

SILVERCREST®



RACLETTE GRILL / RACLETTE-GRILL SRGS 1400 D4

(ES)

RACLETTE GRILL

Instrucciones de uso

(PT)

GRELHADOR DE PEDRA RACLETTE

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

RACLETTE-GRILL

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

RACLETTE GRILL

Operating instructions

IAN 367899_2101

(ES) (IT) (PT)



ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT (MT)
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

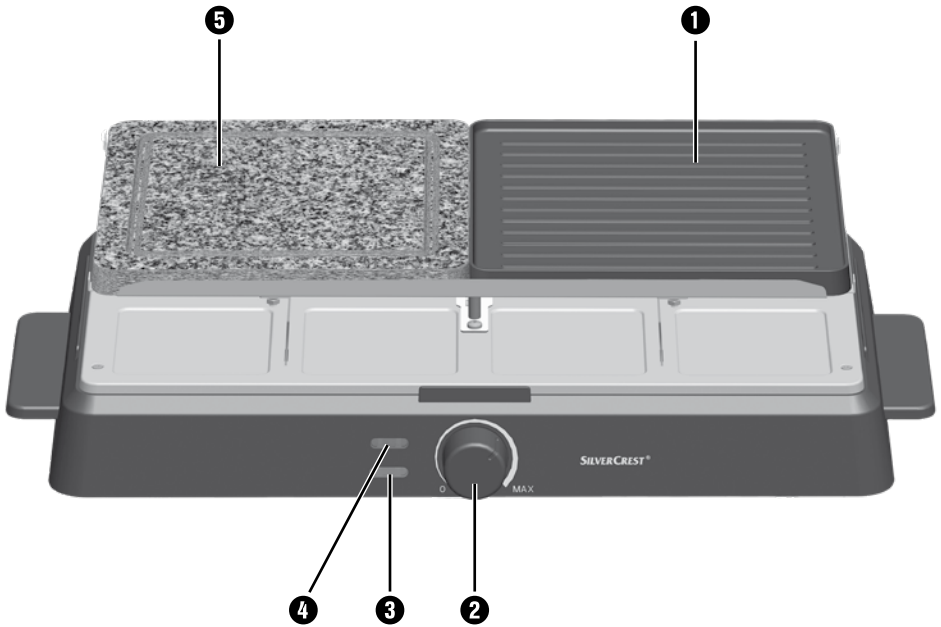
PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

GB (MT)
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

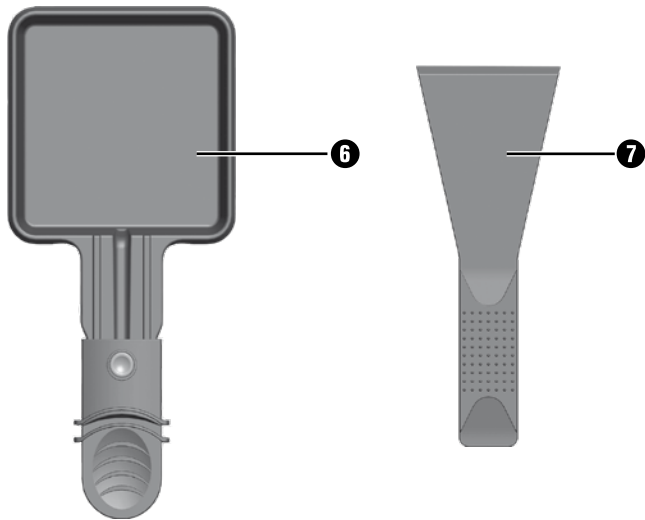
DE (AT) (CH)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	13
PT	Manual de instruções	Página	25
GB/MT	Operating instructions	Page	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A



B



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	3
Montaje y emplazamiento	6
Antes del primer uso	6
Manejo	7
Raclette	7
Cocina a la parrilla	8
Limpieza y mantenimiento	9
Almacenamiento	10
Eliminación de fallos	10
Desecho	10
Garantía de Kompernass Handels GmbH	11
Asistencia técnica	12
Importador	12



Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y consérvelas para posteriores utilizaciones. Entréguelas junto al aparato cuando transfiera el producto a terceros.

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para cocinar alimentos en espacios interiores. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

Raclette grill (base, parrilla y plancha de piedra)

8 sartenes

8 espátulas

Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato


Figura A:

- 1 Parrilla
- 2 Regulador de temperatura
- 3 Piloto de control de calentamiento (verde)
- 4 Piloto de control de red (rojo)
- 5 Plancha de piedra

Figura B:

- 6 Sartén
- 7 Espátula

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	1400 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos. Procure que el cable de red nunca se moje ni se humedezca durante el funcionamiento.
- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- ▶ El cable de red debe inspeccionarse regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.
- ▶ El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con conductor de puesta a tierra.
- ▶ El aparato no debe entrar en contacto con la humedad ni con la lluvia.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma segura.



¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

- ▶ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque solo el regulador de temperatura y los agarres laterales.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- ▶ Para proteger el revestimiento antiadherente de las sartenes y de la parrilla, evite el uso de utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, etc.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Montaje y emplazamiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
 - ▶ Instale exclusivamente el aparato sobre una base termostable.
- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
 - 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para eliminar cualquier resto de embalaje. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de usar el aparato.
 - 3) Coloque el aparato sobre una superficie termostable, limpia y plana. Evite instalar el aparato directamente junto a una pared o armario. Todos los comensales deben poder acceder fácilmente a su sartén **6**.
 - 4) Coloque la plancha de piedra **5** en el lado que prefiera del aparato entre los carriles guía. La ranura para la grasa debe apuntar hacia arriba.
 - 5) Coloque la parrilla **1** en el otro lado. La parrilla **1** puede usarse por ambos lados. Con la superficie estriada del grill logrará el efecto típico de parrilla en los alimentos que cocine.
 - 6) Introduzca las sartenes **6** en el aparato.

Antes del primer uso

Una vez el aparato esté montado y colocado de la manera descrita:

- 1) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. El piloto de control de red **4** se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 2) Gire el regulador de temperatura **2** hasta la indicación MAX. El piloto de control de calentamiento **3** se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando.
- 3) Transcurridos 20 minutos, gire el regulador de temperatura **2** hasta la indicación 0.
- 4) A continuación, desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.

INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 5) Limpie la parrilla **1**, la plancha de piedra **5**, las espátulas **7** y las sartenes **6** de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

- 6) Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- ▶ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Toque solo el regulador de temperatura y los agarres laterales.

Raclette

- 1) Elija el lado de la parrilla **1** que desee utilizar.
- 2) Engrase ligeramente la parte superior de la plancha de piedra **5**, el lado de la parrilla **1** que desee utilizar y la parte interior de las sartenes **6**.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. El piloto de control de red **4** se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 4) Gire el regulador de temperatura **2** hasta la indicación MAX. El piloto de control de calentamiento **3** se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando.

INDICACIÓN

- ▶ El piloto de control de calentamiento **3** puede volver a encenderse y apagarse durante el funcionamiento, lo que no supone un error de funcionamiento, sino solo que el aparato se recalienta para mantener la temperatura ajustada.
- ▶ Según la temperatura ambiente, el aparato comienza a calentar en diferentes posiciones del regulador de temperatura **2**.

Si solo desea preparar una raclette, deje que el aparato se caliente durante aprox. 10 minutos. Si desea utilizar al mismo tiempo la plancha de piedra **5** para cocinar, espere aprox. 30 minutos hasta que se caliente la plancha de piedra **5** (consulte el capítulo "Cocina a la parrilla"). No es necesario insertar las sartenes **6** en el aparato para su calentamiento.

- 5) Llene las sartenes **6** con los ingredientes deseados. Procure no llenar demasiado la sartén **6** para que los alimentos no queden muy cerca de los serpentines calentadores o que incluso los toquen.
- 6) Coloque las sartenes **6** en el aparato. La ligera hendidura del aparato permite un mejor asiento.
- 7) Si desea reducir la temperatura, gire el regulador de temperatura **2** hacia la indicación 0. Si desea aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura **2** hacia la indicación MAX.
- 8) Retire las sartenes **6** del aparato en cuanto los alimentos estén bien hechos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Las sartenes **6** están muy calientes excepto en los mangos aislados. Por este motivo, las sartenes **6** deben asirse exclusivamente por el mango.

- 9) Póngase el contenido de las sartenes **6** en su plato con ayuda de la espátula **7**. Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes **6** e introducir las en el aparato. No inserte las sartenes **6** utilizadas en el aparato si están vacías. De lo contrario, los restos de alimentos de la sartén **6** se quemarían.

INDICACIÓN

- ▶ Gracias al revestimiento antiadherente de las sartenes **6**, no es necesario volver a engrasarlas con aceite antes de rellenarlas.

- 10) Si no desea seguir utilizando el aparato, gire el regulador de temperatura **2** hasta ajustarlo en el nivel 0 y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Cocina a la parrilla

En la parrilla **1** y en la plancha de piedra **5** podrá cocinar carnes, verduras o pequeños trozos de fruta al mismo tiempo que la raclette.

INDICACIÓN

- ▶ La parrilla **1** requiere aprox. 10 minutos para calentarse. Solo entonces pueden colocarse los alimentos en la parrilla **1** para cocinar.
- ▶ La plancha de piedra **5** requiere aprox. 30 minutos para calentarse. Solo entonces pueden colocarse los alimentos en la plancha de piedra **5** para cocinar.

- 1) Elija el lado de la parrilla **1** que desee utilizar.
- 2) Engrase ligeramente la parte superior de la plancha de piedra **5**, el lado de la parrilla **1** que desee utilizar y la parte interior de las sartenes **6**.
- 3) Una vez calentado el aparato, coloque los alimentos en la plancha de piedra **5** y en la parrilla **1** y deles la vuelta de vez en cuando.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., cuando extraiga los alimentos de la parrilla **1**, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

INDICACIÓN

- ▶ Es posible que la plancha de piedra **5** se decolore con el paso del tiempo, lo que no afecta a su funcionamiento.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica!
- ▶ ¡Existe peligro de descarga eléctrica!



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Existe peligro de quemaduras!
- Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil eliminar los restos de alimentos.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie.
- ▶ Limpie la plancha de piedra **5** cuando se haya enfriado. De lo contrario, la plancha de piedra **5** podría sufrir fisuras y romperse.
- Limpie el aparato, incluidos los serpentines calentadores, con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido con agua limpia. Séquelo todo bien.
- Limpie la parrilla **1**, la plancha de piedra **5**, las espátulas **7** y las sartenes **6** con agua caliente. Seque bien todas las piezas después de la limpieza.

