnutie produktu

1. Vypnutie: Keď už produkt nebudete používať, regulátor teploty [4] otočte do polohy **0**.
2. Vytiahnite sieťovú zástrčku [8] zo zásuvky. Kontrolka napájania [6] zhasne.
3. Produkt nechajte úplne vychladnúť.

Recepty

Grilované kuracie krídelká

40 min × 2

Prísady:

6	Kuracích krídelok (rozmrazené)
1 ČL	Soli
½ ČL	Cukru
1 ČL	Čierneho korenia

Príprava:

1. Kura marinujeme v miske so soľou, cukrom a čiernym korením. Kuracie krídelká necháme odpočívať 30 minút.
2. Grilovaciu platňu [2] položíme na produkt. Produkt predhrievame 10 minút v polohe **MAX**.
3. Kuracie krídelká položíme na grilovaciu platňu [2] a grilujeme 5 minút.
4. Kuracie krídelká otočíme a grilujeme ešte 5 minút.
5. Kuracie krídelká sú pripravené na servírovanie, keď sú zlatohnedé.

Grilovaný steak

35 min × 1

Prísady:

200 g	Steaku (rozmrazený)
½ ČL	Soli
½ ČL	Čierneho korenia
10 g	Masla

Príprava:

1. Kamennú platňu [1] položíme na produkt. Produkt predhrievame 20 minút v polohe **MAX**.
2. Steak ochutíme soľou a korením. Steak necháme odpočívať 10 minút.
3. Na kamennej platni [1] roztopíme maslo.
4. Steak položíme na kamennú platňu [1]. Každú stranu grilujeme asi 2 až 3 minúty.
5. Regulátor teploty [4] otočíme do strednej polohy.
6. Každú stranu steaku grilujeme ešte 5 minút.
7. Steak je pripravený na servírovanie, keď je stredne prepečený.

Grilované vajce

15 min × 1

Prísady:

1	Vajce
½ ČL	Soli
10 ml	Oleja

Príprava:

1. Grilovaciu platňu [2] položíme na produkt. Produkt predhrievame 10 minút v polohe **MAX**.
2. Grilovaciu platňu [2] natrieme olejom.
3. Vajce položíme na grilovaciu platňu [2]. Vajce ochutíme soľou.
4. Každú stranu vajca opekáme 3 minúty.
5. Vajce je pripravené na servírovanie, keď je zlatohnedé.

Grilovaný losos

22 min × 1

Prísady:

100 g	Filé z lososa (rozmrazené)
½ ČL	Soli
½ ČL	Čierneho korenia
10 ml	Oleja

Príprava:

1. Grilovaciu platňu [2] položíme na produkt. Produkt predhrievame 10 minút v polohe **MAX**.
2. Filé z lososa ochutíme soľou a korením.
3. Grilovaciu platňu [2] natrieme olejom.

4. Lososa položíme na grilovaciu platňu 2. Každú stranu opekáme 3 minúty.
5. Losos je pripravený na servírovanie, keď je zlatohnedý.

Grilovaná slanina

16 min × 1

Prísady:

3 plátky	Slaniny
½ ČL	Soli
½ ČL	Čierneho korenia

Príprava:

1. Grilovaciu platňu 2 položíme na produkt. Produkt predhrievame 10 minút v polohe **MAX**.
2. Plátky slaniny prekrojíme na dve polovice.
3. Slaninu položíme na grilovaciu platňu 2. Každú stranu grilujeme 3 minúty.
4. Podľa chuti ochutíme soľou a korením.
5. Slanina je pripravená na servírovanie, keď je zlatohnedá.

Grilovaná zelenina

15 min × 1

Prísady:

¼	Cibule
½	Zelenej papriky
3	Hríby
½ ČL	Soli
20 g	Masla

Príprava:

1. Grilovaciu platňu 2 položíme na produkt. Produkt predhrievame 10 minút v polohe **MAX**.
2. Cibuľu, zelenú papriku a hríby nakrájame na plátky.
3. Na grilovacej platni 2 roztopíme maslo.
4. Plátky zeleniny položíme na grilovaciu platňu 2.
5. Podľa chuti ochutíme soľou a korením.
6. Varíme a miešame 5 minút.
7. Zelenina je pripravená na servírovanie, keď je zlatohnedá.

Grilované hríby

16 min × 1

Prísady:

6	Hríbov
½ ČL	Soli
20 g	Masla

Príprava:

1. Grilovaciu platňu 2 položíme na produkt. Produkt predhrievame 10 minút v polohe **MAX**.
2. Na grilovacej platni 2 roztopíme maslo.
3. Hríby položíme na grilovaciu platňu 2. Hríby opekáme 2 minúty.
4. Hríby obrátime a pomocou špachtle 12 ich potrieme maslom. Počkáme, kým maslo do hríbov vsiakne, a pečieme 4 minúty.
5. Podľa chuti ochutíme soľou a korením.
6. Hríby sú pripravené na servírovanie, keď sú zlatohnedé.

Hovädzí burger

50 min × 8

Prísady:

750 g	Mletého hovädzieho mäsa (10 až 20 % obsah tuku)
1	Cibuľa
2	Strúčiky cesnaku
1 ČL	Čierneho korenia
2	Vajcia
2 PL	Vína na varenie
8	Burgrových žemlí
8 plátkov	Syra (plátkový)
2	Šaláty
2	Paradajky (na plátky)
3 ČL	Soli
1 ČL	Cukru

Príprava:

1. Kamennú platňu [1] a grilovaciu platňu [2] položíme na produkt. Produkt predhrievame 20 minút v polohe **MAX**.
2. Mleté hovädzie mäso dáme do misky. Zmiešame ho s vínom a necháme 10 minút odpočívať.
3. Cibuľu a cesnak nakrájame najemno. Cibuľu a cesnak opekáme, kým nezačnú voňať. Odložíme ich nabok, nech vychladnú.
4. K mletému hovädziemu mäsu pridáme vajcia, cibuľu, cesnak, čierne korenie, cukor a soľ a zmes dobre premiešame.
5. Vytvarujeme 8 fašírok:
   – Hmotnosť: 100 g na jednu fašírku
   – Priemer: pribl. 75 mm
   – Výška: pribl. 5 mm
6. 4 fašírky položíme na kamennú platňu [1] a 4 fašírky na grilovaciu platňu [2]. Každú strane opekáme 10 až 15 minút, až kým povrch nebude zlatohnedý.
7. Burgre poskladáme z burgrových žemlí, fašírky, syra, šalátu a plátkov paradajky.
8. Hovädzie burgre sú pripravené na servírovanie.

Mini rakletové burgre v panvičke

25 min × 8

Prísady:

250 g	Chudého mletého mäsa
1	Vajce
1 ČL	Soli
½ ČL	Čierneho korenia
4 PL	Strúhanky
1 ČL	Horčice
2	Jarné cibuľky (nakrájané na tenké krúžky)
2	Ošúpané šalátové uhorky (veľkosť M)
2 ČL	Sušeného estragónu, mletý
8 plátkov	Syra (plátkový)

Príprava:

1. 8 panvičiek [11] vložíme do produktu. Produkt predhrievame 15 minút v polohe **MAX**.
2. V miske zmiešame mleté mäso, soľ, čierne korenie, vajce, strúhanku, horčicu, estragón a jarnú cibuľku.
3. Vytvarujeme 8 rovnako veľkých burgrov.
4. Uhorky prekrojíme po dĺžke a semiačka vyškrabeme čajovou lyžičkou. Uhorky nakrájame na malé kocky. Dochutíme estragónom, soľou a korením.
5. Panvičky [11] vyberieme z produktu.
6. Do každej panvičky [11] položíme jeden burger a časť uhoriek.
7. Panvičky [11] vložíme do produktu a varíme 5 minút. V prípade potreby premiešame a obrátime špachtľou [12].
8. Do každej panvičky [11] vložíme jeden plátok syra. Pečieme ešte 2 minúty alebo kým sa syr nerozpustí.
9. Panvičky [11] vyberieme z produktu.

Rozmarínové gratinované zemiaky

25 min × 8

Prísady:

3	Zemiaky
10 g	Rozmarínu (nakrájaný na kúsky)
8 plátkov	Syra (plátkový)
2 ČL	Soli
½ ČL	Čierneho korenia

Príprava:

1. Neošúpané zemiaky nakrájame na mesiačiky.
2. Zemiaky varíme 15 minút vo vriacej vode, až kým nebudú takmer uvarené. Zlejeme vodu zo zemiakov a necháme ich vychladnúť.
3. 8 panvičiek [11] vložíme do produktu. Produkt predhrievame 15 minút v polohe **MAX**.
4. Panvičky [11] vyberieme z produktu.
5. Do panvičiek [11] naukladáme rozmarín, uvarené zemiaky, soľ a čierne korenie.
6. Panvičky [11] vložíme do produktu a varíme 5 minút. V prípade potreby premiešame a obrátime špachtľou [12].

7. Do každej panvičky [11] vložíme jeden plátok syra. Pečieme ešte 2 minúty alebo kým sa syr nerozpustí.
8. Panvičky [11] vyberieme z produktu.

Odstraňovanie porúch

Problém	Možná príčina	Činnosť
Produkt nefunguje.	Sieťová zástrčka [8] nie je zapojená do sieťovej zásuvky.	Sieťovú zástrčku [8] zapojte do zásuvky.
	Zásuvka je poškodená.	Použite inú zásuvku.
	Produkt je poškodený.	Spojte sa so zákaznickou službou.

Čistenie

⚠ **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku [8] zo zásuvky.
- Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín.

⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo popálenia!** Pred čistením produkt najprv nechajte vychladnúť. Hrozí riziko popálenia.

⚠ **OPATRNE! Riziko vecných škôd!** Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch produktu.

Vhodné do umývačky riadu	
Produkt	Nie
Kamenná platňa [1]	Nie
Grilovacia platňa [2]	Áno
Panvička [11]	Áno
Špachtľa [12]	Áno

Diel	Čistenie
Produkt	1. Nečistoty z produktu opatrne odstráňte kefkou alebo plastovou škrabkou. 2. Teleso, vodiace lišty [9] a ohrievacie prvky utrite vlhkou handričkou. Podľa potreby pridajte na handričku jemný čistiaci prostriedok. Doutierajte čistou vodou. 3. Po vyčistení: Produkt dobre osušte.
Príslušenstvo	ⓘ **INFORMÁCIA:** Grilovacia platňa [2], panvičky [11] a špachtle [12] sa môžu umývať v umývačke riadu. Špachtle do umývačky riadu nezachytávajte. Ak je to možné, použite horný kôš umývačky riadu. 1. Grilovaciu platňu [2], špachtle [12] a panvičky [11] umyte v teplej mydlovej vode. Opláchnite ich čistou vodou. 2. Po vyčistení: Všetky časti dobre osušte.

Diel	Čistenie
Kamenná platňa 1	ⓘ **INFORMÁCIA:** □ Horúcu kamennú platňu 1 neponárajte do vody ani iných kvapalín. Ink by kamenná platňa mohla popraskať a rozbiť sa. □ Kamennú platňu 1 vyčistite, keď vychladne na izbovú teplotu. Potom sa budú zvyšky jedla ľahšie odstraňovať. □ V prípade potreby použite na čistenie kamennej platne 1 mäkkú neabrazívnu špongiu. □ Kamenná platňa 1 sa suší dlhšie. □ V prípade zafarbenia môžete kamennú platňu 1 najprv očistiť jemným brúsnym papierom a potom kefkou. □ Nepoužívajte žiadne chemické látky ani čistiace prostriedky, pretože kamenná platňa 1 ich absorbuje. Pri ďalšom použití to môže mať vplyv na chuť jedla. 1. Na čistenie kamennej platne 1 v teplej mydlovej vode používajte špongiu. Kamennú platňu opláchnite čistou vodou. 2. Po vyčistení: Kamennú platňu 1 dobre osušte.

● Skladovanie

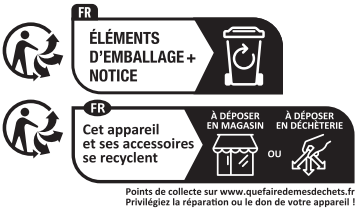
1. Pred uskladnením: Vyčistite produkt a všetky časti príslušenstva.
2. Prázdne panvičky 11 skladujte zasunuté do produktu.
3. Napájací kábel 8 naviňte na miesto na uloženie kábla 7 (obr. A).
4. Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom obale.
5. Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty/20–22: Papier a kartón/80–98: Spojené látky.

