

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



RACLETTE GRILL SRGS 1400 B2

(FI)

RACLETTE-GRILLI

Käyttöohje

(LT)

RAKLETO KEPTUVAS

Naudojimo instrukcija

(SE)

RACLETTEGRILL

Bruksanvisning

(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

IAN 306420

(FI)

(SE)

(LT)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	15
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

A**B**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimitussisältö	2
Laitteen kuvaus	2
Tekniset tiedot	3
Turvallisuusohjeet	3
Kokoaminen ja sijoittaminen	6
Ennen ensimmäistä käyttöä	6
Käyttö	7
Raclette	8
Grilli	9
Puhdistus ja hoito	10
Säilytys	11
Vianetsintä	11
Hävittäminen	11
Kompernass Handels GmbH:n takuu	12
Huolto	13
Maahantuoja	13



Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos myyt tai luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan käyttöohje.

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden grillaamiseen ja kypsentämiseen sisätiloissa. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

Toimitussisältö

Raclette-grilli (runko, grillilevy ja kivilevy)

8 pannua

8 lastaa

Käyttöohje

OHJE

Tarkista toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet poistanut laitteen pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon puoleen.

Laitteen kuvaus


Kuva A:

- 1 Grillilevy
- 2 Lämpötilansäädin
- 3 Lämpenemisen merkkivalo (vihreä)
- 4 Virran merkkivalo (punainen)
- 5 Kivilevy

Kuva B:

- 6 Pannu
- 7 Lasta

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50/60 Hz
Tehonotto	1400 W
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksessa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Turvallisuusohjeet

VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Anna vialliset pistokkeet tai virtajohtodot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Huolehdi siitä, ettei virtajohto koske kuumiin laitteeseen. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- ▶ Älä altista laitetta sateelle, äläkä milloinkaan käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa. Huolehdi siitä, ettei sähköjohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.
- ▶ Tarkasta laite näkyvien vaurioiden varalta ennen laitteen käyttöönottoa. Älä ota vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta käyttöön.
- ▶ Tarkasta virtajohto säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta. Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos sen virtajohto on vaurioitunut.

VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Laite on liitettävä suojajohtimella varustettuun pistorasiaan.
- ▶ Laite ei saa altistua kosteudelle, sateelle tai märkyydelle.



Älä koskaan kasta laitetta veteen tai muihin nesteisiin!
Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitännäisjohtojen läheltä.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sitä! Palovamman vaara!
- ▶ Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti pistokkeelle, ja ettei kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- ▶ Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.
- ▶ Koske käytön aikana ainoastaan lämpötilansäätimeen. Laitteen pinnat kuumenevat huomattavasti käytön aikana.

⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

Varo! Kuuma pinta.

HUOMIO – ESINEVAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- ▶ Älä milloinkaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- ▶ Varmista, etteivät laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.
- ▶ Älä käytä laitteessa hiiliä tai vastaavia polttoaineita!
- ▶ Varo vaurioittamasta pannujen ja grillilevyn tarttumaton pinoitetta ja vältä siksi metallisten ruokailuvälineiden, esim. veitsien ja haarukoiden, käyttöä.
- ▶ Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.

Kokoaminen ja sijoittaminen

VAROITUS! PALOVAARA!

- ▶ Älä koskaan aseta laitetta yläkaappien alapuolelle tai verhojen, kaapistojen tai muiden syttyvien esineiden viereen.
 - ▶ Aseta laite vain kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 1) Ota kaikki osat laatikosta ja poista pakkausmateriaali ja mahdolliset suojamuovit ja tarrat.
 - 2) Puhdista kaikki osat kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla ja poista mahdolliset pakkausjämmät. Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivuneet.
 - 3) Aseta laite kuumuutta kestäväälle, puhtaalle ja tasaiselle alustalle. Älä aseta laitetta aivan seinän tai kaapin viereen. Kaikkien henkilöiden pitäisi ongelmitta ulottua tarttumaan pannuihin **6**.
 - 4) Aseta kivilevy **5** rungon merkkivalojen puoleiselle sivulle. Kivilevyn sen puolen, jossa on reunoilla kulkeva rasvaaura, on osoitettava ylöspäin, ja rungon kiinnitystappien on osuttava kivilevyn **5** alapuolella oleviin aukkoihin, jotta se pysyy tukevasti rungon päällä.
 - 5) Aseta grillilevy **1** rungon toiseen sivuun. Voit valita, haluatko käyttää grillilevyn sileää vai uritettua puolta. Kun kypsennät grillilevyn uritettulla puolella, saat grillattaviin tuotteisiin tyypillisen grillauspinnan.
 - 6) Työnnä pannut **6** laitteen sisään.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Laite on sijoitettu ja koottu edellä annettujen ohjeiden mukaan:

- 1) Aseta lämpötilansäädin **2** asentoon 0.
- 2) Työnnä pistoke pistorasiaan. Virran merkkivalo **4** palaa punaisena ja osoittaa siten, että laite on liitetty sähköverkkoon.
- 3) Pyöritä lämpötilansäädin **2** asentoon MAX. Lämpenemisen merkkivalo **3** palaa vihreänä, mikä tarkoittaa, että laite lämmittää. Lämpenemisen merkkivalon **3** sammuminen on merkki siitä, että asetettu lämpötila on saavutettu.
- 4) Pyöritä 20 minuutin kuluttua lämpötilansäädin **2** asentoon 0.
- 5) Irrota sitten pistoke ja anna laitteen jäähtyä.