INDICACIÓN



- Las espátulas **7** también pueden limpiarse en el lavavajillas. Para ello, procure que no queden aprisionadas en el lavavajillas y utilice, si es posible, la bandeja superior.
- ▶ Para limpiar la plancha de piedra **5**, también puede utilizarse una esponja blanda que no cause arañazos.
 - ▶ Para evitar olores no deseados, p. ej., el olor a pescado, frote la plancha de piedra **5** con zumo de limón.
 - ▶ La plancha de piedra **5** requiere más tiempo para secarse.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el aparato ya limpio, deje que se enfríe. Las sartenes vacías **6** pueden guardarse dentro del aparato.
- Enrolle el cable de red en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato.
- Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Utilice una toma eléctrica distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

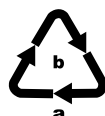
Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:
1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 367899_2101.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 367899_2101

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

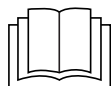
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Indice

Introduzione	14
Uso conforme	14
Volume della fornitura	14
Descrizione dell'apparecchio	14
Dati tecnici	15
Avvertenze di sicurezza	15
Montaggio e collocazione	17
Prima del primo impiego	18
Uso	18
Raclette	18
Grigliatura	20
Pulizia e piccola manutenzione	20
Conservazione	21
Risoluzione degli errori	22
Smaltimento	22
Garanzia della Kompnass Handels GmbH	23
Assistenza	24
Importatore	24



Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per grigliare e cuocere pietanze in luoghi chiusi. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

Raclette-grill (base, piastra per grigliatura e piastra di pietra)

8 padelline

8 spatole

Manuale di istruzioni

NOTA

- ▶ Controllare il volume della fornitura subito dopo il disimballaggio in relazione a completezza e integrità. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio


Figura A:

- 1 Piastra per grigliatura
- 2 Regolatore della temperatura
- 3 Spia di controllo del riscaldamento (verde)
- 4 Spia di controllo alimentazione elettrica (rossa)
- 5 Piastra di pietra

Figura B:

- 6 Padellina
- 7 Spatola

Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Potenza assorbita	1400 W
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ Prima dell'uso, controllare l'apparecchio per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se danneggiato o caduto.
- ▶ Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.
- ▶ L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di terra.
- ▶ L'apparecchio non deve entrare in contatto con l'umidità, ad esempio pioggia o bagnato.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte per folgorazione se i resti di liquido entrano in contatto con le parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Far raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia! Pericolo di ustioni!
- ▶ Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- ▶ Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.



Cautela! Superficie rovente!

- ▶ Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Durante l'uso toccare solo il regolatore della temperatura e i manici laterali.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- ▶ Proteggere lo strato antiaderente delle padelline e della piastra per grigliatura evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

Montaggio e collocazione**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
 - ▶ Collocare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore.
- 1) Prelevare tutti i componenti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio ed eventuali pellicole di protezione ed etichette.
 - 2) Per rimuovere eventuali resti della confezione, pulire tutti i componenti dell'apparecchio così come descritto al capitolo "Pulizia e piccola manutenzione". Assicurarsi che prima dell'uso tutte le parti siano completamente asciutte.
 - 3) Poggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, piana e pulita. Non collocare l'apparecchio direttamente vicino a una parete o un armadio. Tutte le persone devono riuscire a raggiungere le padelline **6** facilmente.
 - 4) Collocare la piastra di pietra **5** sul lato dell'apparecchio desiderato, tra i binari di guida. La scanalatura perimetrale per il convogliamento del grasso deve essere rivolta verso l'alto.
 - 5) Collocare la piastra per grigliatura **1** sull'altro lato. La piastra per grigliatura **1** si può usare da entrambi i lati. Con la superficie di grigliatura scanalata si ottiene sui cibi la tipica impronta della griglia.
 - 6) Infilare le padelline **6** nell'apparecchio.

Prima del primo impiego

L'apparecchio è assemblato e collocato come sopra descritto:

- 1) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo alimentazione elettrica ④ si accende con luce rossa segnalando così che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- 2) Ruotare il regolatore della temperatura ② su MAX. La spia di controllo del riscaldamento ③ si accende con luce verde segnalando così che l'apparecchio si sta riscaldando.
- 3) Dopo 20 minuti portare il regolatore della temperatura ② su 0.
- 4) Staccare poi la spina e fare raffreddare l'apparecchio.

NOTA

- Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
- 5) Pulire nuovamente la piastra per grigliatura ①, la piastra di pietra ⑤, le spatole ⑦ e le padelline ⑥ come descritto al capitolo "Pulizia e piccola manutenzione".
 - 6) Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!

- Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Toccare solo il regolatore della temperatura e i manici laterali.

Raclette

- 1) Scegliere il lato della piastra per grigliatura ① che si desidera utilizzare.
- 2) Oliare leggermente la superficie della piastra di pietra ⑤ nonché il lato della piastra per grigliatura ① che si desidera utilizzare e la parte interna delle padelline ⑥.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo alimentazione elettrica ④ si accende con luce rossa segnalando così che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- 4) Ruotare il regolatore della temperatura ② su MAX. La spia di controllo del riscaldamento ③ si accende con luce verde segnalando così che l'apparecchio si sta riscaldando.