Výrobok:



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.
Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 460257_2401) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: owim@lidl.sk

CE

Lista de símbolos y pictogramas utilizados . . . . . Página 102
Introducción . . . . . Página 102
Uso previsto . . . . . Página 103
Volumen de suministro . . . . . Página 103
Lista de las partes. . . . . Página 103
Datos técnicos . . . . . Página 103
Indicaciones generales de seguridad . . . . . Página 103
Puesta en marcha. . . . . Página 106
Desembalar y limpiar a fondo el producto . . . . . Página 106
Colocación del producto . . . . . Página 106
Antes del primer uso . . . . . Página 106
Funcionamiento . . . . . Página 107
Apagado . . . . . Página 107
Calentamiento del producto. . . . . Página 107
Uso de la raclette. . . . . Página 107
Uso del grill . . . . . Página 108
Apagado del producto . . . . . Página 108
Recetas. . . . . Página 108
Alitas de pollo a la parrilla . . . . . Página 108
Chuletón a la parrilla. . . . . Página 108
Huevo a la parrilla. . . . . Página 109
Salmón a la parrilla . . . . . Página 109
Bacon a la parrilla . . . . . Página 109
Verdura a la parrilla. . . . . Página 109
Setas a la parrilla. . . . . Página 110
Hamburguesa de ternera. . . . . Página 110
Minihamburguesas de raclette en sartén. . . . . Página 110
Patatas gratinadas con romero . . . . . Página 111
Subsanación de fallos. . . . . Página 111
Limpieza . . . . . Página 111
Almacenamiento. . . . . Página 112
Eliminación . . . . . Página 113
Garantía . . . . . Página 113
Tramitación de la garantía. . . . . Página 114
Asistencia . . . . . Página 114

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! – Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)		¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
	¡ADVERTENCIA! – Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)		**¡CUIDADO! Superficie caliente** Este símbolo advierte de una superficie caliente.
	¡CUIDADO! – Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡ATENCIÓN! – Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)		Tensión/corriente alterna
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.	**W**	Watt
	Nunca sumerja el producto en líquidos. No permita que penetren líquidos en la carcasa del producto.	**V**	Tensión
	Apto y seguro para alimentos Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.		La placa de grill 2, las sartenes 11 y las espátulas 12 son aptas para la limpieza en el lavavajillas.
CE	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		Indicaciones de seguridad Instrucciones de manipulación

RACLETTE GRILL

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto.

Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

Uso previsto

- Este producto está destinado al asado a la parrilla y la cocción de alimentos en interiores. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- Este producto solo está previsto para un uso doméstico; no es apropiado para un uso comercial.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

Volumen de suministro

1 Raclette Grill (base, placa de grill y placa de piedra)
8 Sartenes
8 Espátulas
1 Guía rápida

Lista de las partes

Antes de comenzar a leer el manual, consulte las páginas con las figuras y familiarícese con todas las funciones del producto.

(Fig. A)

1 Placa de piedra
2 Placa de grill
3 Asa
4 Regulador de temperatura
5 Indicador luminoso de calentamiento (verde)
6 Indicador luminoso de alimentación (rojo)
7 Compartimento para el cable
8 Cable de conexión con enchufe
9 Guía
10 Ranura recogegrasa

(Fig. B)

11 Sartén
12 Espátula

Datos técnicos

Número de modelo	
con enchufe VDE:	HG10458
con enchufe BS:	HG10458-BS
con enchufe CH:	HG10458-CH
Tensión nominal:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de potencia:	1400 W
Consumo de potencia apagado:	0,1 W
Clase de protección:	I
Certificación	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

⚠ Indicaciones generales de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Queda anulada su garantía en el caso de daños por la no contemplación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje.
El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.
Los niños subestiman a menudo los peligros.
Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, siempre y cuando haya una persona responsable de su seguridad que los supervise o se los haya instruido en el uso seguro del aparato y estos conozcan los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y del cable de conexión a niños menores de 8 años.
- Tras usarlo, ¡deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo! ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el producto lo más cerca posible de una toma de corriente. Procure que se pueda acceder rápidamente al enchufe en caso de peligro y que el cable de conexión no quede colocado de modo que se podría tropezar con él.
- Asegúrese siempre de que el producto está apoyado sobre una superficie estable y segura.

Seguridad eléctrica

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!

- A fin de evitar riesgos, si el cable de conexión de este producto resulta dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar.
- Proteja el cable de conexión para evitar el contacto con las partes calientes del producto. Nunca utilice el producto cerca de llamas abiertas, una placa calefactora o un horno caliente.

- No exponga el producto a la lluvia y nunca lo use en un lugar húmedo o mojado. Asegúrese de que el cable de conexión nunca llegue a mojarse ni humedecerse durante el funcionamiento.
- Antes de utilizarlo, compruebe que el producto no presenta daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un producto dañado o que se haya caído.
- Se debe revisar regularmente el cable de conexión para detectar signos de daños. Deje de usar el producto, si el cable de conexión está dañado.
- El producto debe conectarse a una toma de corriente con un conductor de protección.

¡Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos! Si lo hace, puede producirse un peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento algún residuo líquido llega a las partes del producto bajo tensión.

¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!
Las superficies del producto pueden calentarse durante el funcionamiento.

- No toque el regulador de temperatura ni las asas laterales durante el funcionamiento del producto.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños materiales!

- No utilice un temporizador externo o un mando a distancia independiente para hacer funcionar el producto.
- Nunca deje el producto sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Proteja el revestimiento antiadherente de las sartenes y de la placa de grill evitando usar utensilios metálicos como cuchillos y tenedores, entre otros, sobre ellas.
- Utilice el producto únicamente con los accesorios originales suministrados.
- Limpie el producto y sus accesorios tras cada uso como se describe en el capítulo “Limpieza”.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

- Nunca coloque el producto debajo de armarios suspendidos ni junto a cortinas o laterales de armario u otros objetos inflamables.
- Coloque el producto exclusivamente sobre superficies resistentes al calor.

Puesta en marcha

Desembalar y limpiar a fondo el producto

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe que ha recibido todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

Colocación del producto

INFORMACIÓN:

- Nunca coloque el producto directamente contra una pared o un armario. Todas las personas deben poder alcanzar las sartenes [11] sin ninguna dificultad.
- La placa de grill [2] puede usarse por ambos lados. Gracias a la superficie acanalada de asar, se consigue que los alimentos queden asados con las típicas marcas de parrilla.

1. Coloque el producto sobre una superficie limpia, nivelada y resistente al calor.
2. Coloque la placa de piedra [1] en cualquier lado del producto entre las guías [9]. La ranura recogegrasa [10] debe quedar hacia arriba.
3. Coloque la placa de grill [2] en el otro lado.
4. Coloque las sartenes [11] en el producto.

Antes del primer uso

⚠ ¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!

- Las superficies del producto pueden calentarse durante el funcionamiento. Toque únicamente el regulador de temperatura [4] y las asas [3] laterales.
- Las sartenes [11] llegan a ponerse muy calientes durante el funcionamiento. Sujete las sartenes únicamente por el mango.

INFORMACIÓN: Al calentar el producto por primera vez, puede generarse una pequeña cantidad de humo y olores debido a la combustión de los residuos de la fabricación. Esto es normal y no supone ningún peligro en absoluto. Procure suficiente ventilación en el lugar de uso, abriendo una ventana, por ejemplo.

1. Conecte el enchufe [8] a una toma de corriente. El indicador luminoso de alimentación [6] se ilumina en rojo.
2. Gire el regulador de temperatura [4] a la posición **MAX**. El indicador luminoso de calentamiento [5] se ilumina en verde. El producto se calienta.
3. Apagado: Gire el regulador de temperatura [4] después de 20 minutos a la posición **0**.
4. Desconecte el enchufe [8] de la toma de corriente. El indicador luminoso de alimentación [6] se apaga.
5. Deje que el producto se enfríe por completo.
6. Limpie el producto (véase el capítulo "Limpieza").

Funcionamiento

Apagado

- El producto está apagado una vez que se conecta al suministro de corriente y el regulador de temperatura [4] se coloca en la posición **0**.
- El producto ya no está apagado si gira el regulador de temperatura [4] en sentido horario y el indicador luminoso de calentamiento [5] se ilumina en verde.
- El producto cambia de nuevo a apagado si gira el regulador de temperatura [4] en sentido antihorario durante el proceso de calentamiento. El indicador luminoso de calentamiento [5] se ilumina.

Calentamiento del producto

INFORMACIÓN:

- El indicador luminoso de calentamiento [5] se ilumina intermitentemente y se apaga. Esto no es un fallo del producto, sino que muestra simplemente que el producto se mantiene a la temperatura ajustada.
- Dependiendo de la temperatura ambiente, el calentamiento puede comenzar en diferentes posiciones del regulador de temperatura [4].
- No coloque las sartenes [11] en el producto, mientras este se está calentando.

1. Seleccione el lado de la placa de grill [2] que desea usar.
2. Engrase ligeramente la cara superior de la placa de piedra [1], la placa de grill [2], y el interior de las sartenes [11].
3. Conecte el enchufe [8] a una toma de corriente. El indicador luminoso de alimentación [6] se ilumina en rojo.
4. Gire el regulador de temperatura [4] a la posición **MAX**. El indicador luminoso de calentamiento [5] se ilumina en verde. El producto se calienta.

En la siguiente tabla se presentan los tiempos de calentamiento necesarios dependiendo de la función:

Función	Tiempos de calentamiento
Preparación de raclettes	10 min
Asar sobre la placa de grill [2]	10 min
Asar sobre la placa de piedra [1]	30 min

Uso de la raclette

INFORMACIÓN:

- No sobrecargue las sartenes [11]. Si lo hace, los alimentos podrían quedar demasiado cerca de los elementos calefactores.
- Compruebe regularmente si el contenido de las sartenes [11] ya se ha cocinado. Los alimentos pueden quemarse, si deja las sartenes demasiado tiempo en el producto.
- No coloque sartenes [11] usadas y vacías en el producto. Los restos de alimentos en la sartén podrían quemarse.
- Gracias al revestimiento antiadherente de las sartenes [11], no es necesario volver a engrasarlas tras cada uso.

1. Llene las sartenes [11] con los ingredientes deseados.
2. Coloque las sartenes [11] en las bandejas del producto.
3. Gire el regulador de temperatura [4] según sea necesario:

Sentido de giro	Ajuste
En sentido antihorario	Disminuir temperatura
En sentido horario	Aumentar temperatura

4. Retire las sartenes [11] del producto tan pronto haya terminado la cocción de los alimentos.
5. Utilice las espátulas [12] para pasar el contenido de la sartén [11] a su plato.
6. Llene la sartén [11] nuevamente y vuelva a colocarla en el producto.

Uso del grill

INFORMACIÓN:

- Utilice la placa de grill [2] y la placa de piedra [1] para asar a la parrilla al mismo tiempo quesos para raclette, carne, verduras o pequeños trozos de fruta.
- No utilice utensilios metálicos como cuchillos y tenedores, entre otros, para sacar los alimentos de la placa de grill [2], puesto que esos utensilios dañan el revestimiento antiadherente de esta placa. Si el revestimiento antiadherente está dañado, deje de usar la placa de grill.
- La placa de piedra [1] puede decolorarse un poco con el paso del tiempo. Esto no perjudica la funcionalidad de la placa de piedra.
- No permita el rebosamiento de la ranura recogegrasa [10]. Quite el aceite acumulado y los residuos cuando la ranura recogegrasa esté casi llena y después de cada cocción.

1. Coloque los alimentos sobre la placa de piedra [1] y sobre la placa de grill [2]. Dé la vuelta a los alimentos cada cierto tiempo.
2. Gire el regulador de temperatura [4] según sea necesario:

Sentido de giro	Ajuste
En sentido antihorario	Disminuir temperatura
En sentido horario	Aumentar temperatura

3. Inmediatamente después de terminar de cocinarlos, retire los alimentos de la placa de piedra [1] y la placa de grill [2].

Apagado del producto

1. Apagado: Si ya no va a usar el producto, gire el regulador de temperatura [4] a la posición **0**.
2. Desconecte el enchufe [8] de la toma de corriente. El indicador luminoso de alimentación [6] se apaga.
3. Deje que el producto se enfríe por completo.

Recetas

Alitas de pollo a la parrilla

40 min × 2

Ingredientes:

6	Alitas de pollo (congeladas)
1 cdta.	Sal
½ cdta.	Azúcar
1 cdta.	Pimienta

Preparación:

1. Condimente las alitas de pollo en una fuente con sal, azúcar y pimienta. Deje reposar las alitas de pollo durante 30 minutos.
2. Coloque la placa de grill [2] en el producto. Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición **MAX**.
3. Coloque las alitas de pollo en la placa de grill [2] y áselas durante 5 minutos.
4. Dé la vuelta a las alitas de pollo y áselas durante otros 5 minutos.
5. Las alitas de pollo están listas para servir cuando estén doradas.

Chuletón a la parrilla

35 min × 1

Ingredientes:

200 g	Chuletón (descongelado)
½ cdta.	Sal
½ cdta.	Pimienta
10 g	Mantequilla

Preparación:

1. Coloque la placa de piedra [1] en el producto. Precaliente el producto unos 20 minutos en la posición **MAX**.
2. Salpimente el chuletón. Deje reposar el chuletón durante 10 minutos.
3. Funda mantequilla sobre la placa de piedra [1].
4. Coloque el chuletón sobre la placa de piedra [1]. Ase cada lado de 2 a 3 minutos aproximadamente.

5. Gire el regulador de temperatura 4 a la posición media.
6. Ase cada lado del chuletón otros 5 minutos.
7. El chuletón está listo para servir en cuanto esté en su punto.

Huevo a la parrilla

15 min × 1

Ingredientes:

1	Huevo
½ cdta.	Sal
10 ml	Aceite de cocina

Preparación:

1. Coloque la placa de grill 2 en el producto. Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición **MAX**.
2. Engrase la placa de grill 2 con un aceite de cocina.
3. Coloque el huevo sobre la placa de grill 2. Condimento el huevo con sal.
4. Ase cada lado del huevo durante 3 minutos respectivamente.
5. El huevo está listo para servir cuando esté dorado.

