

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



RACLETTE-GRILL RACLETTE GRILL RACLETTE-GRIL SRGS 1400 B2

DE AT CH

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

FR BE

RACLETTE-GRIL

Mode d'emploi

CZ

RACLETTE GRIL

Návod k obsluze

PT

GRELHADOR DE PEDRA RACLETTE

Manual de instruções

GB IE

RACLETTE GRILL

Operating instructions

NL BE

GOURMETSET

Gebruiksaanwijzing

ES

RACLETTE GRILL

Instrucciones de uso

IAN 306420

DE BE CZ



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.

GB IE

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

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

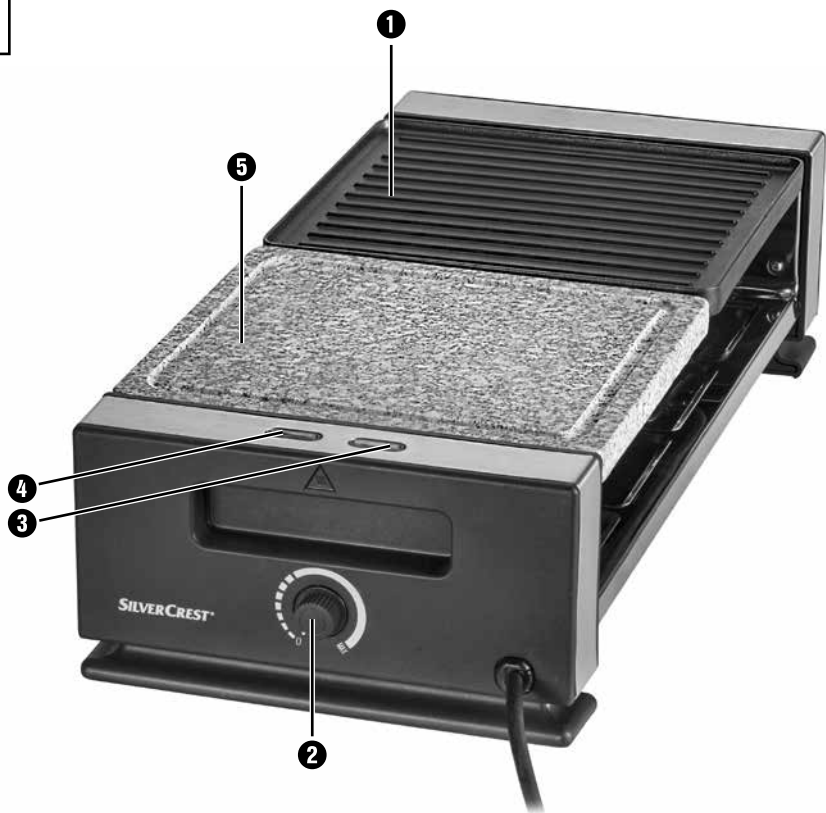
ES

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	57
ES	Instrucciones de uso	Página	71
PT	Manual de instruções	Página	85

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	3
Zusammenbauen und Aufstellen	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Bedienen	7
Raclette	8
Grill	9
Reinigung und Pflege	10
Aufbewahrung	11
Fehlerbehebung	11
Entsorgung	12
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	13
Service	14
Importeur	14



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

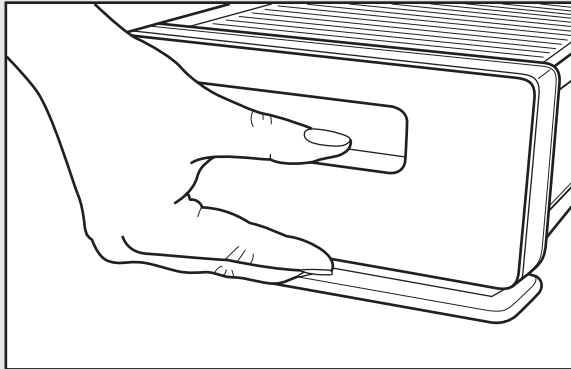
- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **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.

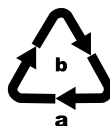
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Contents

Introduction	16
Intended use	16
Package contents	16
Appliance description	16
Technical details	17
Safety information	17
Assembly and setting up	20
Before first use	20
Operation	21
Raclette	22
Grill	23
Cleaning and care	24
Storage	25
Troubleshooting	25
Disposal	25
Kompernass Handels GmbH warranty	26
Service	27
Importer	27



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 prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ 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.
- ▶ Touch only the temperature control while the appliance is in use. The surfaces of the appliance become very hot during use.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

Caution! Hot surface!

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 the side of the base unit where the indicator lamps are located. The surrounding fat channel must be facing upwards, the holding pins in the base must protrude into the recesses in the underside of the stone griddle **5** so that it sits firmly on the base.
 - 5) Place the griddle **1** onto the other side of the base. Here you can choose between the smooth griddle or the grooved griddle surface. If you use the grooved 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) Set the temperature control **2** to 0.
- 2) 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.
- 3) Turn the temperature control **2** to MAX. The heat-up indicator lamp **3** lights up green to show that the appliance is heating up. As soon as the heat-up indicator lamp **3** goes off, the appliance has heated up.
- 4) After 20 minutes, turn the temperature control **2** to 0.
- 5) Then pull out the plug and allow the appliance to cool down.