NOTA

- ▶ La spia di controllo del riscaldamento ❸ potrebbe spegnersi e riaccendersi di tanto in tanto. Ciò non costituisce un difetto dell'apparecchio, bensì indica che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura impostata.
- ▶ A seconda della temperatura ambiente, il riscaldamento inizia in posizioni diverse del regolatore della temperatura ❷.

Se si desidera utilizzare solo la raclette, far riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti. Se contemporaneamente si desidera utilizzare la piastra di pietra ❹ per cucinare alla griglia, attendere circa 30 minuti finché la piastra di pietra ❹ non si è riscaldata (vedere il capitolo "Grigliatura"). Durante il riscaldamento non è necessario che le padelline ❻ siano infilate nell'apparecchio.

- 5) Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelline ❻. Assicurarsi però che la padellina ❻ non sia troppo colma, altrimenti l'alimento si avvicina troppo alla serpentina o addirittura la tocca.
- 6) Introdurre le padelline ❻ nell'apparecchio. La leggera cavità presente nell'apparecchio consente una maggiore stabilità.
- 7) Se si desidera diminuire la temperatura, ruotare il regolatore della temperatura ❷ in direzione di 0. Se si desidera aumentare di nuovo la temperatura, ruotare il regolatore della temperatura ❷ in direzione di MAX.
- 8) Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline ❻ dall'apparecchio.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Tranne che sul manico isolato, le padelline ❻ scottano! Pertanto prendere le padelline ❻ solo dal manico!

- 9) Versare il contenuto delle padelline ❻ sui piatti con l'ausilio della spatola ❼. Ora è possibile riempire nuovamente la padellina ❻ e introdurla nell'apparecchio. Non introdurre nell'apparecchio padelline ❻ utilizzate e vuote. I residui di cibo rimasti nella padellina ❻ brucerebbero.

NOTA

- ▶ Grazie allo strato antiaderente delle padelline ❻, non è necessario oliarle nuovamente prima di ogni porzione.

- 10) Quando l'apparecchio non è più necessario, portare il regolatore della temperatura ❷ su 0 e staccare la spina dalla presa di corrente.

Grigliatura

Contemporaneamente alla raclette, sulla piastra per grigliatura ❶ e sulla piastra di pietra ❺ si possono cucinare alla griglia carne, verdura o piccoli pezzi di frutta.

NOTA

- ▶ La piastra per grigliatura ❶ richiede circa 10 minuti per riscaldarsi. Solo dopo che è trascorso questo tempo si possono cuocere alimenti sulla piastra per grigliatura ❶.
- ▶ La piastra di pietra ❺ richiede circa 30 minuti per riscaldarsi. Solo dopo che è trascorso questo tempo si possono cuocere alimenti sulla piastra di pietra ❺.

- 1) Scegliere il lato della piastra per grigliatura ❶ che si desidera utilizzare.
- 2) Oliare leggermente la superficie della piastra di pietra ❺ nonché il lato della piastra per grigliatura ❶ che si desidera utilizzare e la parte interna delle padelline ❻.
- 3) Collocare i cibi sulla piastra di pietra ❺ e sulla piastra per grigliatura ❶ e voltarli di tanto in tanto.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Quando si prelevano i cibi dalla piastra per grigliatura ❶, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette, ecc., in quanto essi intaccano il rivestimento antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.

NOTA

- ▶ Col passare del tempo il colore della piastra di pietra ❺ potrebbe cambiare leggermente. Questo fenomeno non compromette il funzionamento.

Pulizia e piccola manutenzione

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della pulizia, staccare sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente!
Sussiste il pericolo di folgorazione!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Sussiste il pericolo di ustioni!

- Si consiglia di pulire l'apparecchio non appena si è raffreddato. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare la superficie!
 - ▶ Pulire la piastra di pietra **5** solo dopo che si è raffreddata. Altrimenti la piastra di pietra **5** potrebbe creparsi e rompersi.
- Pulire l'apparecchio e le serpentine con un panno umido. In caso di necessità, applicare sul panno qualche goccia di detersivo delicato e risciacquare poi la superficie con acqua pulita. Asciugare tutto accuratamente.
 - Pulire la piastra per grigliatura **1**, la piastra di pietra **5**, le spatole **7** e le padelline **6** in acqua calda. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.

NOTA



Le spatole **7** possono essere lavate anche in lavastoviglie. Assicurarsi che non si incastrino nella lavastoviglie e utilizzare se possibile il cestello superiore della lavastoviglie.

- ▶ Per pulire la piastra di pietra **5** si può anche utilizzare una spugna morbida antigraffio.
- ▶ Per eliminare odori indesiderati, come ad es. odore di pesce, strofinare la piastra di pietra **5** con succo di limone.
- ▶ La piastra di pietra **5** ha bisogno di più tempo per asciugarsi.