Salmón a la parrilla

22 min × 1

Ingredientes:

100 g	Filete de salmón (descongelado)
½ cdta.	Sal
½ cdta.	Pimienta
10 ml	Aceite de cocina

Preparación:

1. Coloque la placa de grill 2 en el producto. Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición **MAX**.
2. Salpimente el filete de salmón.
3. Engrase la placa de grill 2 con un aceite de cocina.
4. Coloque el salmón sobre la placa de grill 2. Ase cada lado durante 3 minutos respectivamente.
5. El salmón está listo para servir cuando esté dorado.

Bacon a la parrilla

16 min × 1

Ingredientes:

3 lonchas	Bacon
½ cdta.	Sal
½ cdta.	Pimienta

Preparación:

1. Coloque la placa de grill 2 en el producto. Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición **MAX**.
2. Corte las lonchas de bacon en dos mitades.
3. Coloque el bacon en la placa de grill 2. Ase cada lado durante 3 minutos respectivamente.
4. Salpimente, si así lo desea.
5. El bacon está listo para servir cuando esté dorado.

Verdura a la parrilla

15 min × 1

Ingredientes:

¼	Cebolla
½	Pimientos verdes
3	Setas
½ cdta.	Sal
20 g	Mantequilla

Preparación:

1. Coloque la placa de grill 2 en el producto. Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición **MAX**.
2. Corte la cebolla, el pimiento verde y las setas en rodajas.
3. Funda mantequilla sobre la placa de grill 2.
4. Coloque las rodajas de verdura sobre la placa de grill 2.
5. Salpimente, si así lo desea.
6. Cocine y remueva durante 5 minutos.
7. La verdura está lista para servir cuando esté dorada.

Setas a la parrilla

16 min × 1

Ingredientes:

6	Setas
½ cdta.	Sal
20 g	Mantequilla

Preparación:

1. Coloque la placa de grill 2 en el producto. Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición **MAX**.
2. Funda mantequilla sobre la placa de grill 2.
3. Coloque las setas sobre la placa de grill 2. Ase las setas durante 2 minutos.
4. Dé la vuelta a las setas y utilice la espátula 12 para distribuir la mantequilla sobre las setas. Deje que las setas absorban la mantequilla y áselas durante 4 minutos.
5. Salpimente, si así lo desea.
6. Las setas están listas para servir cuando estén doradas.

Hamburguesa de ternera

50 min × 8

Ingredientes:

750 g	Carne de ternera picada (10 al 20 % de contenido graso)
1	Cebolla
2	Dientes de ajo
1 cdta.	Pimienta
2	Huevos
2 cdas.	Vino para cocinar
8	Panes de hamburguesa
8 lonchas	Queso (en lonchas)
2	Lechugas
2	Tomates (en rodajas)
3 cdtas.	Sal
1 cdta.	Azúcar

Preparación:

1. Coloque la placa de piedra 1 y la placa de grill 2 en el producto. Precaliente el producto unos 20 minutos en la posición **MAX**.
2. Coloque la carne de ternera picada en una fuente. Mézclela con el vino para cocinar y déjela reposar durante 10 minutos.
3. Corte finamente la cebolla y el ajo. Ase la cebolla y el ajo hasta que desprendan olor. Déjelos a un lado para que se enfríen.
4. Añada los huevos, la cebolla, el ajo, la pimienta, el azúcar y la sal a la carne de ternera picada y remueva bien la mezcla.
5. Haga 8 albóndigas:
   - Peso: 100 g por albóndiga
   - Diámetro: aprox. 75 mm
   - Altura: aprox. 5 mm
6. Coloque 4 albóndigas sobre la placa de piedra 1 y las otras 4 sobre la placa de grill 2. Ase cada lado de 10 a 15 minutos respectivamente hasta que estén doradas.
7. Prepare la hamburguesa con pan, albóndiga, queso, ensalada y rodajas de tomate.
8. La hamburguesa de ternera está lista para servir.

Minihamburguesas de raclette en sartén

25 min × 8

Ingredientes:

250 g	Carne magra picada
1	Huevo
1 cdta.	Sal
½ cdta.	Pimienta
4 cdas.	Pan rallado
1 cdta.	Mostaza
2	Cebollas tiernas (cortadas en aros finos)
2	Pepinos pelados (tamaño M)
2 cdtas.	Estragón seco, molido
8 lonchas	Queso (en lonchas)

Preparación:

1. Coloque 8 sartenes [11] en el producto. Precaliente el producto unos 15 minutos en la posición **MAX**.
2. Mezcle la carne picada, la sal, la pimienta, el huevo, el pan rallado, la mostaza, el estragón y la cebolla tierna en una fuente.
3. Haga 8 hamburguesas del mismo tamaño.
4. Corte los pepinos por la mitad a lo largo y extraiga las semillas con una cucharilla. Corte los pepinos en dados pequeños. Condimente con estragón, sal y pimienta.
5. Quite las sartenes [11] del producto.
6. Coloque una hamburguesa y un poco de pepino en cada una de las sartenes [11].
7. Coloque las sartenes [11] en el producto y cocine durante aprox. 5 minutos. En su caso, mueva y dé la vuelta con la espátula [12].
8. Coloque una loncha de queso en cada sartén [11]. Gratine durante 2 minutos hasta que el queso se funda.
9. Quite las sartenes [11] del producto.

● Patatas gratinadas con romero

25 min × 8

Ingredientes:

3	Patatas
10 g	Romero (cortado en trozos)
8 lonchas	Queso (en lonchas)
2 cdtas.	Sal
½ cdta.	Pimienta

Preparación:

1. Corte las patatas sin pelar en gajos.
2. Cueza las patatas durante 15 minutos en agua hirviendo hasta que estén casi cocidas. Escurra las patatas y déjelas enfriar.
3. Coloque 8 sartenes [11] en el producto. Precaliente el producto unos 15 minutos en la posición **MAX**.
4. Quite las sartenes [11] del producto.
5. Añada romero, las patatas cocidas, así como sal y pimienta en las sartenes [11].
6. Coloque las sartenes [11] en el producto y cocine durante aprox. 5 minutos. En su caso, mueva y dé la vuelta con la espátula [12].
7. Coloque una loncha de queso en cada sartén [11]. Gratine durante 2 minutos hasta que el queso se funda.
8. Quite las sartenes [11] del producto.

● Subsanación de fallos

Problema	Causa posible	Acción
El producto no funciona.	El enchufe [8] no está conectado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe [8] a una toma de corriente.
	La toma de corriente es defectuosa.	Utilice otra toma de corriente.
	El producto es defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

● Limpieza

⚠ **¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Antes de comenzar cada limpieza, desconecte el enchufe [8] de la toma de corriente.
- Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!** Deje siempre enfriar el producto antes de comenzar a limpiarlo. Existe riesgo de quemaduras.

⚠ **¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños materiales!** No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos. Esos productos pueden dañar la superficie del producto.

Apto para el lavavajillas	
Producto	No
Placa de piedra [1]	No
Placa de grill [2]	Sí
Sartén [11]	Sí
Espátula [12]	Sí

Pieza	Limpieza
Producto	1. Elimine con cuidado la suciedad del producto con un cepillo de mano o una rasqueta de plástico. 2. Limpie la carcasa, la guía [9] y los elementos calefactores con un paño húmedo. En su caso, añada un poco de detergente suave en el paño. Aclare después con agua limpia. 3. Después de la limpieza: Seque bien el producto.
Accesorios	ⓘ **INFORMACIÓN:** La placa de grill [2], las sartenes [11] y las espátulas [12] pueden lavarse en el lavavajillas. No fije las espátulas en el lavavajillas. De ser posible, utilice la cesta superior del lavavajillas. 1. Lave la placa de grill [2], las espátulas [12] y las sartenes [11] en agua tibia. Aclare después las piezas con agua limpia. 2. Después de la limpieza: Seque bien todas las piezas.
Placa de piedra [1]	ⓘ **INFORMACIÓN:** □ No sumerja la placa de piedra [1] caliente en agua u otros líquidos. Si lo hace, la placa de piedra podría agrietarse y romperse. □ Limpie la placa de piedra [1] tan pronto como se haya enfriado hasta la temperatura ambiente. En ese momento podrá quitar con mayor facilidad los restos de alimentos. □ En caso necesario, utilice una esponja suave, nunca una esponja abrasiva, para limpiar la placa de piedra [1]. □ La placa de piedra [1] requiere más tiempo para secarse. □ En caso de decoloración, la placa de piedra [1] puede limpiarse primero con un papel de lija fino y a continuación con un cepillo. □ No utilice sustancias químicas ni productos de limpieza, ya que la placa de piedra [1] absorbería esas sustancias y productos. Esto podría afectar negativamente al sabor de los alimentos en el próximo asado. 1. Utilice una esponja para limpiar la placa de piedra [1] con agua tibia. Aclare después la placa de piedra con agua limpia. 2. Después de la limpieza: Seque completamente la placa de piedra [1].

● Almacenamiento

1. Antes de guardar el producto: Limpie el producto y todos los accesorios.
2. Coloque las sartenes [11] vacías para guardarlas en el producto.
3. Enrolle el cable de conexión [8] en el compartimento para el cable [7] (Fig. A).

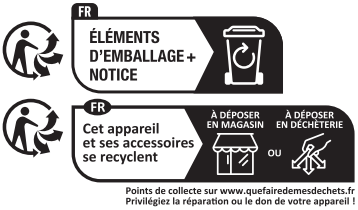
4. Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
5. Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1–7: plásticos/20–22: papel y cartón/80–98: materiales compuestos.

Producto:



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 460257_2401) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) **Asistencia en España**
Tel.: 900984948
E-Mail: owim@lidl.es

CE

Liste over anvendte piktogrammer/symboler ... Side 116
Indledning ... Side 116
Forskriftsmæssig anvendelse ... Side 117
Leveringsomfang ... Side 117
Liste over dele ... Side 117
Tekniske data ... Side 117
Almindelige sikkerhedsanvisninger ... Side 117
Ibrugtagning ... Side 119
Udpakning og rengøring af produktet ... Side 119
Opstilling af produktet ... Side 119
Før første ibrugtagning ... Side 120
Betjening ... Side 120
Slukket tilstand ... Side 120
Opvarmning af produktet ... Side 120
Brug af raclette ... Side 120
Brug af grillen ... Side 121
Frakobling af produktet ... Side 121
Opskrifter ... Side 121
Grillede kyllingevinger ... Side 121
Grillet steak ... Side 121
Grillet æg ... Side 122
Grillet laks ... Side 122
Grillet bacon ... Side 122
Grillede grøntsager ... Side 122
Grillede svampe ... Side 122
Oksekødsburger ... Side 123
Raclette mini-burger i panden ... Side 123
Rosmarin-kartoffelgratin ... Side 124
Fejlafhjælpning ... Side 124
Rengøring ... Side 124
Opbevaring ... Side 125
Bortskaffelse ... Side 125
Garanti ... Side 126
Afvikling af garantisager ... Side 126
Service ... Side 126

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	FARE! – Betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for kvælning)		Fare – risiko for elektrisk stød!
	ADVARSEL! – Betegner en faresituation med middel risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for strømstød)		**FORSIGTIG!** **Varm overflade** Dette symbol betyder en varm overflade.
	FORSIGTIG! – Betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører mindre eller moderate kvæstelser (f.eks. fare for skoldning)		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	OBS! – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)		Vekselstrøm/-spænding
	INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.	**W**	Watt
	Nedsænk aldrig produktet i væsker. Der må ikke trænge nogen form for væske ind i produktets hus.	**V**	Spænding
	Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.		Grillpladen 2, panden 11 og spatlen 12 tåler rengøring i opvaskemaskine.
CE	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.		Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger

RACLETTE GRILL

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt.

Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er kun beregnet til indendørs at grille og tilberede levnedsmidler. Produktet må ikke anvendes til andre formål.
- Dette produkt er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger, og må ikke anvendes til kommercielle formål.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

Leveringsomfang

1 Raclette grill (basis, grillplade og stenplade)
8 Pander
8 Spatler
1 Lynvejledning

Liste over dele

Slå før læsningen op på siderne med figurerne, og gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

(Fig. A)

1 Stenplade
2 Grillplade
3 Håndtag
4 Temperaturregulator
5 Varmekontrollampe (grøn)
6 Netkontrollampe (rød)
7 Kabelopbevaring
8 Netledning med netstik
9 Føringsskinne
10 Fedtafløb

(Fig. B)

11 Pande
12 Spatel

Tekniske data

Modelnummer	
med VDE-stik:	HG10458
med BS-stik:	HG10458-BS
med CH-stik:	HG10458-CH
Nominel spænding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effektforbrug:	1400 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	0,1 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

⚠ Almindelige sikkerhedsanvisninger

FØR PRODUKTET BRUGES FØRSTE GANG SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE!

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn.

Emballagen udgør en kvælningsrisiko. Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og har forstået de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og netledning.
- Lad produktet afkøle efter brug, inden du rengør det! Fare for forbrænding!
- Placer produktet muligst tæt på stikkontakten. Sørg for, at netstikket er hurtigt at nå i en faresituation, og at man ikke kan snuble over netledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert og fast.

Elektrisk sikkerhed

⚠ FARE! Fare for elektriske stød!

- Hvis produktets netledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producentens kundeservice eller en tilsvarende autoriseret reparatør for at undgå sikkerhedsrisici.
- Beskyt netledningen mod kontakt med varme produktdele. Anvend aldrig dette produkt i umiddelbar nærhed af åben ild, en varmeplade eller en varm ovn.
- Udsæt ikke produktet for regn, og brug det aldrig i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at netledningen aldrig bliver våd eller fugtig under drift.
- Kontroller produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug aldrig et beskadiget eller tabt produkt.
- Netledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på beskadigelser. Hvis netledningen er beskadiget, må produktet ikke anvendes mere.
- Produktet skal tilsluttes til en stikkontakt med jord.

Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker! Her kan der opstå livsfare på grund af elektrisk stød, hvis væskerester kommer i kontakt med spændingsførende dele under driften.

FORSIGTIG! Varm overflade!
Produktets overflader kan blive varme under anvendelsen.

- Berør kun temperaturregulatoren og håndtagene i siden under driften.

⚠ OBS! Risiko for tingskader!

- Brug ikke en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til at styre produktet med.
- Lad ikke produktet være uden opsyn under driften.
- Beskyt pandernes og grillpladernes slip-let-belægning ved ikke at bruge redskaber af metal, som knive, gafler osv.
- Anvend kun produktet med det medfølgende originale tilbehør.
- Rengør produktet og tilbehøret efter brug som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

⚠ ADVARSEL! Brandfare!

- Placer aldrig produktet under overskabe eller ved siden af gardiner, reoler eller andre antændelige genstande.
- Anbring altid produktet på et varmebestandig underlag.

● Ibrugtagning

● Udpakning og rengøring af produktet

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontroller, at alle dele er til stede og at leveringsomfanget er komplet (se "Leveringsomfang").
3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring" inden første brug.

● Opstilling af produktet

ⓘ INFO:

- □ Stil ikke produktet direkte foran en væg eller et skab. Alle personer skal kunne nå panderne [11] uden problemer.
- □ Grillpladerne [2] kan anvendes på begge sider. Med grillpladen med riller får du det typiske grillmønster på madvarerne.

1. Stil altid produktet på en varmebestandig, ren og plan overflade.
2. Placer stenpladen [1] i en af produktets sider mellem føringsskinnerne [9]. Fedtafløbet [10] skal vise opad.
3. Placer grillpladen [2] på den anden side.
4. Skub panderne [11] ind i produktet.

Før første ibrugtagning

⚠ FORSIGTIG! Varm overflade!

- Produktets overflader kan blive varme under anvendelsen. Berør kun temperaturregulatoren [4] og håndtagene [3] i siden.
- Panderne [11] bliver meget varme under driften. Rør kun ved pandernes håndtag.

ⓘ **INFO:** Ved første opvarmning af produktet kan der på grund af rester fra produktionen opstå en let udvikling af røg og lugt. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn f.eks. et vindue.

1. Sæt netstikket [8] i en stikkontakt. Netkontrollampen [6] lyser rødt.
2. Drej temperaturregulatoren [4] til positionen **MAX**. Varmekontrollampen [5] lyser grønt. Produktet varmes op.
3. Frakobling: Drej temperaturregulatoren [4] til positionen **0** efter 20 minutter.
4. Træk netstikket [8] ud af stikkontakten. Netkontrollampen [6] slukker.
5. Lad først produktet køle fuldstændigt af.
6. Rengør produktet (se "Rengøring").

Betjening

Slukket tilstand

- Produktet er i slukket tilstand, når det er tilsluttet strømforsyningen og temperaturregulatoren [4] er indstillet til position **0**.
- Produktet er ikke længere i slukket tilstand, når du drejer temperaturreguleringen [4] med uret, og varmekontrollampen [5] lyser grønt.
- Produktet vender tilbage til slukket tilstand, når du drejer temperaturreguleringen [4] mod uret under opvarmningen. Varmekontrollampen [5] lyser.

Opvarmning af produktet

ⓘ **INFO:**

- Varmekontrollampen [5] lyser og slukker igen og igen. Det er ikke en fejlfunktion ved produktet, men viser derimod, at produktet opretholder den indstillede temperatur.
- Alt efter den omgivende temperatur kan opvarmningen begynde, når temperaturregulatoren [4] står på forskellige positioner.
- Sæt ikke panderne [11] ind i produktet, mens produktet opvarmes.

1. Vælg den side af grillpladen [2], som du vil bruge.
2. Smør lidt fedtstof på stenpladens [1] overside, grillpladens [2] overside og pandernes [11] inderside.
3. Sæt netstikket [8] i en stikkontakt. Netkontrollampen [6] lyser rødt.
4. Drej temperaturregulatoren [4] til positionen **MAX**. Varmekontrollampen [5] lyser grønt. Produktet varmes op. Nedenstående tabel viser de nødvendige opvarmningstider afhængigt af funktionen:

Funktion	Opvarmningstider
Raclette	10 min
Grille på grillpladen [2]	10 min
Grille på stenpladen [1]	30 min

Brug af raclette

ⓘ **INFO:**

- Fyld ikke for meget i panden [11]. Ellers kan madvarerne komme for tæt på varmeelementerne.
- Kontroller regelmæssigt, om indholdet i panderne [11] allerede er færdig tilberedt. Hvis du lader panderne blive for længe i produktet, kan madvarerne brænde på.
- Skub ikke brugte, tomme pander [11] ind i produktet. Madresterne i panden kan brænde på.
- Med slip-let-belægningen i panderne [11] er det ikke nødvendigt at smøre dem med fedtstof igen før hver brug.

1. Fyld panderne [11] med de ønskede ingredienser.
2. Skub panderne [11] ind i de små fordybninger i produktet.

3. Drej temperaturregulatoren [4] som ønsket:

Omdrejningsretning	Indstilling
Mod uret	Sænk temperaturen
Med uret	Hæv temperaturen

4. Tag panderne [11] ud af produktet, så snart ingredienserne er tilberedt færdigt.
5. Brug spatlerne [12] til at skubbe indholdet fra panden [11] over på din tallerken.
6. Fyld panden [11], og skub panden ind i produktet igen.

Brug af grillen

INFO:

- Brug grillpladen [2] og stenpladen [1] til at grille kød, grøntsager eller små stykker frugt sammen med racletten.
- Brug ikke metalredskaber som knive, gafler osv., når du tager madvarerne af grillpladen [2], da disse kan beskadige slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, så brug ikke grillpladen mere.
- Stenpladen [1] kan blive misfarvet med tiden. Det påvirker ikke stenpladens funktionen.
- Sørg for, at fedtafløbet [10] ikke løber over. Fjern den indsamlede olie eller resterne, når fedtafløbet er næsten fuldt, samt efter madlavningen.

1. Læg madvarerne på stenpladen [1] og grillpladen [2]. Vend madvarerne af og til.
2. Drej temperaturregulatoren [4] som ønsket:

Omdrejningsretning	Indstilling
Mod uret	Sænk temperaturen
Med uret	Hæv temperaturen

3. Tag madvarerne af stenpladen [1] og grillpladen [2], så snart det er tilberedt færdigt.

Frakobling af produktet

1. Frakobling: Hvis du ikke anvender produktet mere, så drej temperaturregulatoren [4] til position **0**.
2. Træk netstikket [8] ud af stikkontakten. Netkontrollampen [6] slukker.
3. Lad først produktet køle fuldstændigt af.

Opskrifter

Grillede kyllingevinger

40 min × 2

Ingredienser:

6	Kyllingevinger (optøede)
1 tsk.	Salt
½ tsk.	Sukker
1 tsk.	Peber

Tilberedning:

1. Krydr kyllingevingerne i en skål med salt, sukker og peber. Lad kyllingevingerne trække i 30 minutter.
2. Læg grillpladen [2] på produktet. Forvarm produktet i 10 minutter på positionen **MAX**.
3. Placer kyllingevingerne på grillpladen [2], og grill dem i 5 minutter.
4. Vend kyllingevingerne og grill dem i yderligere 5 minutter.
5. Kyllingevingerne er klar til at servere, hvis de er gyldenbrune.

Grillet steak

35 min × 1

Ingredienser:

200 g	Steak (optøet)
½ tsk.	Salt
½ tsk.	Peber
10 g	Smør

Tilberedning:

1. Læg stenpladen [1] på produktet. Forvarm produktet i 20 minutter på positionen **MAX**.
2. Krydr steaken med salt og peber. Lad steaken trække i 10 minutter.
3. Smelt smørret på stenpladen [1].
4. Læg steaken på stenpladen [1]. Grill hver side i ca. 2 til 3 minutter.
5. Drej temperaturregulatoren [4] til den midterste position.

6. Grill hver side af steaken i yderligere 5 minutter.
7. Steaken er klar til servering, så snart den er medium rare.

Grillet æg

15 min × 1

Ingredienser:

1	Æg
½ tsk.	Salt
10 ml	Madolie

Tilberedning:

1. Læg grillpladen 2 på produktet. Forvarm produktet i 10 minutter på positionen **MAX**.
2. Smør grillpladen 2 med spiseolie.
3. Læg æg på grillpladen 2. Krydr ægget med salt og peber.
4. Steg hver side af ægget i yderligere 3 minutter.
5. Ægget er klar til servering, når det er gyldenbrunt.

Grillet laks

22 min × 1

Ingredienser:

100 g	Laksefilet (optøet)
½ tsk.	Salt
½ tsk.	Peber
10 ml	Madolie

Tilberedning:

1. Læg grillpladen 2 på produktet. Forvarm produktet i 10 minutter på positionen **MAX**.
2. Krydr laksefileten med salt og peber.
3. Smør grillpladen 2 med spiseolie.
4. Læg laksen på grillpladerne 2. Steg begge sider i 3 minutter hver.
5. Laksen er klar til servering, når den er gyldenbrunt.

Grillet bacon

16 min × 1

Ingredienser:

3 skiver	Flæsk
½ tsk.	Salt
½ tsk.	Peber

Tilberedning:

1. Læg grillpladen 2 på produktet. Forvarm produktet i 10 minutter på positionen **MAX**.
2. Skær baconskiverne i to halvdele.
3. Læg baconen på grillpladerne 2. Grill begge sider i 3 minutter hver.
4. Krydr med salt og peber, hvis du ønsker.
5. Baconen er klar til servering, når den er gyldenbrunt.

Grillede grøntsager

15 min × 1

Ingredienser:

¼	Løg
½	Grøn peber
3	Svampe
½ tsk.	Salt
20 g	Smør

Tilberedning:

1. Læg grillpladen 2 på produktet. Forvarm produktet i 10 minutter på positionen **MAX**.
2. Skær løg, grøn peber og svampe i skiver.
3. Smelt smørret på grillpladen 2.
4. Læg grøntsagsskiverne på grillpladen 2.
5. Krydr med salt og peber, hvis du ønsker.
6. Kog under omrøring i 5 minutter.
7. Grøntsagerne er klar til servering, når de er gyldenbrune.

Grillede svampe

16 min × 1

Ingredienser:

6	Svampe
½ tsk.	Salt
20 g	Smør

Tilberedning:

1. Læg grillpladen 2 på produktet. Forvarm produktet i 10 minutter på positionen **MAX**.
2. Smelt smørret på grillpladen 2.
3. Læg svampene på grillpladen 2. Steg svampene i 2 minutter.
4. Vend svampene, og brug spatlen 12 til at sprede smør over svampene. Lad svampene absorbere smørret og steg svampene i 4 minutter.
5. Krydr med salt og peber, hvis du ønsker.
6. Svampene er klar til at servere, når de er gyldenbrune.

Oksekødsburger

50 min × 8

Ingredienser:

750 g	Hakket oksekød (10 til 20 % fedtindhold)
1	Løg
2	Fed hvidløg
1 tsk.	Peber
2	Æg
2 spsk.	Madlavningsvin
8	Burgerbrød
8 skiver	Ost (i skiver)
2	Salater
2	Tomater (i skiver)
3 tsk.	Salt
1 tsk.	Sukker

Tilberedning:

1. Læg stenpladen 1 og grillpladen 2 på produktet. Forvarm produktet i 20 minutter på positionen **MAX**.
2. Kom hakket oksekød i en skål. Bland madlavningsvinen i, og lad det hvile i 10 minutter.
3. Skær løg og hvidløg fint. Steg løg og hvidløg, til de dufter. Stil det til side for at køle af.
4. Tilsæt æg, løg, hvidløg, peber, sukker og salt til hakket oksekød og rør godt rundt.
5. Form 8 bøffer:
   - Vægt: 100 g pr. bøf
   - Diameter: ca. 75 mm
   - Højde: ca. 5 mm
6. Læg 4 bøffer på stenpladen 1 og 4 bøffer på grillpladen 2. Steg begge sider i 10 til 15 minutter hver til overfladen er gyldenbrun.
7. Tilbered burgeren med brød, bøf, ost, salat og tomatskiver.
8. Oksekødsburgerne er klar til at servere.

Raclette mini-burger i panden

25 min × 8

Ingredienser:

250 g	Magert hakket kød
1	Æg
1 tsk.	Salt
½ tsk.	Peber
4 spsk.	Rasp
1 tsk.	Sennep
2	Forårsløg (skåret i fine ringe)
2	Skrællede agurker (størrelse M)
2 tsk.	Tørret estragon, formalet
8 skiver	Ost (i skiver)

Tilberedning:

1. Skub de 8 pander 11 ind i produktet. Forvarm produktet i 15 minutter på positionen **MAX**.
2. Bland hakket kød, salt, peber, æg, rasp, sennep, estragon og forårsløg i en skål.
3. Form 8 lige store hamburger-bøffer.
4. Skær agurkerne i halve på langs, og krads kernerne ud med en teske. Skær agurken i små tern. Krydr med estragon, salt og peber.
5. Fjern panderne 11 fra produktet.
6. Læg en hamburger-bøf og lidt agurk i hver af panderne 11.
7. Stil panderne 11 ind i produktet, og lad dem stege i 5 minutter. Om nødvendigt omrøres og vendes med spatlen 12.
8. Læg en skive ost på hver af panderne 11. Bag i 2 minutter, eller indtil osten er smeltet.