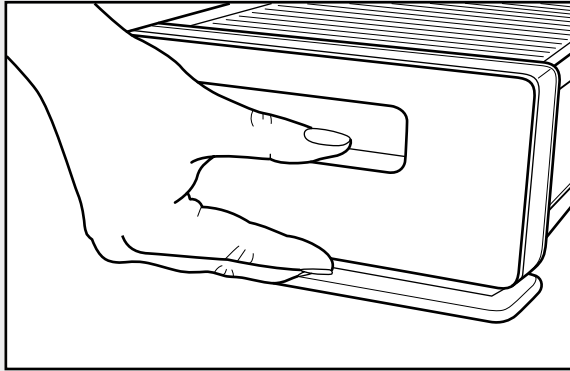
OHJE

- ▶ Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa kehittyä hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusjäähästä. Tämä on normaalia ja täysin vaarattonta. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta ja avaa esimerkiksi ikkuna.
- 6) Puhdista grillilevy **1**, kivilevy **5**, lastat **7** ja pannut **6** luvussa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaan.
 - 7) Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin otat laitteen käyttöön. Laitte on nyt käyttövalmis.

Käyttö

⚠ VAROITUS! PALOVAMMAN VAARA!

- ▶ Jos haluat kuljettaa tai siirtää laitetta sen ollessa kuuma, älä koskaan tartu metalliosiin, kivilevyyn **5** tai grillilevyyn **1**! Ota laitteesta kiinni alla olevassa kuvassa esitetyllä tavalla:



Raclette

- 1) Öljyä kivilevyn **5** ja grillilevyn **1** päälipuoli ja pannujen **6** sisäpuoli kevyesti.
- 2) Työnnä pistoke pistorasiaan. Virran merkkivalo **4** palaa punaisena ja osoittaa siten, että laite on liitetty sähköverkkoon.
- 3) Pyöritä lämpötilansäädin **2** asentoon MAX. Lämpenemisen merkkivalo **3** palaa vihreänä, mikä tarkoittaa, että laite lämmittää. Lämpenemisen merkkivalon **3** sammuminen on merkki siitä, että asetettu lämpötila on saavutettu.

OHJE

- ▶ Lämpenemisen merkkivalo **3** voi syttyä ja sammua useaan kertaan käytön aikana. Tämä ei ole merkki laitteen virheellisestä toiminnasta, vaan tarkoittaa, että laite ylläpitää asetettua lämpötilaa!
- ▶ Grilli alkaa lämmittää ympäristön lämpötilasta ja lämpötilansäätimen **2** asennosta riippuen. Jos lämpötilansäädin **2** on asetettu katkonaisen viivan alueelle, laite ei normaalissa huonelämpötilassa lämmitä. Jos käännät lämpötilansäätimen **2** asentoon MAX, kuulet hiljaisen "klik"-äänen heti, kun laite alkaa lämmittää.

Jos haluat käyttää vain raclette-grilliiä, anna laitteen lämmitä ensin n. 10 minuuttia. Jos haluat grillata samanaikaisesti kivilevyllä **5**, odota n. 30 minuuttia, kunnes kivilevy **5** on lämmennyt (ks. luku "Grilli"). Pannuja **6** ei tarvitse lämmittää laitteen sisällä.

- 4) Täytä pannut **6** halutuilla aineksilla. Älä kuitenkaan täytä pannua **6** liian täyteen, jotta elintarvikkeet eivät ole liian lähellä lämmitysvastuksia tai koske niihin!
- 5) Työnnä pannut **6** laitteen sisälle. Laitteessa olevan pienen syvennyksen ansiosta ne pysyvät paremmin paikoillaan.
- 6) Jos haluat vähentää lämpötilaa, käännä lämpötilansäädin **2** asentoon 0. Jos haluat nostaa lämpötilaa, käännä lämpötilansäädin **2** asentoon MAX.
- 7) Ota pannut **6** ulos laitteesta heti, kun ainekset ovat kypsiä.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Pannut **6** ovat erittäin kuumia eristettyä kahvaa lukuun ottamatta!
Tartu siksi pannuihin **6** vain kahvasta!

8) Tyhjennä pannujen sisältö **6** lastan **7** avulla lautasellesi.

Sen jälkeen voit täyttää pannun **6** uudelleen ja työntää sen takaisin laitteeseen. Älä laita käytettyjä, tyhjiä pannuja **6** laitteeseen. Elintarvikkejäämät palavat kiinni pannuun **6**.

OHJE

- ▶ Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta pannujen **6** rasvaaminen ei ole tarpeen ennen jokaista uutta annosta.
- 9) Kun et enää tarvitse laitetta, käännä lämpötilansäädin **2** asentoon 0 ja irrota pistoke pistorasiasta.