Conservazione

- Lasciar raffreddare l'apparecchio pulito prima di metterlo da parte. Per conservare le padelline **6** vuote è possibile collocarle nell'apparecchio.
- Avvolgere il cavo di alimentazione nell'avvolgicavo sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

Risoluzione degli errori

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è collegata alla rete di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti presso gli appositi punti di riciclaggio locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

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 o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 123456_7890) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 367899_2101 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

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

IAN 367899_2101

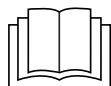
Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Índice

Introdução	26
Utilização correta	26
Conteúdo da embalagem	26
Descrição do aparelho	26
Dados técnicos	27
Instruções de segurança	27
Montagem e instalação	29
Antes da primeira utilização	30
Utilização	30
Raclette	30
Grelhador	32
Limpeza e conservação	32
Armazenamento	33
Resolução de falhas	34
Eliminação	34
Garantia da Kompernass Handels GmbH	35
Assistência Técnica	36
Importador	36



Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros, entregue também o manual.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para grelhar e assar alimentos em espaços interiores. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem

Grelhador de pedra raclette (base, placa para grelhar e placa de pedra)

8 Frigideiras

8 Espátulas

Manual de instruções

NOTA

- ▶ Ao retirar da embalagem, verifique imediatamente se foram fornecidas todas as peças e se existem eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Descrição do aparelho


Figura A:

- 1 Placa para grelhar
- 2 Regulador da temperatura
- 3 Luz de controlo de aquecimento (verde)
- 4 Luz de controlo de alimentação (vermelha)
- 5 Placa de pedra

Figura B:

- 6 Frigideira
- 7 Espátula

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 - 60 Hz
Consumo de energia	1400 W
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para a utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica nunca fica molhado ou húmido durante o funcionamento.
- ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- ▶ Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.
- ▶ O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- ▶ O aparelho não pode entrar em contacto com humidade, como chuva ou um ambiente molhado.

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- ▶ Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.



Cuidado! Superfície quente!

- ▶ As superfícies do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Durante a utilização, toque apenas no regulador de temperatura e nas pegas laterais.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!
- ▶ Proteja o revestimento antiaderente das frigideiras e da placa para grelhar, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

Montagem e instalação**⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!**

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
 - ▶ Coloque o aparelho apenas sobre uma base resistente ao calor.
- 1) Retire todas as peças da caixa e remova o material de embalagem, bem como eventuais películas de proteção e autocolantes.
 - 2) Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação", para retirar eventuais restos da embalagem. Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
 - 3) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e resistente ao calor. Certifique-se de que o aparelho não é colocado diretamente junto a uma parede ou a um armário. Todas as pessoas devem conseguir alcançar as frigideiras **6** sem problemas.
 - 4) Coloque a placa de pedra **5** em qualquer um dos lados do aparelho, entre as calhas guia. O sulco de recolha de gordura a toda a volta deverá ficar virado para cima.

- 5) Coloque a placa para grelhar ❶ no outro lado. A placa para grelhar ❶ pode ser utilizada de ambos os lados. Pode obter o padrão típico dos grelhados nos alimentos com a superfície para grelhar estriada.
- 6) Introduza as frigideiras ❷ no aparelho.

Antes da primeira utilização

O aparelho foi montado e instalado como descrito anteriormente:

- 1) Insira a ficha numa tomada. A luz de controlo de alimentação ❹ acende-se a vermelho, indicando assim que o aparelho está ligado à corrente.
- 2) Rode o regulador da temperatura ❷ para MAX. A luz de controlo de aquecimento ❸ acende-se com a cor verde, indicando assim que o aparelho está a aquecer.
- 3) Após 20 minutos rode o regulador da temperatura ❷ para 0.
- 4) Retire depois a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

NOTA

- ▶ Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira libertação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, p. ex., uma janela.
- 5) Volte a limpar a placa para grelhar ❶, a placa de pedra ❺, as espátulas ❽ e as frigideiras ❷ conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
 - 6) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- O aparelho está agora operacional.

Utilização

AVISO! PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ▶ As superfícies do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Toque apenas no regulador de temperatura e nas pegas laterais.

Raclette

- 1) Escolha o lado da placa para grelhar ❶, que deseja utilizar.
- 2) Unte ligeiramente a superfície exterior da placa de pedra ❺ com óleo, bem como da placa para grelhar ❶ que deseja utilizar, e a superfície interior das frigideiras ❷.
- 3) Insira a ficha numa tomada. A luz de controlo de alimentação ❹ acende-se a vermelho, indicando assim que o aparelho está ligado à corrente.

- 4) Rode o regulador da temperatura **2** para MAX. A luz de controlo de aquecimento **3** acende-se com a cor verde, indicando assim que o aparelho está a aquecer.

NOTA

- ▶ É possível que a luz de controlo de aquecimento **3** se ligue e desligue repetidamente durante o funcionamento. Isto não é uma falha de funcionamento do aparelho, significa apenas que o aparelho mantém a temperatura ajustada.
- ▶ Consoante a temperatura ambiente, o aquecimento pode começar em diferentes posições do regulador de temperatura **2**.

Se pretender apenas utilizar a função de Raclette, deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos. Se pretender utilizar a placa de pedra **5** para grelhar ao mesmo tempo, aguarde aprox. 30 minutos até a placa de pedra **5** ter aquecido (ver capítulo "Grelhador"). As frigideiras **6** não precisam de ser introduzidas no aparelho para aquecerem.

- 5) Encha as frigideiras **6** com os ingredientes desejados. No entanto, assegure-se de que a frigideira **6** não fica demasiado cheia, a fim de evitar que os alimentos fiquem demasiado próximo das serpentinas de aquecimento ou até que entrem em contacto com a mesma!
- 6) Coloque as frigideiras **6** no aparelho. A ligeira cavidade no aparelho assegura uma maior estabilidade.
- 7) Se desejar reduzir a temperatura, rode o regulador de temperatura **2** na direção de 0. Se pretender voltar a aumentar a temperatura, rode o regulador da temperatura **2** na direção de MAX.
- 8) Remova as frigideiras **6** do aparelho assim que os ingredientes estiverem cozinhados.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ As frigideiras **6** estão muito quentes, exceto nas pegas isoladas! Por esta razão, pegue nas frigideiras **6** apenas pelas pegas!