9. Fjern panderne 11 fra produktet.

● Rosmarin-kartoffelgratin

25 min × 8

Ingredienser:

3	Kartofler
10 g	Rosmarin (skåret i stykker)
8 skiver	Ost (i skiver)
2 tsk.	Salt
½ tsk.	Peber

Tilberedning:

1. Skær de uskrællede kartofler i både.
2. Kog kartoflerne i kogende vand i 15 minutter, indtil de næsten er kogte. Hæld vandet fra, og lad kartoflerne køle af.
3. Skub de 8 pander 11 ind i produktet. Forvarm produktet i 15 minutter på positionen **MAX**.
4. Fjern panderne 11 fra produktet.
5. Tilsæt rosmarin, de kogte kartofler, samt salt og peber til panderne 11.
6. Stil panderene 11 ind i produktet, og lad dem stege i 5 minutter. Om nødvendigt omrøres og vendes med spatlen 12.
7. Læg en skive ost på hver af panderne 11. Bag i 2 minutter, eller indtil osten er smeltet.
8. Fjern panderne 11 fra produktet.

● Fejlafhjælpning

Problem	Mulig årsag	Handling
Produktet fungerer ikke.	Netstikket 8 er ikke sat i en stikkontakt.	Sæt netstikket 8 i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Kontakt kundeservice.

● Rengøring

⚠ **FARE! Fare for elektriske stød!**

- Træk altid netstikket 8 ud af stikkontakten før hver rengøring.
- Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.

⚠ **ADVARSEL! Forbrændingsrisiko!**
Lad altid først produktet køle ned, inden det rengøres. Der er fare for forbrænding.

⚠ **OBS! Risiko for tingskader!**
Anvend ikke skurende eller aggressive rengøringsmidler. Disse kan beskadige produktets overflade.

Egnet til opvaskemaskinen	
Produkt	Nej
Stenplade 1	Nej
Grillplade 2	Ja
Pande 11	Ja
Spatel 12	Ja

Del	Rengøring
Produkt	1. Fjern snavs på produktet med en børste eller en plastikskraber. 2. Tør huset, føringsskinnen [9] og varmeelementerne af med en fugtig klud. Anvend eventuelt et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør af med rent vand. 3. Efter rengøring: Tør produktet godt af.
Tilbehør	ⓘ **INFO:** Grillpladen [2], panden [11] og spatlen [12] kan rengøres i opvaskemaskinen. Klem ikke spatlen fast i opvaskemaskinen. Brug helst opvaskemaskinens øverste kurv. 1. Rengør grillpladerne [2], spatlerne [12] og panderne [11] i varmt opvaskevand. Skyl derefter delene med klart vand. 2. Efter rengøring: Tør alle dele grundigt af.
Stenplade [1]	ⓘ **INFO:** □ Den varme stenplade [1] må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Ellers kan stenpladerne får revner og sprænges. □ Rengør stenpladerne [1], så snart de er kølet ned til stuetemperatur. Så er madrester lettere at fjerne. □ Anvend efter behov en blød, ikke skurende svamp til at rengøre stenpladen [1]. □ Stenpladen [1] tager længere tid om at tørre. □ Hvis den bliver misfarvet, kan stenpladen [1] rengøres med fint slibepapir, og derefter med en børste. □ Brug ikke nogen former for kemikalier eller rengøringsmidler, da stenpladen [1] vil absorbere dem. Og det kan påvirke smagen af madvarerne ved næste tilberedning. 1. Brug en svamp til at rengøre stenpladen [1] med varm opvaskevand. Skyl derefter stenpladen med klart vand. 2. Efter rengøring: Tør stenpladen [1] godt af.

● Opbevaring

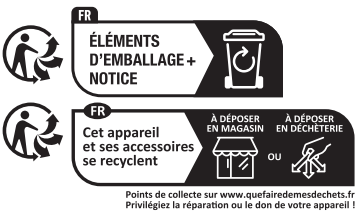
1. Før opbevaring: Rengør produktet og alle tilbehørsdele.
2. Skub de tomme pander [11] ind i produktet til opbevaring.
3. Netledningen [8] vikles op på kabelopbevaringen [7] (fig. A).
4. Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
5. Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

Bemærk forpakningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1–7: kunststoffer/20–22: papir og pap/80–98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.
De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 460257_2401) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk

CE

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati ..... Pagina 128
Introduzione ..... Pagina 128
Uso previsto ..... Pagina 129
Contenuto della confezione ..... Pagina 129
Elenco delle parti ..... Pagina 129
Dati tecnici ..... Pagina 129
Istruzioni generali di sicurezza ..... Pagina 129
Messa in funzione ..... Pagina 132
Disimballo e pulizia accurata del prodotto ..... Pagina 132
Installare il prodotto ..... Pagina 132
Prima del primo utilizzo ..... Pagina 132
Funzionamento ..... Pagina 132
Stato di spegnimento ..... Pagina 132
Riscaldamento del prodotto ..... Pagina 133
Utilizzo della raclette ..... Pagina 133
Uso della griglia ..... Pagina 133
Spegnere il prodotto ..... Pagina 134
Ricette ..... Pagina 134
Ali di pollo alla griglia ..... Pagina 134
Bistecca alla griglia ..... Pagina 134
Uovo alla griglia ..... Pagina 134
Salmone alla griglia ..... Pagina 135
Bacon alla griglia ..... Pagina 135
Verdure alla griglia ..... Pagina 135
Funghi alla griglia ..... Pagina 135
Hamburger di manzo ..... Pagina 136
Mini hamburger alla raclette in padella ..... Pagina 136
Gratin di patate al rosmarino ..... Pagina 137
Risoluzione dei problemi ..... Pagina 137
Pulizia ..... Pagina 137
Conservazione ..... Pagina 138
Smaltimento ..... Pagina 138
Garanzia ..... Pagina 139
Gestione dei casi in garanzia ..... Pagina 139
Assistenza ..... Pagina 140

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati			
	PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Pericolo – Rischio di scossa elettrica!
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)		**CAUTELA!** **Superficie calda** Questo simbolo indica una superficie calda.
	CAUTELA! – Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Corrente/tensione alternata
	INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.	**W**	Watt
	Non immergere il prodotto nei liquidi. Non permettere ai liquidi di penetrare nell'alloggiamento del prodotto.	**V**	Tensione
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		La piastra griglia 2, le padelle 11 e le spatole 12 sono lavabili in lavastoviglie.
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		Istruzioni di sicurezza Istruzioni

RACLETTE-GRILL

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento.

Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

Uso previsto

- Questo prodotto è destinato solo alla cottura tradizionale e alla griglia di alimenti in ambienti interni. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Questo prodotto è destinato unicamente per un uso domestico; non è adatto all'uso commerciale.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

Contenuto della confezione

1 Raclette-grill (base, piastra griglia e piastra pietra)
8 Padelle
8 Spatola
1 Guida rapida

Elenco delle parti

Prima di leggere, aprire le pagine delle figure e familiarizzare con tutte le caratteristiche del prodotto.

(Fig. A)

1 Piastra pietra
2 Piastra griglia
3 Impugnatura
4 Termostato
5 Spia di riscaldamento (verde)
6 Spia di rete (rossa)
7 Portacavo
8 Cavo di alimentazione e spina
9 Guida
10 Scarico del grasso

(Fig. B)

11 Padella
12 Spatola

Dati tecnici

Numero di modello	
con spina VDE:	HG10458
con spina BS:	HG10458-BS
con spina CH:	HG10458-CH

Tensione nominale:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potenza assorbita:	1400 W
Potenza assorbita in condizione di apparecchio spento:	0,1 W
Classe di protezione:	I
Certificazione	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio.
Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.
I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti.
Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Il presente prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e/o cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare il prodotto, e abbiano compreso gli eventuali pericoli.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.
- Dopo l'uso, lasciar raffreddare il prodotto prima di pulirlo! Pericolo di ustioni!
- Posizionare il prodotto il più vicino possibile a una presa di corrente. Assicurarsi che la spina possa essere raggiunta rapidamente in caso di pericolo e che il cavo di alimentazione non possa costituire un pericolo di inciampo.
- Assicurarsi che il prodotto sia ben saldo.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione!

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza o da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti calde del prodotto. Non utilizzare mai il prodotto in prossimità di fiamme libere, piastre o forni riscaldati.

- Non esporre il prodotto alla pioggia e non utilizzarlo mai in ambienti umidi o bagnati. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia mai bagnato o umido durante il funzionamento.
- Controllare il prodotto per eventuali danni esterni visibili prima dell'uso. Non utilizzare un prodotto danneggiato o caduto.
- Il cavo di alimentazione deve essere controllato regolarmente per verificare che non presenti segni di danneggiamento. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, il prodotto non deve più essere utilizzato.
- Il prodotto deve essere collegato a una presa con un conduttore di terra.

Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi! Se durante il funzionamento residui di liquido finiscono su parti sotto tensione, può verificarsi un pericolo di morte per scossa elettrica.

CAUTELA!
Superficie calda!
Durante l'uso, le superfici del prodotto potrebbero surriscaldarsi.

- Durante il funzionamento toccare solo il termostato e le impugnature laterali.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni materiali!

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato per azionare il prodotto.
- Durante il funzionamento non lasciare mai il prodotto incustodito.
- Proteggere il rivestimento antiaderente delle padelle e della piastra griglia evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente con gli accessori originali.
- Pulire il prodotto e gli accessori dopo ogni utilizzo come descritto nel capitolo "Pulizia".

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

- Non collocare mai il prodotto sotto i pensili o vicino a tende, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
- Posizionare il prodotto solo su una superficie resistente al calore.

Messa in funzione

Disimballo e pulizia accurata del prodotto

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia".

Installare il prodotto

ⓘ **INFO:**

- ☐ Non collocare mai il prodotto direttamente contro una parete o un armadio. Tutte le persone devono essere in grado di raggiungere le padelle [11] senza difficoltà.
- ☐ La piastra griglia [2] è utilizzabile su entrambi i lati. La superficie scanalata della griglia consente di ottenere il tipico disegno della griglia sul cibo.

1. Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore, pulita e piana.
2. Posizionare la piastra pietra [1] su un lato qualsiasi del prodotto tra le guide [9]. Lo scarico del grasso [10] deve essere rivolto verso l'alto.
3. Posizionare la piastra griglia [2] sull'altro lato.
4. Spingere le padelle [11] nel prodotto.

Prima del primo utilizzo

⚠ **CAUTELA! Superficie calda!**

- Durante l'uso, le superfici del prodotto potrebbero surriscaldarsi. Toccare solo il termostato [4] e le impugnature [3] laterali.
- Durante il funzionamento, le padelle [11] diventano molto calde. Prendere le padelle solo dall'impugnatura.

ⓘ **INFO:** Quando il prodotto viene riscaldato per la prima volta, può verificarsi un leggero sviluppo di fumo e odori dovuti a residui di produzione. Ciò è normale e del tutto innocuo. Garantire una ventilazione adeguata, ad es. aprendo una finestra.

1. Collegare la spina [8] a una presa. La spia di rete [6] si accende in rosso.
2. Ruotare il termostato [4] sulla posizione **MAX**. La spia di riscaldamento [5] si accende in verde. Il prodotto viene riscaldato.
3. Spegnimento: Dopo 20 minuti, ruotare il termostato [4] in posizione **0**.
4. Staccare la spina [8] dalla presa. La spia di rete [6] si spegne.
5. Lasciar raffreddare completamente il prodotto.
6. Pulire il prodotto (vedi "Pulizia").

Funzionamento

Stato di spegnimento

- ☐ Il prodotto si trova in stato di spegnimento non appena viene collegato all'alimentazione elettrica e il termostato [4] è impostato sulla posizione **0**.

- Il prodotto non è più in stato di spegnimento quando si ruota il termostato [4] in senso orario e la spia di riscaldamento [5] si accende in verde.
- Il prodotto torna allo stato di spegnimento se si ruota il termostato [4] in senso antiorario durante il processo di riscaldamento. La spia di riscaldamento [5] si accende.

Riscaldamento del prodotto

INFO:

- La spia di riscaldamento [5] si accende ripetutamente e poi si spegne. Questo non è un malfunzionamento del prodotto, ma indica che il prodotto sta mantenendo la temperatura impostata.
- A seconda della temperatura ambiente, il riscaldamento può iniziare in posizioni diverse del termostato [4].
- Non inserire le padelle [11] nel prodotto durante il riscaldamento.

1. Scegliere il lato della piastra griglia [2] che si desidera utilizzare.
2. Ungere leggermente la parte superiore della piastra pietra [1], della piastra griglia [2] e l'interno delle padelle [11].
3. Collegare la spina [8] a una presa. La spia di rete [6] si accende in rosso.
4. Ruotare il termostato [4] sulla posizione **MAX**. La spia di riscaldamento [5] si accende in verde. Il prodotto viene riscaldato.
   La tabella seguente indica i tempi di riscaldamento necessari a seconda della funzione:

Funzione	Tempi di riscaldamento
Raclette	10 min
Cottura su piastra griglia [2]	10 min
Cottura su piastra pietra [1]	30 min

Utilizzo della raclette

INFO:

- Non riempire eccessivamente le padelle [11]. In caso contrario, il cibo potrebbe avvicinarsi troppo agli elementi riscaldanti.
- Controllare regolarmente se il contenuto delle padelle [11] è già cotto. Se si lasciano le padelle nel prodotto per troppo tempo, il cibo potrebbe bruciare.
- Non spingere padelle [11] usate vuote nel prodotto. I residui di cibo lasciati nella padella potrebbero bruciare.
- Grazie al rivestimento antiaderente delle padelle [11], non è necessario ungerle nuovamente prima di ogni utilizzo.