Grilli

Grillilevyllä **1** ja kivilevyllä **5** voit samanaikaisesti racletten kanssa grillata lihaa, vihanneksia tai pieniä hedelmänpaloja.

OHJE

- ▶ Grillilevyn **1** lämpeneminen kestää n. 10 minuuttia. Vasta sen jälkeen voit kypsentää grillilevyllä **1** elintarvikkeita!
 - ▶ Kivilevyn **5** lämpeneminen kestää n. 30 minuuttia. Vasta sen jälkeen voit kypsentää kivilevyllä **5** elintarvikkeita!
- 1) Öljyä kivilevyn **5** ja grillilevyn **1** päälipuoli kevyesti.
- 2) Aseta lämpenemisen jälkeen grillattavat tuotteet kivilevyllä **5** ja grillilevyllä **1** ja käännä niitä välillä.

HUOMIO! ESINEVAHINGOT!

- ▶ Älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne., kun otat kypsennettäviä tuotteita grillilevyiltä **1**, sillä ne vaurioittavat tarttumattonta pinnoitetta. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.

OHJE

- ▶ Kivilevyn **5** väri voi muuttua ajan kuluessa. Se ei tarkoita, että sen toimintakyky olisi heikentynyt.

Puhdistus ja hoito

VAARA - SÄHKÖISKU!

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! On olemassa sähköiskun vaara!



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistamista. Muuten on olemassa palovammavaara!
- Laite on suositeltavaa puhdistaa heti jäähtymisen jälkeen. Silloin elintarvikkejäämät irtoavat helpommin.

HUOMIO! ESINEVAHINGOT!

- ▶ Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa!
- ▶ Puhdista kivilevy **5** vasta, kun se on jäähtynyt. Muuten kivilevyyn **5** voi tulla murtumia, ja se voi haljeta.
- Pyyhi laite ja lämpövastukset kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta ja pyyhi lopuksi pelkällä vedellä. Kuivaa kaikki osat hyvin.
- Puhdista grillilevy **1**, kivilevy **5**, lastat **7** ja pannut **6** lämpimässä astianpesuvedessä. Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistuksen jälkeen.

OHJE



Lastat **7** voidaan pestä myös astianpesukoneessa. Varmista, etteivät ne jää astianpesukoneessa puristuksiin, ja käytä mahdollisuuksien mukaan astianpesukoneen yläkoria.

OHJE

- ▶ Voit puhdistaa kivilevyn **5** myös pehmeällä, naarmuttamattomalla hankaussienellä.
- ▶ Ei-toivotut hajut, kuten kalan hajun, saat poistettua hieromalla kivilevyn **5** sitruunamehulla.
- ▶ Kivilevyn **5** kuivuminen kestää hieman kauemmin.

Säilytys

- Anna laitteen jäähtyä ennen varastoimista. Tyhjt, puhdistetut pannut **6** voidaan säilyttää laitteen sisällä.
- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Vianetsintä

Vika	Syy	Ratkaisu
Laitte ei toimi.	Pistoketta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä toista pistorasiaa.
	Laitte on viallinen.	Käännny huollon puoleen.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla, tai jos havaitset joitakin muita häiriöitä, käänny huoltomme puoleen.

Hävittäminen



Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on direktiivin 2012/19/EU alainen.

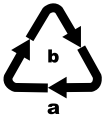
Anna laite valtuutetun jätahuoltoyrityksen tai kunnallisen jätahuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätahuoltolaitokseen.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

1–7: Muovit,

20–22: Paperi ja pahvi,

80–98: Yhdistelmäateriaalit

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinuina osina, tai helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja, leivontavuokia tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyypikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viällisenä pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 306420

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	16
Föreskriven användning	16
Leveransens innehåll	16
Beskrivning	16
Tekniska data	17
Säkerhetsanvisningar	17
Montering och uppställning	20
Före första användningen	20
Användning	21
Raclette	22
Grill	23
Rengöring och skötsel	24
Förvaring	25
Åtgärda fel	25
Kassering	25
Garanti från Kompernass Handels GmbH	26
Service	27
Importör	27



Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda produkten och spara den för senare bruk. Lämna över bruksanvisningen tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att grilla och steka livsmedel inomhus. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

Raclettegrill (bas, grillplatta och stenplatta)

8 pannor

8 spatlar

Bruksanvisning

OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning


Bild A:

- 1 Grillplatta
- 2 Temperaturreglage
- 3 Uppvärmningslampa (grönt)
- 4 Strömlampa (rött)
- 5 Stenplatta

Bild B:

- 6 Panna
- 7 Spatel

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50/60 Hz
Effektförbrukning	1400 W
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.


Säkerhetsanvisningar

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- ▶ Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning. Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
- ▶ Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- ▶ Kabeln måste kontrolleras regelbundet för att se om det finns tecken på skador. Om kabeln är skadad får produkten inte användas.

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Produkten måste anslutas till ett eluttag med skyddsledare.
- ▶ Den får inte utsättas för fukt, t ex i form av regn.

 Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!
Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- ▶ Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- ▶ Se till så att produkten står stadigt.
- ▶ Rör bara vid temperaturreglaget när produkten används. Produktens utsida blir mycket het när den används.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!



Var försiktig! Het yta!

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- ▶ Skydda nonstickbeläggningen på pannorna och grillplattan genom att inte använda några metallföremål som t ex knivar, gafflar osv.
- ▶ Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

Montering och uppställning

VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Ställ aldrig produkten under överskåp eller bredvid gardiner, skåpväggar eller andra föremål som kan börja brinna.
 - ▶ Ställ endast produkten på ytor som tål värme.
- 1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie och klistermärken.
 - 2) Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel för att avlägsna eventuella rester från förpackningen. Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
 - 3) Ställ produkten på en jämn och ren yta som tål värme. Ställ inte produkten direkt mot en vägg eller ett skåp. Alla ska utan problem kunna nå en panna **6**.
 - 4) Sätt stenplattan **5** på den sida av basen där kontrolllamporna sitter. Fettrännan måste vändas uppåt och stavarna på basen måste fastna i öppningarna på stenplattans **5** undersida så att den sitter fast på basen.
 - 5) Sätt grillplattan **1** på den andra sidan av basen. Bestäm dig för om du vill använda den släta eller den räfflade grillytan. Den räfflade ytan ger ett karaktäristiskt mönster på det som grillas.
 - 6) Skjut in pannorna **6** i produkten.

Före första användningen

När du ställt upp och monterat produkten så som beskrivits tidigare:

- 1) Sätt temperaturreglaget **2** på läge 0.
- 2) Sätt kontakten i ett eluttag. Strömlampan **4** lyser rött för att visa att produkten kopplats till elnätet.
- 3) Vrid temperaturreglaget **2** till MAX-läget. Uppvärmningslampan **3** lyser grönt för att visa att produkten värms upp. Så snart uppvärmningslampan **3** slocknar har produkten kommit upp i rätt temperatur.
- 4) Vrid temperaturreglaget **2** till 0-läget efter 20 minuter.
- 5) Dra ut kontakten och låt produkten kallna.

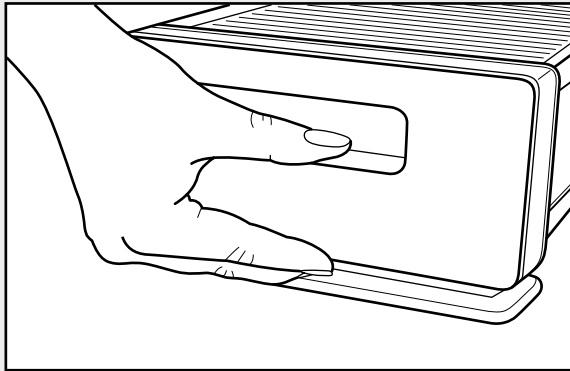
OBSERVERA

- ▶ Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.
- 6) Rengör grillplattan **1**, stenplattan **5**, spatlarna **7** och pannorna **6** så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
 - 7) Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du använder produkten. Produkten är nu klar att användas.

Användning

⚠ VARNING! RISK FÖR BRÄNSKADOR!

- ▶ Om du ska transportera eller flytta på produkten när den är varm får du aldrig röra metalltorna, stenplattan **5** eller grillplattan **1**! Ta tag i produkten så här:



Raclette

- 1) Smörj in stenplattans ❸ och grillplattans ❶ ovansida och pannornas ❷ insida med lite olja.
- 2) Sätt kontakten i ett eluttag. Strömlampan ❹ lyser rött för att visa att produkten kopplats till elnätet.
- 3) Vrid temperaturreglaget ❷ till MAX-läget. Uppvärmningslampan ❸ lyser grönt för att visa att produkten värms upp. Så snart uppvärmningslampan ❸ slocknar har produkten kommit upp i rätt temperatur.

OBSERVERA

- ▶ Det kan hända att uppvärmningslampan ❸ tänds och släcks flera gånger under tiden. Det betyder inte att det är något fel på produkten, det visar bara att den håller rätt temperatur.
- ▶ Beroende på omgivningens temperatur börjar uppvärmningsprocessen när temperaturreglaget ❷ står på olika lägen. Inom det streckade området på temperaturreglets ❷ skala värms produkten inte upp vid normal rumstemperatur. Om du vrider temperaturreglaget ❷ mot läge MAX klickar det till lite så snart produkten börjar värmas upp.

Om du bara ska använda racletten låter du först produkten värmas upp i ca 10 minuter. Om du samtidigt vill använda stenplattan ❸ för att grilla väntar du i ca 30 minuter tills stenplattan ❸ värmts upp (se kapitel Grill). Pannorna ❷ behöver inte sättas in i produkten för att värmas upp.