- 9) Desloque o conteúdo das frigideiras **6**, com a ajuda da espátula **7**, para o seu prato.

Pode agora encher novamente a frigideira **6** e introduzi-la no aparelho. Não introduza frigideiras **6** usadas e vazias no aparelho. Os resíduos alimentares na frigideira **6** queimar-se-iam.

NOTA

- ▶ Como as frigideiras **6** dispõem de um revestimento antiaderente, não é necessário voltar a untar as mesmas antes de cada nova porção.

- 10) Quando já não necessitar do aparelho, rode o regulador de temperatura **2** para 0 e retire a ficha da tomada elétrica.

Grelhador

Na placa para grelhar ❶ e na placa de pedra ❺ pode ir grelhando, simultaneamente para a Raclette, carne, legumes ou pequenos pedaços de fruta.

NOTA

- ▶ A placa para grelhar ❶ necessita de 10 minutos para aquecer. Só depois poderá cozinhar alimentos sobre a placa para grelhar ❶.
- ▶ A placa de pedra ❺ necessita de aprox. 30 minutos para aquecer. Só depois poderá cozinhar os alimentos sobre a placa de pedra ❺.

- 1) Escolha o lado da placa para grelhar ❶, que deseja utilizar.
- 2) Unte ligeiramente a superfície exterior da placa de pedra ❺ com óleo, bem como da placa para grelhar ❶ que deseja utilizar, e a superfície interior das frigideiras ❻.
- 3) Coloque os alimentos a grelhar, após o período de aquecimento, sobre a placa de pedra ❺ e a placa para grelhar ❶ e vá virando de vez em quando.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos da placa para grelhar ❶, porque estes danificam o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.

NOTA

- ▶ A placa de pedra ❺ pode sofrer alteração na cor com o decorrer do tempo. Isto não significa que o funcionamento está a ser prejudicado.

Limpeza e conservação

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza!
Perigo de choque elétrico!



- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Existe perigo de queimaduras!

- De preferência, limpe o aparelho imediatamente após arrefecer. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar a superfície!
- ▶ Limpe a placa de pedra **5** apenas depois de ter arrefecido. Caso contrário, a placa de pedra **5** pode rachar e estalar.
- Limpe o aparelho, incluindo a serpentina de aquecimento, com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente da loiça suave no pano e passe com água limpa. Seque tudo muito bem.
- Lave a placa para grelhar **1**, a placa de pedra **5**, as espátulas de madeira **7** e as frigideiras **6** em água quente com detergente da loiça. Seque bem todas as peças após a limpeza.

NOTA



As espátulas **7** também podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Tenha atenção para que estas não fiquem presas na máquina de lavar louça e, se possível, utilize o cesto superior da máquina de lavar louça.

- ▶ Para lavar a placa de pedra **5**, pode utilizar também uma esponja macia e não abrasiva.
- ▶ Para eliminar odores indesejados, p. ex. cheiro a peixe, esfregue a placa de pedra **5** com sumo de limão.
- ▶ A placa de pedra **5** necessita de mais tempo para secar.

Armazenamento

- Deixe o aparelho limpo arrefecer antes de o arrumar. Pode colocar as frigideiras **6** vazias no aparelho para fins de arrumação.
- Enrole o cabo de alimentação em torno do dispositivo de enrolamento do cabo, na base do aparelho.
- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada.	Insira a ficha numa tomada.
	A tomada está avariada.	Utilize outra tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num centro de receção de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a empresa que efetua a eliminação de resíduos na sua área de residência.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos,

20-22: papel e cartão,

80-98: compostos.

Garantia da Kompersnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 123456_7890) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 367899_2101.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 367899_2101

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	38
Intended use	38
Package contents	38
Appliance description	38
Technical details	39
Safety information	39
Assembly and setting up	42
Before first use	42
Operation	43
Raclette	43
Grill	44
Cleaning and care	45
Storage	46
Troubleshooting	46
Disposal	46
Kompernass Handels GmbH warranty	47
Service	48
Importer	48



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Introduction

Congratulations on the purchase of your new device.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling and heating food indoors. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

Raclette Grill (base, griddle and stone griddle)

8 pans

8 spatula

Operating instructions

NOTE

- ▶ Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description


Figure A:

- 1 Griddle
- 2 Temperature control
- 3 Heat-up indicator lamp (green)
- 4 Power indicator lamp (red)
- 5 Stone griddle

Figure B:

- 6 Pan
- 7 Spatula

Technical details


Mains voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50-60 Hz
Power consumption	1400 W
	All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
- ▶ Check the device for visible external damage before use. Do not operate a device that has been damaged or dropped.
- ▶ The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
- ▶ The device must not come into contact with moisture such as rain or water.
-  Never immerse the appliance 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.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance 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 appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not play with the device.
- ▶ 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 appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- ▶ If possible, set up the appliance close to a power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and that the cable poses no risk of tripping.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

- ▶ The surfaces of the appliance become very hot during use. While the appliance is in use, touch only the temperature control and the handles at the sides.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the device unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating on the pans and the grill, do not use metallic tools such as knives, forks, etc.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.