1. Riempire le padelle [11] con gli ingredienti desiderati.
2. Spingere le padelle [11] nei leggeri incavi del prodotto.
3. Ruotare il termostato [4] secondo necessità:

Senso di rotazione	Impostazione
In senso antiorario	Ridurre la temperatura
In senso orario	Aumentare la temperatura

4. Rimuovere le padelle [11] dal prodotto non appena gli ingredienti sono cotti.
5. Usare la spatola [12] per spingere il contenuto della padella [11] sul piatto.
6. Riempire nuovamente la padella [11] e spingerla nuovamente nel prodotto.

Uso della griglia

INFO:

- Utilizzare la piastra griglia [2] e la piastra pietra [1] per grigliare contemporaneamente raclette, carne, verdure o piccoli pezzi di frutta.
- Non utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. quando si rimuovono gli alimenti dalla piastra griglia [2], poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Se il rivestimento antiaderente è danneggiato, non utilizzare più la piastra griglia.

- Col tempo, la piastra pietra [1] può scolorirsi un po'. Ciò non significa che il funzionamento della piastra pietra sia compromesso.
- Non lasciare che lo scarico del grasso [10] trabocchi. Rimuovere l'olio o i residui accumulati quando lo scarico del grasso è quasi pieno e dopo la cottura.

1. Mettere il cibo sulla piastra pietra [1] e sulla piastra griglia [2]. Girare i cibi di tanto in tanto.
2. Ruotare il termostato [4] secondo necessità:

Senso di rotazione	Impostazione
In senso antiorario	Ridurre la temperatura
In senso orario	Aumentare la temperatura

3. Rimuovere i cibi dalla piastra pietra [1] e dalla piastra griglia [2] non appena sono cotti.

Spegnere il prodotto

1. Spegnimento: Quando non si utilizza più il prodotto, ruotare il termostato [4] in posizione **0**.
2. Staccare la spina [8] dalla presa. La spia di rete [6] si spegne.
3. Lasciar raffreddare completamente il prodotto.

Ricette

Ali di pollo alla griglia

40 min × 2

Ingredienti:

6	Ali di pollo (scongelate)
1 cucchiaini	Sale
½ di cucchiaino	Zucchero
1 cucchiaini	Pepe

Preparazione:

1. Condire le ali di pollo in una ciotola con sale, zucchero e pepe. Lasciare riposare le ali di pollo per 30 minuti.
2. Posizionare la piastra griglia [2] sul prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 10 minuti in posizione **MAX**.
3. Posizionare le ali di pollo sulla piastra griglia [2] e grigliarle per 5 minuti.
4. Girare le ali di pollo e grigliarle per altri 5 minuti.
5. Le ali di pollo sono pronte per essere servite quando sono dorate.

Bistecca alla griglia

35 min × 1

Ingredienti:

200 g	Bistecca (scongelata)
½ di cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe
10 g	Burro

Preparazione:

1. Posizionare la piastra pietra [1] sul prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 20 minuti in posizione **MAX**.
2. Salare e pepare la bistecca. Lasciare riposare la bistecca per 10 minuti.
3. Sciogliere il burro sulla piastra pietra [1].
4. Mettere la bistecca sulla piastra pietra [1]. Grigliare prima ogni lato per circa 2 o 3 minuti.
5. Ruotare il termostato [4] in posizione media.
6. Grigliare ogni lato della bistecca per altri 5 minuti.
7. La bistecca è pronta per essere servita quando è al sangue.

Uovo alla griglia

15 min × 1

Ingredienti:

1	Uovo
½ di cucchiaino	Sale
10 ml	Olio da cucina

Preparazione:

1. Posizionare la piastra griglia 2 sul prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 10 minuti in posizione **MAX**.
2. Ungere la piastra griglia 2 con olio da cucina.
3. Mettere l'uovo sulla piastra griglia 2. Salare l'uovo.
4. Cuocere entrambi i lati dell'uovo per 3 minuti ciascuno.
5. L'uovo è pronto per essere servito quando è ben dorato.

Salmone alla griglia

22 min × 1

Ingredienti:

100 g	Filetto di salmone (scongelato)
½ di cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe
10 ml	Olio da cucina

Preparazione:

1. Posizionare la piastra griglia 2 sul prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 10 minuti in posizione **MAX**.
2. Salare e pepare il filetto di salmone.
3. Ungere la piastra griglia 2 con olio da cucina.
4. Mettere il salmone sulla piastra griglia 2. Cuocere entrambi i lati per 3 minuti ciascuno.
5. Il salmone è pronto per essere servito quando è ben dorato.

Bacon alla griglia

16 min × 1

Ingredienti:

3 fette	Bacon
½ di cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe

Preparazione:

1. Posizionare la piastra griglia 2 sul prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 10 minuti in posizione **MAX**.
2. Tagliare le fette di bacon a metà.
3. Mettere il bacon sulla piastra griglia 2. Grigliare entrambi i lati per 3 minuti ciascuno.
4. Salare e pepare se lo si desidera.
5. Il bacon è pronto per essere servito quando è ben dorato.

Verdure alla griglia

15 min × 1

Ingredienti:

¼	Cipolla
½	Peperone verde
3	Funghi
½ di cucchiaino	Sale
20 g	Burro

Preparazione:

1. Posizionare la piastra griglia 2 sul prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 10 minuti in posizione **MAX**.
2. Affettare la cipolla, il peperone verde e i funghi.
3. Sciogliere il burro sulla piastra griglia 2.
4. Mettere tutte le fette di verdure sulla piastra griglia 2.
5. Salare e pepare se lo si desidera.
6. Cuocerle e mescolarle per 5 minuti.
7. Le verdure sono pronte per essere servite quando sono ben dorate.

Funghi alla griglia

16 min × 1

Ingredienti:

6	Funghi
½ di cucchiaino	Sale
20 g	Burro

Preparazione:

1. Posizionare la piastra griglia 2 sul prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 10 minuti in posizione **MAX**.
2. Sciogliere il burro sulla piastra griglia 2.
3. Mettere i funghi sulla piastra griglia 2. Cuocere i funghi per 2 minuti.
4. Girare i funghi e utilizzare la spatola 12 per spalmare il burro sui funghi. Lasciare che i funghi assorbano il burro e friggerli per 4 minuti.
5. Salare e pepare se lo si desidera.
6. I funghi sono pronti per essere serviti quando sono dorati.

Hamburger di manzo

50 min × 8

Ingredienti:

750 g	Manzo tritato (dal 10 al 20 % di contenuto di grassi)
1	Cipolla
2	Spicchi d'aglio
1 cucchiaini	Pepe
2	Uova
2 cucchiai	Vino da cucina
8	Pane per hamburger
8 fette	Formaggio (a fette)
2	Insalate
2	Pomodori (a fette)
3 cucchiaini	Sale
1 cucchiaini	Zucchero

Preparazione:

1. Posizionare la piastra pietra 1 e la piastra griglia 2 sul prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 20 minuti in posizione **MAX**.
2. Mettere il manzo tritato in una ciotola. Mescolare con il vino da cucina e lasciare riposare per 10 minuti.
3. Tritare finemente la cipolla e l'aglio. Soffriggere la cipolla e l'aglio fino a renderli fragranti. Mettere da parte a raffreddare.
4. Aggiungere le uova, la cipolla, l'aglio, il pepe, lo zucchero e il sale al manzo tritato e mescolare il composto.
5. Formare 8 polpette:
   – Peso: 100 kg per polpetta
   – Diametro: ca. 75 mm
   – Altezza: ca. 5 mm
6. Mettere 4 polpette sulla piastra pietra 1 e 4 polpette sulla piastra griglia 2. Friggere entrambi i lati per 10–15 minuti ciascuno, finché la superficie non è dorata.
7. Preparare l'hamburger con pane, polpette, formaggio, lattuga e fette di pomodoro.
8. Gli hamburger di manzo sono pronti per essere serviti.

Mini hamburger alla raclette in padella

25 min × 8

Ingredienti:

250 g	Macinato magro
1	Uovo
1 cucchiaini	Sale
½ di cucchiaino	Pepe
4 cucchiai	Pangrattato
1 cucchiaini	Senape
2	Cipollotti (tagliati ad anelli sottili)
2	Cetrioli sbucciati (misura M)
2 cucchiaini	Dragoncello secco, macinato
8 fette	Formaggio (a fette)

Preparazione:

1. Posizionare 8 padelle 11 nel prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 15 minuti in posizione **MAX**.
2. Mescolare in una ciotola il macinato, il sale, il pepe, l'uovo, il pangrattato, la senape, il dragoncello e il cipollotto.
3. Formare 8 polpette di hamburger della stessa dimensione.

4. Tagliare i cetrioli a metà nel senso della lunghezza e raschiare i semi con un cucchiaino. Tagliare il cetriolo a cubetti. Condire con dragoncello, salare e pepare.
5. Rimuovere le padelle [11] dal prodotto.
6. Disporre una polpetta di hamburger e un po' di cetriolo in ciascuna delle padelle [11].
7. Mettere le padelle [11] nel prodotto e cuocere per 5 minuti. Mescolare e girare con la spatola [12] se necessario.
8. Disporre una fetta di formaggio su ogni padella [11]. Cuocere per 2 minuti o finché il formaggio non si sarà sciolto.
9. Rimuovere le padelle [11] dal prodotto.

Gratin di patate al rosmarino

25 min × 8

Ingredienti:

3	Patata
10 g	Rosmarino (tagliato a pezzi)
8 fette	Formaggio (a fette)
2 cucchiaini	Sale
½ di cucchiaino	Pepe

Preparazione:

1. Tagliare le patate non sbucciate a spicchi.
2. Cuocere le patate in acqua bollente per 15 minuti, finché non sono quasi cotte. Scolare le patate e lasciarle raffreddare.
3. Posizionare 8 padelle [11] nel prodotto. Preriscaldare il prodotto a per 15 minuti in posizione **MAX**.
4. Rimuovere le padelle [11] dal prodotto.
5. Mettere il rosmarino, le patate cotte, il sale e il pepe nelle padelle [11].
6. Mettere le padelle [11] nel prodotto e cuocere per 5 minuti. Mescolare e girare con la spatola [12] se necessario.
7. Disporre una fetta di formaggio su ogni padella [11]. Cuocere per 2 minuti o finché il formaggio non si sarà sciolto.
8. Rimuovere le padelle [11] dal prodotto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Azione
Il prodotto non funziona.	La spina [8] non è collegata alla presa.	Collegare la spina [8] a una presa.
	La presa è difettosa.	Utilizzare un'altra presa.
	Il prodotto è difettoso.	Contattare il servizio clienti.

Pulizia

⚠ **PERICOLO! Pericolo di folgorazione!**

- Staccare la spina [8] dalla presa prima di procedere alla pulizia.
- Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi.

⚠ **AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!** Lasciare sempre raffreddare il prodotto prima di pulirlo. Sussiste il rischio di ustioni.

⚠ **ATTENZIONE! Rischio di danni materiali!** Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Possono danneggiare la superficie del prodotto.

Lavabile in lavastoviglie	
Prodotto	No
Piastra pietra [1]	No
Piastra griglia [2]	Sì
Padella [11]	Sì
Spatola [12]	Sì

Parte	Pulizia
Prodotto	1. Rimuovere delicatamente lo sporco dal prodotto con una spazzola a mano o un raschietto di plastica. 2. Pulire l'alloggiamento, la guida 9 e gli elementi riscaldanti con un panno umido. Se necessario, applicare un detergente delicato sul panno. Pulire con acqua pulita. 3. Dopo la pulizia: Asciugare bene il prodotto.
Accessori	ⓘ **INFO:** La piastra griglia 2, le padelle 11 e le spatole 12 possono essere lavate in lavastoviglie. Non incastrare le spatole nella lavastoviglie. Se possibile, utilizzare il cestello superiore della lavastoviglie. 1. Pulire la piastra griglia 2, le spatole 12 e le padelle 11 in acqua calda. Sciacquare le parti con acqua pulita. 2. Dopo la pulizia: Asciugare bene tutti i componenti.
Piastra pietra 1	ⓘ **INFO:** □ Non immergere la piastra pietra 1 calda in acqua o altri liquidi. In caso contrario, la piastra pietra potrebbe incrinarsi e frantumarsi. □ Pulire la piastra pietra 1 non appena si è raffreddata a temperatura ambiente. In questo modo è più facile rimuovere i residui di cibo. □ Se necessario, utilizzare una spugna morbida e non abrasiva per pulire la piastra pietra 1. □ La piastra pietra 1 richiede più tempo per asciugarsi. □ In caso di macchie, la piastra pietra 1 può essere prima pulita con della carta abrasiva fine e poi con una spazzola. □ Non utilizzare sostanze chimiche o detergenti in quanto la piastra pietra 1 li assorbe. Ciò può influire sul sapore dei cibi la prossima volta che verranno preparati. 1. Pulire la piastra pietra 1 con una spugna e risciacquare con acqua calda. Sciacquare la piastra pietra con acqua pulita. 2. Dopo la pulizia: Asciugare bene la piastra pietra 1.