- 4) Fyll pannorna ❷ med det som ska tillagas. Akta så att du inte fyller på för mycket i pannorna ❷ så att de kommer för nära eller i värsta fall kommer i kontakt med värmeslingorna!
- 5) Sätt in pannorna ❷ i produkten. De små fördjupningarna i produkten gör att de står stadigare.
- 6) Vrid temperaturreglaget ❷ mot 0 för att sänka temperaturen. Vrid temperaturreglaget ❷ mot MAX för att höja temperaturen.
- 7) Ta ut pannorna ❷ så snart maten är klar.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Pannorna **6** är mycket heta, utom på det isolerade handtaget! Ta därför bara i pannornas **6** handtag!

8) Flytta pannornas **6** innehåll till tallriken med spatlarna **7**.

Sedan kan du fylla pannorna **6** igen och sätta in dem i produkten. Skjut inte in pannorna **6** i produkten när de använts och tömts. Då bränns rester av livsmedel fast i pannan **6**.

OBSERVERA

- ▶ Tack vare pannornas **6** nonstickbeläggning behöver man inte smörja dem med fett varje gång.

9) När du använt produkten färdigt sätter du temperaturreglaget **2** på läge 0 och drar ut kontakten ur uttaget.

Grill

På grillplattan **1** och stenplattan **5** kan du grilla kött, grönsaker eller små bitar av frukt samtidigt som du använder racletten.

OBSERVERA

- ▶ Det dröjer ca 10 minuter innan grillplattan **1** blir varm. Lägg inget på grillplattan **1** förrän den har värmts upp!
- ▶ Det dröjer ca 30 minuter innan stenplattan **5** blir varm. Det går bara att grilla på stenplattan **5** efter den tiden!

1) Smörj stenplattan **5** och grillplattan **1** med lite olja.

2) Lägg det som ska grillas på stenplattan **5** och grillplattan **1** när produkten värmts upp och vänd på bitarna emellanåt.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inga metallredskap som knivar, gafflar osv. för att lyfta upp det som grillats från grillplattan **1**, då kan nonstickbeläggningen skadas. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.


OBSERVERA

- ▶ Med tiden kan färgen på stenplattan **5** förändras något. Det påverkar inte dess funktion.

Rengöring och skötsel

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

 Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Annars finns risk för brännskador!

- Rengör helst produkten så snart den kallnat. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. Då kan ytan skadas!

▶ Rengör inte stenplattan **5** förrän den kallnat. Annars kan det bildas sprickor i stenplattan **5** så att den går sönder.

- Torka av produkten och värmeslingorna med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
- Rengör grillplattan **1**, stenplattan **5**, spatlarna **7** och pannorna **6** i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

OBSERVERA

- ▶ Spateln **7** kan också diskas i maskin. Var försiktig så att spateln inte kläms fast i maskinen och använd, om möjligt, diskmaskinens överkorg.

OBSERVERA

- ▶ Stenplattan **5** kan också rengöras med en mjuk svamp som inte repar ytan.
- ▶ För att få bort oönskad lukt, t ex av fisk, gnider du in stenplattan **5** med citronsaft.
- ▶ Det tar längre tid för stenplattan **5** att torka.

Förvaring

- Låt produkten kallna innan du ställer undan den. De tomma, rena pannorna ⑥ kan förvaras i produkten.
- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Kontakten är inte kopplad till ett eluttag.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Kassering

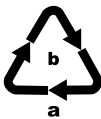


Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållsoporna. Den här produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1-7: Plast,

20-22: Papper och kartong,

80-98: Komposit



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av våra auktoriserade servicefilialer.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 306420

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

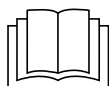
DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Turinys

Ižanga	30
Naudojimas pagal paskirtį	30
Tiekiamas rinkinys	30
Prietaiso aprašas	30
Techniniai duomenys	31
Saugos nurodymai	31
Surinkimas ir pastatymas	34
Prieš naudojant pirmą kartą	34
Naudojimas	35
Rakletė	36
Kepsninė	37
Valymas ir priežiūra	38
Laikymas nenaudojant	39
Trikčių šalinimas	39
Šalinimas	40
Kompernaß Handels GmbH garantija	41
Priežiūra	42
Importuotojas	42



Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją išsaugokite, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau. Perduodami prietaisą tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir jo naudojimo instrukciją.

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš naudodami gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams kepti ir ruošti patalpose. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

Tiekiamas rinkinys

Rakleto keptuvas (pagrindas, kepimo plokštė ir akmens plokštė)

8 keptuvėlės

8 mentelės

Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitikinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Prireikus kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso aprašas


A paveikslėlis

- 1 kepimo plokštė
- 2 temperatūros reguliatorius
- 3 kaitimo kontrolinė lemputė (žalia)
- 4 tinklo kontrolinė lemputė (raudona)
- 5 akmens plokštė

B paveikslėlis

- 6 keptuvėlė
- 7 mentelė

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50/60 Hz
Galia	1 400 W
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶ Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nesiliestų su karštomis prietaiso dalimis. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, kaitlentės ar šildomos orkaitės.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo lietaus ir niekada nenaudokite jo drėgnoje arba šlapioje aplinkoje. Pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų.
- ▶ Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba nukrito.
- ▶ Būtina nuolat įsitikinti, kad maitinimo laidas nepažeistas. Jei maitinimo laidas pažeistas, prietaiso naudoti nebegalima.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prietaisas turi būti jungiamas į elektros lizdą su įžeminimo laidu.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo lietaus ar drėgmės.
- ⊘ Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį arba kitus skysčius! Skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso dalių su įtampa, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jauslinių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- ▶ Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo prijungimo laido.
- ▶ Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį valydami palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusidenginti!
- ▶ Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
- ▶ Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.
- ▶ Prietaisui veikiant lieskite tik temperatūros reguliatorių. Veikiančio prietaiso paviršiai labai įkaista.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!