Assembly and setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the device underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
 - ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.
- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
 - 2) Clean all of the components as described in the Chapter "Cleaning and care" to remove any packaging residue. Ensure that all parts are completely dry.
 - 3) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface. Do not place the appliance directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans **6**.
 - 4) Place the stone griddle **5** on one side of the appliance between the guide rails. The fat channel around the edges must face upwards.
 - 5) Place the griddle **1** on the other side. The griddle **1** can be used on both sides. If you use the grooved side of the griddle, your food will have the typical grill pattern.
 - 6) Push the pans **6** into the device.

Before first use

The appliance is assembled and set up as described above.

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The power indicator lamp **4** lights up red to show that the appliance is connected to the mains.
- 2) Turn the temperature control **2** to MAX. The heat-up indicator lamp **3** lights up green to show that the appliance is heating up.
- 3) After 20 minutes, turn the temperature control **2** to 0.
- 4) Then pull out the plug and allow the appliance to cool down.

NOTE

- ▶ The first time the appliance 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.
- 5) Clean the griddle **1**, the stone griddle **5**, the spatula **7** and the pans **6** as described in the section "Cleaning and care".
 - 6) Ensure that all parts are completely dry before operating the device.
- The appliance is now ready for use.

Operation

WARNING! RISK OF BURNS!

- ▶ The surfaces of the appliance become very hot during use. Touch only the temperature control and the handles at the sides.

Raclette

- 1) Select the side of griddle **1** that you want to use.
- 2) Lightly oil the upper surface of the stone griddle **5** and the griddle **1** with the side you want to use at the top as well as the inside of the pans **6**.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The power indicator lamp **4** lights up red to show that the appliance is connected to the mains.
- 4) Turn the temperature control **2** to MAX. The heat-up indicator lamp **3** lights up green to show that the appliance is heating up.

NOTE

- ▶ The heat-up indicator lamp **3** may come on and go out several times during this process. This is not an appliance malfunction! It merely indicates that the appliance is maintaining the set temperature.
- ▶ Depending on the room temperature, heating up will start at different positions on the temperature control **2**.

If you only want to use the raclette, allow the appliance to heat up for 10 minutes. If you want to use the stone griddle **5** at the same time to grill food, wait around 30 minutes until the stone griddle **5** has heated up (see Chapter "Grill").

The pans **6** do not need to be pushed into the appliance while it is heating up.

- 5) Fill the pans **6** with the desired ingredients. Ensure that the pans **6** are not overfilled otherwise the food could get too close to the heating elements and could even touch them!
- 6) Place the pans **6** into the device. The slight recess in the appliance helps to keep the pans in place.
- 7) Turn the temperature control **2** towards 0 if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control **2** towards MAX if you want to increase the temperature again.
- 8) Remove the pans **6** from the device as soon as the contents are cooked.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Apart from the insulated handles, the pans **6** are very hot! Therefore, hold the pans **6** only by the handle!

- 9) Empty the contents of the pan ⑥ onto your plate using the spatula ⑦.

You can now refill the pan ⑥ and push it back into the device. Do not push used, but empty pans ⑥ into the device. Any remaining food in the pans ⑥ could burn on.

NOTE

- ▶ Because of the non-stick coating in the pans ⑥, it is not necessary to re-grease them before every use.

- 10) Once you have finished using the appliance, turn the temperature control ② to "0" and remove the plug from the mains socket.

Grill

Using the griddle ① and the stone griddle ⑤, you can simultaneously grill meat, vegetables or small pieces of fruit to accompany the raclette.

NOTE

- ▶ The griddle ① takes about 10 minutes to heat up. You cannot cook food on the griddle ① until then!
- ▶ The stone griddle ⑤ takes about 30 minutes to heat up. You cannot cook food on the stone griddle ⑤ until then!

- 1) Select the side of griddle ① that you want to use.
- 2) Lightly oil the upper surface of the stone griddle ⑤ and the griddle ① with the side you want to use at the top as well as the inside of the pans ⑥.
- 3) Place the food onto the stone griddle ⑤ and griddle ① and turn it occasionally as required.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use metal implements such as knives, forks, etc. when you remove food from the griddle ① as they could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

NOTE

- ▶ Over time, the stone griddle ⑤ may become slightly discoloured. This will not impair its functionality.

Cleaning and care

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!



- ▶ Never immerse the device in water or any other liquid!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of burns!
- It is best to clean the device as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not clean the stone griddle **5** until it has cooled down. Otherwise the stone griddle **5** could crack and break.
- Wipe the device housing and the heating elements with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with clear water. Dry everything properly.
- Clean the griddle **1**, the stone griddle **5**, the spatula **7** and the pans **6** in warm soapy water. Dry all parts properly after cleaning.

NOTE



- ▶ The spatulas **7** can be cleaned in the dishwasher. Ensure that they do not get caught in the dishwasher. Use the upper basket in the dishwasher if possible.
- ▶ You can also use a soft, non-abrasive sponge to clean the stone griddle **5**.
- ▶ To remove undesirable odours such as fish smells, rub the stone griddle **5** down with a little lemon juice.
- ▶ The stone griddle **5** takes longer to dry.