● Conservazione

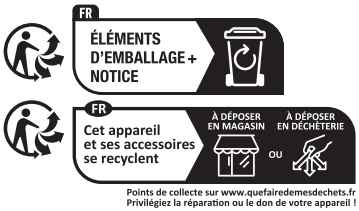
1. Prima di conservare: Pulire il prodotto e tutti gli accessori.
2. Spingere le padelle 11 vuote nel prodotto per riporle.
3. Avvolgere il cavo di alimentazione 8 sul portacavo 7 (fig. A).
4. Conservare in prodotto nell'imballo originale quando non viene utilizzato.
5. Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1–7: plastiche/20–22: carta e cartone/80–98: materiali compositi.

Prodotto:



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.
Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 460257_2401) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

CE

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája ..... Oldal 142
Bevezető ..... Oldal 142
Rendeltetésszerű használat ..... Oldal 143
A csomagolás tartalma ..... Oldal 143
Alkatrészlista ..... Oldal 143
Műszaki adatok ..... Oldal 143
Általános biztonsági utasítások ..... Oldal 143
Üzembe helyezés ..... Oldal 146
A termék kicsomagolása és áttisztítása ..... Oldal 146
A termék felállítása ..... Oldal 146
Mielőtt először használná ..... Oldal 146
Kezelés ..... Oldal 146
Kikapcsolt állapot ..... Oldal 146
A termék felfűtése ..... Oldal 147
A raclette használata ..... Oldal 147
A grill használata ..... Oldal 147
A termék kikapcsolása ..... Oldal 148
Receptek ..... Oldal 148
Grillezett csirkeszárnyak ..... Oldal 148
Grillezett steak ..... Oldal 148
Grillezett tojás ..... Oldal 148
Grillezett lazac ..... Oldal 149
Grillezett szalonna ..... Oldal 149
Grillezett zöldség ..... Oldal 149
Grillezett gomba ..... Oldal 149
Marhaburger ..... Oldal 150
Mini raclette burger sütőtálban ..... Oldal 150
Rozmaringos csőben sült burgonya ..... Oldal 151
Hibaelhárítás ..... Oldal 151
Tisztítás ..... Oldal 151
Tárolás ..... Oldal 152
Mentesítés ..... Oldal 152
Garancia ..... Oldal 153
Garanciális ügyek lebonyolítása ..... Oldal 153
Szerviz ..... Oldal 153

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		Veszély – Áramütésveszély!
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés veszélye)		**VIGYÁZAT!** **Forró felületek** Ez a szimbólum forró felületekre hívja fel a figyelmet.
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)		A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károkra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		Váltóáram/-feszültség
	TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.	**W**	Watt
	A terméket ne merítse folyadékokba. Ne hagyja, hogy folyadék kerüljön a termék házába.	**V**	Feszültség
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.		A sütőlap 2, a sütőtálak 11 és a spatulák 12 mosogatógépben tisztíthatók.
CE	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		Biztonsági utasítások Kezelési utasítások

RACLETTE GRILL

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza.

A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

Rendeltetésszerű használat

- A termék kizárólag élelmiszerek beltéren történő grillezésére és sütésére alkalmas. A termék más célra nem használható.
- A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

A csomagolás tartalma

1 Raclette grill (alap, sütőlap és kőlap)
8 Sütőtál
8 Spatula
1 Rövid útmutató

Alkatrészlista

Elolvasás előtt hajtogassa ki az ábrákat tartalmazó oldalakat és ismerkedjen meg a termék funkcióival.

(A ábra)

1 Kőlap
2 Sütőlap
3 Fogantyú
4 Hőmérséklet-szabályozó
5 Felfűtés jelzőfénye (zöld)
6 Hálózati csatlakozás jelzőfénye (piros)
7 Kábeltartó
8 Elektromos vezeték csatlakozóval
9 Vezetősín
10 Zsírcsatorna

(B ábra)

11 Sütőtál
12 Spatula

Műszaki adatok

Modellszám	
VDE elektromos csatlakozóval:	HG10458
BS elektromos csatlakozóval:	HG10458-BS
CH elektromos csatlakozóval:	HG10458-CH
Névleges feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	1400 W
Bemenő teljesítmény kikapcsolt állapotban:	0,1 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány	
HG10458:	GS (TÜV SÜD)
HG10458-BS:	–
HG10458-CH:	–

Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül.
A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.
A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.
Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent testi, érzékszervi és szellemi képességű személyek, illetve olyanok, akik nem rendelkeznek a kellő tudással vagy tapasztalattal, ha számukra felügyeletet biztosítanak, a termék biztonságos használatával kapcsolatban megfelelő utasításokat kaptak és megértették az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a terméktől és az elektromos vezetéktől távol.
- Használat után hagyja a terméket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- A terméket lehetőség szerint egy konnektor közelében helyezze el. Gondoskodjon arról, hogy veszély esetén az elektromos csatlakozó gyorsan elérhető legyen, és hogy az elektromos vezeték ne jelentsen botlásveszélyt.
- Gondoskodjon arról, hogy a termék stabilan álljon.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély!

- Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- Óvja az elektromos vezetéket a termék forró alkatrészeivel való érintkezéstől. Soha ne használja a terméket nyílt láng, főzőlap vagy felfűtött sütő közelében.
- Ne tegye ki a terméket esőnek, és soha ne használja nedves vagy nyirkos környezetben. Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték működés közben soha ne legyen nedves vagy nyirkos.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a terméken nincsenek-e külső, látható sérülések. Tilos a terméket üzembe helyezni, ha sérült vagy leesett.
- Az elektromos vezetéket rendszeresen át kell vizsgálni sérülések jeleit keresve. Ha az elektromos vezeték sérült, a terméket nem szabad tovább használni.
- A terméket védővezetékkel ellátott konnektorhoz kell csatlakoztatni.

A terméket soha ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba! Ha működés közben folyadékmaradványok kerülnek a feszültség alatt álló részekre, áramütés miatti életveszély állhat fenn.

VIGYÁZAT! Forró felületek!
A termék felülete használat közben felforrósodhat.

- Működés közben csak a hőmérséklet-szabályozót és az oldalsó fogantyúkat érintse meg.

⚠ FIGYELEM! Anyagi károk veszélye!

- Ne használjon külső időkapcsolót vagy különálló távvezérlő rendszert a termék üzemeltetéséhez.
- Soha ne hagyja a terméket felügyelet nélkül működés közben.
- Védje a sütőtálak és a sütőlap tapadásmentes bevonatát azzal, hogy nem használ fémből készült eszközöket, például kést, villát stb.
- A terméket kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal használja.
- Minden használat után tisztítsa meg a terméket és a tartozékait a „Tisztítás” c. bekezdésben leírtak szerint.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!

- Soha ne helyezze a terméket faliszekrények alá, illetve függönyök, szekrényfalak vagy más gyúlékony tárgyak mellé.
- A terméket kizárólag hőálló felületen helyezze el.

Üzembe helyezés

A termék kicsomagolása és áttisztítása

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás” c. részben leírtak szerint.

A termék felállítása

TUDNIVALÓ:

- Soha ne helyezze a terméket közvetlenül fal vagy szekrény mellé. Mindenkinek könnyedén el kell tudnia érnie a sütőtálakat 11.
- A sütőlap 2 mindkét oldalon használható. A bordázott sütőfelület miatt tipikus grillmintázat jelenik meg az ételeken.

1. Tegye le a terméket egy hőálló, tiszta és sík felületre.
2. Helyezze a kőlapot 1 a termék tetszőleges oldalára, a vezetősínek 9 közé. A zsírcsatornának 10 felfelé kell néznie.
3. Helyezze a sütőlapot 2 a másik oldalra.
4. Tolja be a sütőtálakat 11 a termékbe.

Mielőtt először használná

VIGYÁZAT! Forró felületek!

- A termék felülete használat közben felforrósodhat. Csak a hőmérséklet-szabályozót 4 és az oldalsó fogantyúkat 3 érintse meg.
- Működés során a sütőtálak 11 felforrósodnak. A sütőtálakat csakis a fogantyújuknál fogja meg.

TUDNIVALÓ: A termék első felfűtésekor a gyártással kapcsolatos anyagmaradványok miatt enyhe füst és szag keletkezhet. Ez normális és teljesen veszélytelen. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről: pl. nyisson ablakot.

1. Dugja be az elektromos csatlakozót 8 egy konnektorba. A hálózati csatlakozás jelzőfénye 6 pirosan világít.
2. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót 4 **MAX** állásba. A felfűtés jelzőfénye 5 zölden világít. A termék felfűt.
3. Kikapcsolás: 20 perc elteltével fordítsa a hőmérséklet-szabályozót 4 **0** állásba.
4. Húzza ki az elektromos csatlakozót 8 a konnektorból. A hálózati csatlakozás jelzőfénye 6 kialszik.
5. Hagyja a terméket teljes mértékben lehűlni.
6. Tisztítsa meg a terméket (lásd a „Tisztítás” c. részt).

Kezelés

Kikapcsolt állapot

- A termék kikapcsolt állapotban van, ha csatlakozik az áramforráshoz, és a hőmérséklet-szabályozó 4 a **0** állásban van.
- A termék már nincs kikapcsolt állapotban, ha a hőmérséklet-szabályozót 4 elfordítják az óramutató járásával megegyező irányban, és a felfűtés jelzőfénye 5 zölden világít.
- A termék ismét kikapcsolt állapotra vált, ha a felmelegedés során a hőmérséklet-szabályozót 4 elfordítják az óramutató járásával ellenkező irányban. A felfűtés jelzőfénye 5 világít.

A termék felfűtése

TUDNIVALÓ:

- A felfűtés jelzőfénye [5] közben többször is kigyullad, majd kialszik. Ez nem a termék meghibásodására utal, hanem azt jelzi, hogy a termék tartja a beállított hőmérsékletet.
- A környezeti hőmérséklettől függően a felfűtés a hőmérséklet-szabályozó [4] különböző pozícióiban kezdődhet el.
- Ne helyezze a sütőtálakat [11] a termékbe, amíg a termék felfűt.

1. Válassza ki a sütőlap [2] azon oldalát, amelyiket használni kívánja.
2. Zsírozza be vékonyan a kőlap [1] tetejét, a sütőlap [2] tetejét, illetve a sütőtálak [11] belsejét.
3. Dugja be az elektromos csatlakozót [8] egy konnektorba. A hálózati csatlakozás jelzőfénye [6] pirosan világít.
4. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót [4] **MAX** állásba. A felfűtés jelzőfénye [5] zölden világít. A termék felfűt.
   A következő táblázat a szükséges felfűtési időket mutatja a funkciótól függően:

Funkció	Felfűtési idők
Raclettezés	10 min
Grillezés a sütőlapon [2]	10 min
Grillezés a kőlapon [1]	30 min

A raclette használata

TUDNIVALÓ:

- Ne töltse túl a sütőtálakat [11]. Ellenkező esetben az étel túl közel kerülhet a fűtőelemekhez.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a sütőtál [11] tartalma nem készült-e el. Ha túl sokáig hagyja a sütőtálakat a termékben, az ételek megéghetnek.
- Ne tolja vissza a használt, üres sütőtálakat [11] a termékbe. A sütőtálakban lévő ételmaradékok megéghetnek.
- Tapadásmentes bevonatuknak hála nem szükséges minden használat előtt újrazsírozni a sütőtálakat [11].

1. Töltse meg a sütőtálat [11] a kívánt hozzávalókkal.
2. Tolja a sütőtálakat [11] a termékben található enyhe mélyedésekbe.
3. Fordítsa el a hőmérsékletszabályozót [4] a kívánt módon:

Forgásirány	Beállítás
Az óramutató járásával ellentétes irányban	A hőmérséklet csökkentése
Az óramutató járásának megfelelő	A hőmérséklet növelése

4. Vegye ki a sütőtálakat [11] a termékből, ha az étel megsült.
5. A spatulák [12] segítségével tolja át a sütőtál [11] tartalmát a tányérjára.
6. Töltse meg újra a sütőtálat [11] és tolja vissza a sütőtálat termékbe.

A grill használata

TUDNIVALÓ:

- Használja a sütőlapot [2] és a kőlapot [1], ha raclettezés közben húst, zöldséget vagy kisebb gyümölcsdarabokat is sütni szeretne.
- Ne használjon fémből készült eszközöket, pl. kést vagy villát ahhoz, hogy az ételt a sütőlapról [2] levegye, mert ezek károsíthatják a tapadásgátló bevonatot. Ha a tapadásgátló bevonat sérül, ne használja tovább a sütőlapot.
- A kőlap [1] idővel kissé elszíneződhet. Ez nem rontja a kőlap funkcióját.
- Ne hagyja, hogy a zsiradék túlfolyjon a zsírcsatornán [10]. Ha a zsírcsatorna már majdnem megtelt, illetve sütés után, távolítsa el az összegyűjt olajat vagy ételmaradékokat.