Atsargiai! Karštas paviršius!

DĖMESIO – MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- ▶ Patikrinkite, ar prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- ▶ Prietaiso nekaitinkite anglimi ar panašiu kuru!
- ▶ Saugokite keptuvėlių ir kepimo plokštės nepridegančią dangą – nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan.
- ▶ Prietaisą naudokite tik su tiekiamais originaliais priedais.

Surinkimas ir pastatymas

ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Niekada nestatykite prietaiso po pakabinamosiomis spintelėmis, šalia užuolaidų, sieninių spintų ar kitų lengvai užsiliepsnojančių daiktų.
 - ▶ Prietaisą statykite tik ant karščiui atsparaus pagrindo.
- 1) Visas dalis išimkite iš kartoninės dėžės ir nuimkite visas pakuotės medžiagas, apsauginę plėvelę ir lipdukus.
 - 2) Visas dalis nuvalykite, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“, – taip pašalinsite pakuotės likučius, kurių dar gali būti. Įsitinkinkite, kad visos dalys yra visiškai sausas.
 - 3) Pastatykite prietaisą ant karščiui atsparaus, švaraus ir lygaus paviršiaus. Pasirūpinkite, kad prietaisas nestovėtų prie pat sienos ar spintos. Visi asmenys turėtų lengvai pasiekti keptuvėles **6**.
 - 4) Akmens plokštę **5** uždėkite toje pagrindo pusėje, kurioje yra kontrolinės lemputės. Aplinkui einantis riebalų griovelis turi būti viršuje, o laikantieji strypeliai ant pagrindo turi būti akmens plokštės **5** apatinės pusės išėmose, kad plokštė tvirtai laikytųsi ant pagrindo.
 - 5) Kepimo plokštę **1** uždėkite kitoje pagrindo pusėje. Ją galite uždėti lygiuoju arba rievėtuoju kepimo paviršiumi į viršų. Rievėtasis kepimo paviršius įspaudžia maisto produktuose būdingą keptuvo raštą.
 - 6) Keptuvėles **6** įkiškite į prietaisą.

Prieš naudojant pirmą kartą

Pastatykite ir surinkite prietaisą, kaip aprašyta pirmiau.

- 1) Temperatūros reguliatorių **2** nustatykite į 0 padėtį.
- 2) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Tinklo kontrolinė lemputė **4** šviečia raudonai rodydama, kad prietaisas įjungtas į elektros tinklą.
- 3) Temperatūros reguliatorių **2** pasukite į padėtį MAX. Kaitimo kontrolinė lemputė **3** šviečia žaliai rodydama, kad prietaisas kaista. Kai kaitimo kontrolinė lemputė **3** užgesa, prietaisas yra įkaitęs iki nustatytos temperatūros.
- 4) Po 20 minučių temperatūros reguliatorių **2** pasukite į 0 padėtį.
- 5) Tada ištraukite tinklo kištuką ir leiskite prietaisui atvėsti.

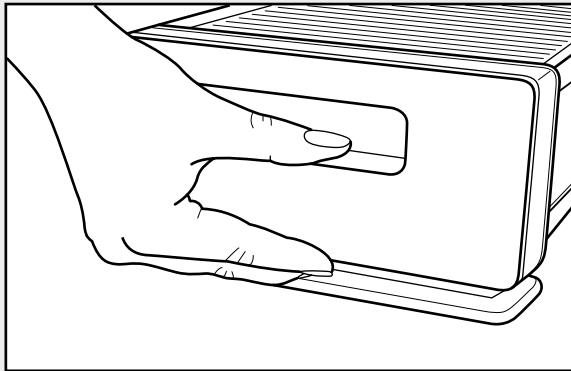
NURODYMAS

- ▶ Pirmą kartą įkaitinant prietaisą dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.
- 6) Kepimo plokštę **1**, akmens plokštę **5**, menteles **7** ir keptuvėles **6** nuvalykite, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
 - 7) Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausas. Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS NUSIDEGINTI!

- ▶ Jei karštą prietaisą norite perkelti ar pastumti, niekada neimkite jo už metalinių paviršių, akmens plokštės **5** ar kepimo plokštės **1**! Prietaisą suimkite, kaip pavaizduota toliau.