Storage

- Allow the cleaned appliance to cool down before putting it away. You can store the empty pans **6** in the appliance.
- Wrap the power cable around the cable retainer on the underside of the appliance.
- Store the cleaned device in a clean, dust-free and dry place.

Troubleshooting

Fault	Cause	The solution
The appliance is not working.	The plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

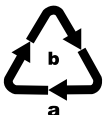
Dispose of the device via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The packaging is made of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: Plastics, 20-22: Paper and cardboard, 80-98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 367899_2101.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 367899_2101

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Technische Daten	51
Sicherheitshinweise	51
Zusammenbauen und Aufstellen	54
Vor dem ersten Gebrauch	54
Bedienen	55
Raclette	55
Grill	56
Reinigung und Pflege	57
Aufbewahrung	58
Fehlerbehebung	58
Entsorgung	58
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

Raclette-Grill (Basis, Grillplatte und Steinplatte)

8 Pfannen

8 Spatel

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung


Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 6 Pfanne
- 7 Spatel

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Zusammenbauen und Aufstellen

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

Vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät ist wie zuvor beschrieben aufgestellt und zusammgebaut:

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

HINWEIS

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

- 5) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **5**, die Spatel **7** und die Pfannen **6** erneut wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 6) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

Raclette

- 1) Wählen Sie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen.
- 2) Ölen Sie die Oberseite der Steinplatte **5** sowie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte **4** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 4) Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte **3** leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät heizt.

HINWEIS

- Die Aufheizkontrollleuchte **3** kann zwischendurch immer wieder aufleuchten und erlöschen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes, sondern zeigt an, dass das Gerät die eingestellte Temperatur hält.
- Je nach Umgebungstemperatur kann das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers **2** beginnen.

Wenn Sie nur Raclettieren wollen, lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen. Wenn Sie gleichzeitig die Steinplatte **5** zum Grillen benutzen wollen, warten Sie ca. 30 Minuten ab, bis die Steinplatte **5** aufgeheizt ist (siehe Kapitel „Grill“). Die Pfannen **6** müssen zum Aufheizen nicht ins Gerät eingeschoben sein.

- 5) Füllen Sie die Pfannen **6** mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie jedoch dabei darauf, dass die Pfanne **6** nicht zu hoch gefüllt wird, damit das Lebensmittel nicht zu nahe an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 6) Stellen Sie die Pfannen **6** in das Gerät. Die leichte Vertiefung im Gerät sorgt für einen besseren Stand.
- 7) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** Richtung 0. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** Richtung MAX.
- 8) Nehmen Sie die Pfannen **6** aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Pfannen **6** sind, außer am isolierten Griff, sehr heiß! Fassen Sie die Pfannen **6** daher nur am Griff an!

- 9) Schieben Sie den Inhalt der Pfannen **6** mit Hilfe der Spatel **7** auf Ihren Teller.

Sie können nun die Pfanne **6** neu befüllen und in das Gerät schieben. Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen **6** in das Gerät. Die Lebensmittelreste in der Pfanne **6** würden anbrennen.

HINWEIS

- ▶ Durch die Antihafbeschichtung in den Pfannen **6** ist es nicht nötig, diese vor jeder Portion erneut einzuölen.

- 10) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **2** auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Grill

Auf der Grillplatte **1** und der Steinplatte **5** können Sie, gleichzeitig zum Raclette, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen grillen.

HINWEIS

- ▶ Die Grillplatte **1** benötigt ca. 10 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebensmittel auf der Grillplatte **1** garen.
- ▶ Die Steinplatte **5** benötigt ca. 30 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebensmittel auf der Steinplatte **5** garen.

- 1) Wählen Sie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen.
- 2) Ölen Sie die Oberseite der Steinplatte **5** sowie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 3) Legen Sie das Grillgut nach dem Aufheizen auf die Steinplatte **5** und die Grillplatte **1** und wenden Sie es zwischendurch.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte **1** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung angreifen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

HINWEIS

- ▶ Die Steinplatte **5** kann sich im Laufe der Zeit etwas verfärben. Dies bedeutet keine Beeinträchtigung der Funktion.

Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
 - ▶ Reinigen Sie die Steinplatte **5** erst, wenn diese sich abgekühlt hat. Ansonsten kann die Steinplatte **5** Risse bekommen und zerspringen.
- Wischen Sie das Gerät inkl. der Heizschlangen mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alles gut ab.
 - Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **5**, die Spatel **7** und die Pfannen **6** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS



- Die Spatel **7** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie dabei darauf, diese in der Spülmaschine nicht einzuklemmen und benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine.

- ▶ Um die Steinplatte **5** zu reinigen, können Sie auch einen weichen, nicht kratzenden Schwamm zu Hilfe nehmen.
- ▶ Um unerwünschte Gerüche, z. B. Fischgeruch, zu beseitigen, reiben Sie die Steinplatte **5** mit Zitronensaft ab.
- ▶ Die Steinplatte **5** benötigt länger zum Trocknen.

Aufbewahrung

- Lassen Sie das gereinigte Gerät vor dem Verstauen abkühlen. Die leeren Pfannen **6** können Sie zur Aufbewahrung in das Gerät stellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

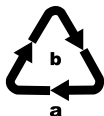
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 367899_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 367899_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
04/2021 · Ident.-No.: SRGS1400D4-042021-1

IAN 367899_2101