1. Helyezze az ételt a kőlapra 1 és a sütőlapra 2. Rendszeresen fordítsa meg az ételt.
2. Fordítsa el a hőmérsékletszabályozót 4 a kívánt módon:

Forgásirány	Beállítás
Az óramutató járásával ellentétes irányban	A hőmérséklet csökkentése
Az óramutató járásának megfelelő	A hőmérséklet növelése

3. Ha megsült, vegye le az ételt a kőlapról 1 és a sütőlapról 2.

A termék kikapcsolása

1. Kikapcsolás: Ha már nem használja a terméket, fordítsa a hőmérséklet-szabályozót 4 **0** állásba.
2. Húzza ki az elektromos csatlakozót 8 a konnektorból. A hálózati csatlakozás jelzőfénye 6 kialszik.
3. Hagyja a terméket teljes mértékben lehűlni.

Receptek

Grillezett csirkeszárnyak

40 min × 2

Hozzávalók:

6	Csirkeszárny (kiolvasztva)
1 TK	Só
½ TK	Cukor
1 TK	Bors

Elkészítés:

1. Fűszerezze meg a csirkét egy tálban sóval, cukorral és borssal. Hagyja a csirkeszárnyakat 30 percet pihenni.
2. Tegye rá a sütőlapot 2 a termékre. Melegítse elő a terméket 10 percig **MAX** állásban.
3. Tegye rá a csirkeszárnyakat a sütőlapra 2, és grillezze 5 percen keresztül.
4. Fordítsa meg a csirkeszárnyakat, és grillezze még 5 percen keresztül.
5. Ha a csirkeszárnyak aranybarnára sültek, tálalásra készen állnak.

Grillezett steak

35 min × 1

Hozzávalók:

200 g	Steak (kiolvasztva)
½ TK	Só
½ TK	Bors
10 g	Vaj

Elkészítés:

1. Tegye rá a kőlapot 1 a termékre. Melegítse elő a terméket 20 percig **MAX** állásban.
2. Fűszerezze meg a steaket sóval és borssal. Hagyja a steaket 10 percet pihenni.
3. Olvassza meg a vajat a kőlapon 1.
4. Helyezze rá a steaket a kőlapra 1. Először grillezze mindkét oldalt kb. 2–3 percig.
5. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót 4 középső állásba.
6. Grillezze mindkét oldalt további 5 percig.
7. Ha a steak közepesen átsült, tálalásra készen áll.

Grillezett tojás

15 min × 1

Hozzávalók:

1	Tojás
½ TK	Só
10 ml	Étolaj

Elkészítés:

1. Tegye rá a sütőlapot 2 a termékre. Melegítse elő a terméket 10 percig **MAX** állásban.
2. Kenje be a sütőlapot 2 étolajjal.
3. Tegye rá a tojást a sütőlapra 2. Sózza meg a tojást.
4. Süsse a tojás mindkét oldalát 3–3 percig.
5. Ha a tojás aranybarnára sült, tálalásra készen áll.

Grillezett lazac

22 min × 1

Hozzávalók:

100 g	Lazacfilé (kiolvasztva)
½ TK	Só
½ TK	Bors
10 ml	Étolaj

Elkészítés:

1. Tegye rá a sütőlapot 2 a termékre. Melegítse elő a terméket 10 percig **MAX** állásban.
2. Fűszerezze meg a lazacot sóval és borssal.
3. Kenje be a sütőlapot 2 étolajjal.
4. Tegye rá a lazacot a sütőlapra 2. Süsse a lazac mindkét oldalát 3–3 percig.
5. Ha a lazac aranybarnára sült, tálalásra készen áll.

Grillezett szalonna

16 min × 1

Hozzávalók:

3 szelet	Szalonna
½ TK	Só
½ TK	Bors

Elkészítés:

1. Tegye rá a sütőlapot 2 a termékre. Melegítse elő a terméket 10 percig **MAX** állásban.
2. Vágja ketté a szalonnaszeleteket.
3. Helyezze rá a szalonnát a sütőlapra 2. Grillezze oldalanként 3–3 percig.
4. Fűszerezze ízlés szerint sóval és borssal.
5. Ha a szalonna aranybarnára sült, tálalásra készen áll.

Grillezett zöldség

15 min × 1

Hozzávalók:

¼	Hagyma
½	Zöldpaprika
3	Gomba
½ TK	Só
20 g	Vaj

Elkészítés:

1. Tegye rá a sütőlapot 2 a termékre. Melegítse elő a terméket 10 percig **MAX** állásban.
2. Vágja a hagymát, a zöldpaprikát és a gombát szeletekre.
3. Olvassza meg a vajat a sütőlapon 2.
4. Helyezze rá a szeletelt zöldségeket a sütőlapra 2.
5. Fűszerezze ízlés szerint sóval és borssal.
6. Kevergetve süsse 5 percig.
7. Ha a zöldségek aranybarnára sültek, tálalásra készen állnak.

Grillezett gomba

16 min × 1

Hozzávalók:

6	Gomba
½ TK	Só
20 g	Vaj

Elkészítés:

1. Tegye rá a sütőlapot 2 a termékre. Melegítse elő a terméket 10 percig **MAX** állásban.
2. Olvassza meg a vajat a sütőlapon 2.
3. Helyezze rá a gombákat a sütőlapra 2. Süsse a gombákat 2 percen keresztül.
4. Fordítsa meg a gombákat, és a spatula 12 segítségével ossza el rajtuk a vajat. Hagyja, hogy a gombák beszívják a vajat, majd süsse a gombákat 4 percen keresztül.
5. Fűszerezze ízlés szerint sóval és borssal.
6. Ha a gombák aranybarnára sültek, tálalásra készen állnak.

Marhaburger

50 min × 8

Hozzávalók:

750 g	Darált marhahús (10 - 20 % zsírtartalom)
1	Hagyma
2	Gerezd fokhagyma
1 TK	Bors
2	Tojás
2 EK	Főzőbor
8	Hamburgerzsemle
8 szelet	Sajt (szelet)
2	Saláta
2	Paradicsom (szeletekre vágva)
3 TK	Só
1 TK	Cukor

Elkészítés:

1. Tegye rá a kőlapot 1 és a sütőlapot 2 a termékre. Melegítse elő a terméket 20 percig **MAX** állásban.
2. Tegye a darált húst egy tálba. Keverje bele a főzőbort, és hagyja 10 percet pihenni.
3. Vágja apróra a hagymát és a fokhagymát. Pirítsa meg a hagymát és a fokhagymát, amíg azok ki nem engedik az illatukat. Tegye félre hűlni.
4. Adja hozzá a darált húshoz a tojásokat, a hagymát, a fokhagymát, a borsot, a cukrot és a sót, majd keverje össze alaposan.
5. Formázzon 8 húspogácsát:
   – Súly: 100 g húspogácsánként
   – Átmérő: kb. 75 mm
   – Magasság: kb. 5 mm
6. Helyezzen rá 4 húspogácsát a kőlapra 1 és 4 húspogácsát a sütőlapra 2. Süsse őket oldalanként 10–15 percig, amíg a külsejük aranybarna nem lesz.
7. Állítsa össze a hamburgereket a zsemlével, a húspogácsával, a sajttal, a salátával és a paradicsommal.
8. A marhaburger ekkor tálalásra kész.

Mini raclette burger sütőtálban

25 min × 8

Hozzávalók:

250 g	Zsírszegény darált hús
1	Tojás
1 TK	Só
½ TK	Bors
4 EK	Zsemlemorzsa
1 TK	Mustár
2	Újhagyma (vékony karikákra vágva)
2	Hámozott uborka (M-es méret)
2 TK	Szárított őrölt tárkony
8 szelet	Sajt (szelet)

Elkészítés:

1. Helyezzen be 8 sütőtálat 11 a termékbe. Melegítse elő a terméket 15 percig **MAX** állásban.
2. Keverje össze egy tálban a darált húst, a sót, a borsot, a tojást, a zsemlemorzsát, a mustárt, a tárkonyt és az újhagymát.
3. Formázzon 8 egyforma méretű húspogácsát.
4. Vágja félbe az uborkákat hosszanti irányban, majd kaparja ki a magokat egy teáskanállal. Vágja fel az uborkát kis kockákra. Fűszerezze tárkonnyal, sóval és borssal.
5. Vegye ki a sütőtálakat 11 a termékből.
6. Tegyen minden sütőtálba 11 1 – 1 húspogácsát és némi uborkát.
7. Tegye be a sütőtálakat 11 a termékbe és süsse 5 percig. Szükség szerint keverje át a spatulával 12, és fordítsa meg.
8. Tegyen rá minden sütőtál 11 tetejére 1 – 1 szelet sajtot. Süsse tovább 2 percig, vagy amíg a sajt meg nem olvad.
9. Vegye ki a sütőtálakat 11 a termékből.

● Rozmaringos csőben sült burgonya

25 min × 8

Hozzávalók:

3	Burgonya
10 g	Rozmaring (darabolva)
8 szelet	Sajt (szelet)
2 TK	Só
½ TK	Bors

Elkészítés:

1. Vágja fel a hámozatlan burgonyát szeletekre.
2. Főzze a burgonyákat 15 percen keresztül forrásban lévő vízben, amíg azok már majdnem megfőnek. Szűrje le a burgonyákat és hagyja őket lehűlni.
3. Helyezzen be 8 sütőtálat [11] a termékbe. Melegítse elő a terméket 15 percig **MAX** állásban.
4. Vegye ki a sütőtálakat [11] a termékből.
5. Tegye be a rozmaringot, a főtt burgonyákat, valamint sót és borsot a sütőtálakba [11].
6. Tegye be a sütőtálakat [11] a termékbe és süsse 5 percig. Szükség szerint keverje át a spatulával [12], és fordítsa meg.
7. Tegyen rá minden sütőtál [11] tetejére 1 – 1 szelet sajtot. Süsse tovább 2 percig, vagy amíg a sajt meg nem olvad.
8. Vegye ki a sütőtálakat [11] a termékből.

● Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Művelet
A termék nem működik.	Az elektromos csatlakozó [8] nincs bedugva a konnektorba.	Dugja be az elektromos csatlakozót [8] egy konnektorba.
	A konnektor meghibásodott.	Használjon egy másik konnektort.
	A termék meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

● Tisztítás

⚠ **VESZÉLY! Áramütésveszély!**

- Minden tisztítás előtt húzza ki az elektromos csatlakozót [8] a konnektorból.
- A terméket soha ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés veszélye!** Tisztítás előtt mindig várja meg, hogy a termék teljesen lehűljön. Égési sérülés kockázata áll fenn.

⚠ **FIGYELEM! Anyagi károk veszélye!** Ne használjon súroló hatású vagy durva tisztítószereket. Ezek kárt tehetnek a termék felületében.

Mosogatógépben mosható	
Termék	Nem
Kőlap [1]	Nem
Sütőlap [2]	Igen
Sütőtál [11]	Igen
Spatula [12]	Igen

Alkatrész	Tisztítás
Termék	1. Távolítsa el a szennyeződéseket a termékről egy kézi kefe vagy egy műanyag kaparó segítségével. 2. Törölje le a burkolatot, a vezetősínt [9] és a fűtőelemeket egy nedves ruhával. Szükség esetén kímélő tisztítószert is tehet a ruhára. Ezután törölje át tiszta vízzel. 3. Tisztítás után: Törölje a terméket teljesen szárazra.
Tartozékok	ⓘ **TUDNIVALÓ:** A sütőlap [2], a sütőtálak [11] és a spatulák [12] mosogatógépben moshatók. Ne rögzítse a spatulákat a mosogatógépben. Ha lehetséges, használja a mosogatógép felső kosarát. 1. Tisztítsa meg a sütőlapot [2], a spatulákat [12] és a sütőtálakat [11] langyos mosogatóvízben. Öblítse le az alkatrészeket tiszta vízzel. 2. Tisztítás után: Törölje az összes alkatrészt teljesen szárazra.
Kőlap [1]	ⓘ **TUDNIVALÓ:** □ Ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba a forró kőlapot [1]. Ellenkező esetben a kőlap megrepedhet és eltörhet. □ Tisztítsa meg a kőlapot [1], amint az szobahőmérsékletre hűlt. Ez megkönnyíti az ételmaradékok eltávolítását. □ Szükség esetén használjon puha, nem súroló szivacsot a kőlap [1] tisztításához. □ A kőlap [1] száradása hosszabb időt vesz igénybe. □ Elszíneződések esetén a kőlapot [1] először finom csiszolópapírral, majd azután egy kefével tisztítsa meg. □ Ne használjon vegyi anyagokat vagy tisztítószereket, mert azokat a kőlap [1] beszívja. Ez a következő sütés során hatással lehet az étel ízére. 1. Használjon szivacsot a kőlap [1] langyos mosogatóvízzel történő megtisztításához. Öblítse le a kőlapot tiszta vízzel. 2. Tisztítás után: Törölje a kőlapot [1] teljesen szárazra.

● Tárolás

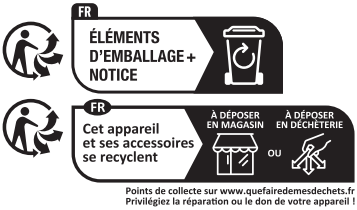
1. Tárolás előtt: Tisztítsa meg a terméket és az összes tartozékot.
2. Tároláshoz tolja az üres sütőtálakat [11] a termékbe.
3. Tekerje fel az elektromos vezetéket [8] a kábeltartóra [7] (A ábra).
4. Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
5. A terméket tárolja száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen.

● Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok/20–22: papír és karton/80–98: kötőanyagok.

Termék:



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 460257_2401) a vásárlás tényének az igazolására.

Kéjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021536
E-mail: owim@lidl.hu

CE

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG10458
Version: 08/2024

IAN 460257_2401