Rakletė

- 1) Akmens plokštės **5** bei kepimo plokštės **1** viršų ir keptuvėlių **6** vidų patepkite trupučiu aliejaus.
- 2) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Tinklo kontrolinė lemputė **4** šviečia raudonai rodydama, kad prietaisas įjungtas į elektros tinklą.
- 3) Temperatūros reguliatorių **2** pasukite į padėtį MAX. Kaitimo kontrolinė lemputė **3** šviečia žaliai rodydama, kad prietaisas kaista. Kai kaitimo kontrolinė lemputė **3** užgesa, prietaisas yra įkaitęs iki nustatytos temperatūros.

NURODYMAS

- ▶ Kaitimo kontrolinė lemputė **3** gali retsykais vėl įsižiebtį ir užgesti. Tai nereiškia, kad prietaisas sugedo; lemputė parodo, kad prietaisas išlaiko nustatytą temperatūrą.
- ▶ Prietaisas pradeda kaisti skirtingose temperatūros reguliatoriaus **2** padėtyse – tai priklauso nuo aplinkos temperatūros. Esant įprastai kambario temperatūrai, prietaisas nekaista temperatūros reguliatoriaus **2** skalės brūkšninėje srityje. Kai temperatūros reguliatorių **2** sukate link MAX, prietaisui pradėjus kaisti, pasigirsta tylus spragtelėjimas.

Jei norite kepti tik rakletes, prietaisą iš anksto kaitinkite apie 10 minučių. Jei tu pat metu norite kepti ir ant akmens plokštės **5**, palaukite apie 30 minučių, kol akmens plokštė **5** įkais (žr. skyrių „Keptuvės“). Keptuvėlių **6** nereikia įkaitinti įkišant į prietaisą.

- 4) Į keptuvėles **6** sudėkite norimus produktus. Tačiau keptuvėlių **6** per daug nepripildykite, antraip maisto produktai bus per arti spiralinių kaitinimo elementų arba netgi lies juos!
- 5) Keptuvėles **6** įkiškite į prietaisą. Prietaisas su nedidele įduba, kad jos tvirtiau stovėtų.
- 6) Norėdami sumažinti temperatūrą, temperatūros reguliatorių **2** sukite link 0. Norėdami vėl padidinti temperatūrą, temperatūros reguliatorių **2** sukite link MAX.
- 7) Pagaminę patiekalą, keptuvėles **6** išimkite iš prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Keptuvėlės **6**, išskyrus izoliuotą rankeną, būna labai karštos! Todėl keptuvėlės **6** imkite tik už rankenos!

8) Keptuvėlių **6** turinį mentele **7** išstumkite ant lėkštės.

Dabar keptuvėles **6** galite vėl pripildyti ir įdėti į prietaisą. Nekiškite į prietaisą naudotų ir nepripildytų keptuvėlių **6**. Maisto likučiai keptuvėlėje **6** pridegs.

NURODYMAS

- ▶ Keptuvėlės **6** padengtos nepridegančia danga, todėl nereikia jų kas kartą patepti prieš ruošiant naują porciją.

9) Jei prietaiso daugiau nebenaudosite, temperatūros reguliatorių **2** pasukite į 0 padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Kepsninė

Kepdami rakletę, ant kepimo plokštės **1** ir akmens plokštės **5** tuo pat metu galite kepti mėsą, daržoves ar nedidelius vaisių gabalėlius.

NURODYMAS

- ▶ Kepimo plokštė **1** įkaista maždaug per 10 minučių. Tik tada ant kepimo plokštės **1** galima ruošti maisto produktus!
- ▶ Akmens plokštė **5** įkaista maždaug per 30 minučių. Tik tada ant akmens plokštės **5** galima ruošti maisto produktus!

- 1) Akmens plokštės **5** ir kepimo plokštės **1** viršų patepkite trupučiu aliejaus.
- 2) Ant įkaitusios akmens plokštės **5** ir kepimo plokštės **1** sudėkite kepusius produktus ir kartais juos apverskite.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan., gaminamiems produktams nuo kepimo plokštės **1** nuimti, nes jais pažeisite nepridegančią dangą. Nebenaudokite prietaiso, jei neprideganti danga pažeista.

NURODYMAS

- ▶ Ilgainiui akmens plokštės **5** spalva gali šiek tiek pakisti. Dėl to jos ypatybės nepablogėja.

Valymas ir priežiūra

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Kyla elektros smūgio pavojus!

 Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš valydami prietaisą, visada pirmiausia palaukite, kol jis atvės. Priešingu atveju kyla pavojus nusideginti!
- Rekomenduojame valyti prietaisą iškart jam atvėsus. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nenaudokite šveičiamųjų ar agresyvių valymo priemonių. Jos gali sugadinti paviršių!
- ▶ Valykite tik atvėsusią akmens plokštę **5**. Antraip akmens plokštė **5** gali sutrūkinėti ir suskilti.
- Prietaisą ir spiralinius kaitinimo elementus valykite drėgna šluoste. Prireikus valykite švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste, tada nuplaukite švari vandeniu. Viską gerai nusausinkite.
- Kepimo plokštę **1**, akmens plokštę **5**, menteles **7** ir keptuvėles **6** plaukite šiltu vandeniu su plovikliu. Nuplovę visas dalis gerai nusausinkite.

NURODYMAS



Menteles **7** galite plauti ir indaplovėje. Tačiau pasirūpinkite, kad jos indaplovėje nebūtų prispaustos, ir stenkitės sudėti į viršutinį indaplovės krepšį.

NURODYMAS

- ▶ Akmens plokštę **5** galite valyti minkšta, nebraižančia kempine.
- ▶ Nepageidaujamas kvapas, pvz., žuvų kvapą, galite pašalinti akmens plokštę **5** patrynę citrinų sultimis.
- ▶ Akmens plokštė **5** džiūsta ilgiau.

Laikymas nenaudojant

- Prieš padėdami palaukite, kol prietaisas atvės. Tuščias išvalytas keptuvėles **6** galite laikyti sudėję į prietaisą.
- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo kištukas neįjungtas į elektros lizdą.	Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
	Elektros lizdas sugedo.	Įjunkite prietaisą į kitą elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Jei trikčių nepavyksta pašalinti šiais aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Šalinimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU.

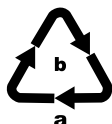
Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kils abejonų, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, todėl jas galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai,

20–22: popierius ir kartonas,

80–98: sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytom dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gamini, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinytų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompennass@lidl.lt

IAN 306420

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	44
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	44
Lieferumfang	44
Gerätebeschreibung	44
Technische Daten	45
Sicherheitshinweise	45
Zusammenbauen und Aufstellen	48
Vor dem ersten Gebrauch	48
Bedienen	49
Raclette	50
Grill	51
Reinigung und Pflege	52
Aufbewahrung	53
Fehlerbehebung	53
Entsorgung	54
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	55
Service	56
Importeur	56



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!

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

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ 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.
- ▶ Berühren Sie nur den Temperaturregler während des Betriebs. Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, 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, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und 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 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** heranreichen können.
 - 4) Setzen Sie die Steinplatte **5** auf die Seite auf die Basis, an der sich die Kontrollleuchten befinden. Die umlaufende Fettrinne muss nach oben weisen, die Haltestäbe der Basis müssen in die Aussparungen auf der Unterseite der Steinplatte **5** greifen, so dass diese fest auf der Basis liegt.
 - 5) Setzen Sie die Grillplatte **1** auf die andere Seite der Basis. Hier können Sie aussuchen, ob Sie die glatte Grillfläche oder die geriffelte Grillfläche benutzen wollen. 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 zusammengebaut:

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

HINWEIS

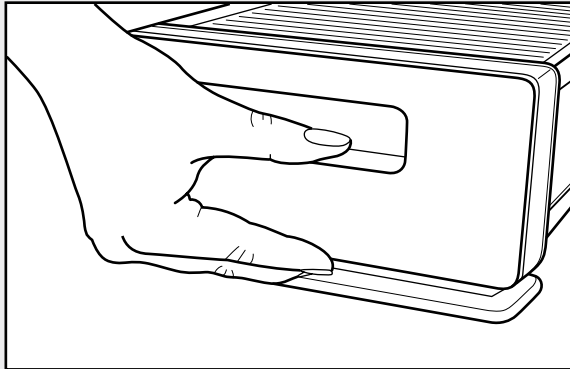
- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **5**, die Spatel **7** und die Pfannen **6** wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 7) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- ▶ Wenn Sie das Gerät im heißen Zustand transportieren oder verschieben wollen, fassen Sie niemals auf die Metallflächen, die Steinplatte **5** oder die Grillplatte **1**! Greifen Sie das Gerät wie folgt:



Raclette

- 1) Ölen Sie die Steinplatte **5** sowie die Grillplatte **1** von oben und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte **4** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 3) Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte **3** leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät aufheizt. Sobald die Aufheizkontrollleuchte **3** erlischt, ist das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

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 beginnt das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers **2**. In dem gestreiften Bereich der Skala am Temperaturregler **2** wird bei normaler Zimmertemperatur nicht geheizt. Wenn Sie den Temperaturregler **2** in Richtung MAX drehen, hören Sie ein leises „Klick“ sobald das Gerät anfängt aufzuheizen.

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.

- 4) 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!
- 5) Stellen Sie die Pfannen **6** in das Gerät. Die leichte Vertiefung im Gerät sorgt für einen besseren Stand.
- 6) 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.
- 7) 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!

- 8) 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, jedoch leere 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, vor jeder Portion diese wieder einzufetten.
- 9) 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) Ölen Sie die Steinplatte **5** und die Grillplatte **1** von oben leicht ein.
 - 2) 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 im Laufe der Zeit die Farbe etwas verändern. 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 sonst 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.

HINWEIS

- ▶ 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 Gerät vor dem Verstauen abkühlen. Die leeren, gereinigten Pfannen **6** können Sie zur Aufbewahrung in das Gerät stellen.
- 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.

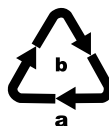
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

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 306420

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Informacijos data · Stand der Informationen:
05/2018 · Ident.-No.: SRGS1400B2-032018-1

IAN 306420