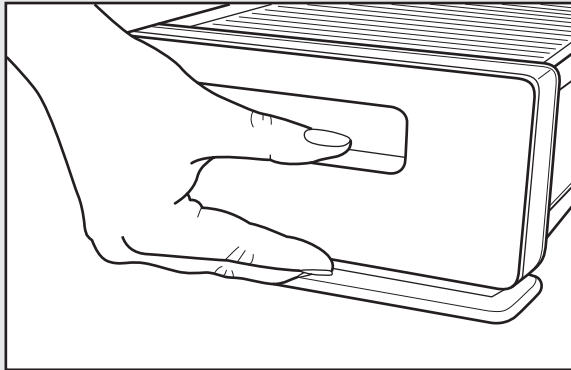
NOTE

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

Operation

⚠ WARNING! RISK OF BURNS!

- ▶ If you want to move the appliance when it is hot, do not touch the metal surfaces, the stone griddle ⑤ or the griddle ①! Hold the appliance as shown below:



Raclette

- 1) Oil the stone griddle **5** and the griddle **1** on the top and the pans **6** on the inside.
- 2) 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.
- 3) Turn the temperature control **2** to MAX. The heat-up indicator lamp **3** lights up green to show that the appliance is heating up. As soon as the heat-up indicator lamp **3** goes off, the appliance has heated 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**. The appliance does not heat up at normal room temperature in the striped area of the temperature control scale **2**. If you turn the temperature control **2** towards MAX, you will hear a slight "click" and the appliance will start to heat up.

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.

- 4) 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!
- 5) Place the pans **6** into the device. The slight recess in the appliance helps to keep the pans in place.
- 6) 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.
- 7) 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!

8) 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.

9) 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) Oil the stone griddle **5** and the griddle **1** on the top.
- 2) 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.

NOTE

- ▶ 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 appliance to cool down before putting it away. You can store the empty, cleaned pans **6** in 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.

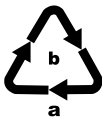
Dispose of the device via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompennass@lidl.ie

IAN 306420

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

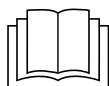
DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Table des matières

Introduction	30
Utilisation conforme à l'usage prévu	30
Matériel livré	30
Description de l'appareil	30
Caractéristiques techniques	31
Consignes de sécurité	31
Montage et installation	34
Avant la première utilisation	34
Opération	35
Raclette	36
Gril	37
Nettoyage et entretien	38
Rangement	39
Dépannage	39
Mise au rebut	40
Garantie de Kompernass Handels GmbH	41
Service après-vente	42
Importateur	42



Veuillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la grillade et à la cuisson de produits alimentaires à l'intérieur. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

Raclette-gril (base, plaque de gril et pierre à griller)

8 Poêlons

8 Spatules

Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil


Figure A :

- 1 Plaque de gril
- 2 Thermostat
- 3 Voyant d'échauffement (vert)
- 4 Voyant de fonctionnement (rouge)
- 5 Pierre à griller

Figure B :

- 6 Poêlon
- 7 Spatule

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance absorbée	1400 W
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Avant d'utiliser l'instrument, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- ▶ Le cordon d'alimentation doit régulièrement être contrôlé pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ L'appareil doit être raccordé à une prise secteur avec un conducteur de protection.
- ▶ Il faut impérativement éviter tout contact avec de l'humidité, comme par ex. de la pluie.
- ⊘ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser jamais les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- ▶ Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit bien d'aplomb sur sa surface.
- ▶ Pendant le fonctionnement, ne touchez que le bouton du thermostat. Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

Prudence ! Surface brûlante !

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour opérer l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !
- ▶ Protégez le revêtement antiadhésif des poêlons et de la plaque de gril : n'utilisez aucun ustensile métallique du genre couteau, fourchette, etc.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

Montage et installation

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'installez jamais l'appareil sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
 - ▶ N'installez l'appareil que sur un support résistant à la chaleur.
- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
 - 2) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien» afin d'éliminer d'éventuels restes d'emballage. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
 - 3) Installez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane. A cet égard, veillez à ne pas placer l'appareil directement sur une paroi ou une armoire.
Les manches des poêlons **6** doivent se trouver à portée de main des convives.
 - 4) Posez la pierre à griller **5** sur le côté de la base sur lequel se trouvent les voyants de fonctionnement. La gorge périphérique d'écoulement de la graisse doit regarder vers le haut, les tiges de retenue de la base doivent entrer dans les évidements ménagés sur le dessous de la pierre à griller **5**, afin qu'elle repose fermement sur la base.
 - 5) Posez la plaque de gril **1** sur l'autre côté de la base. Ici vous pouvez choisir d'utiliser la surface lisse ou la surface striée du gril. Avec la surface striée du gril, vous obtiendrez le motif en grille typique sur les aliments.
 - 6) Glissez les poêlons **6** dans l'appareil.

Avant la première utilisation

L'appareil a été installé et assemblé comme décrit précédemment :

- 1) Réglez le thermostat **2** sur 0.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant de fonctionnement **4** s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil est raccordé au secteur.
- 3) Réglez le thermostat **2** sur MAX. Le voyant d'échauffement **3** s'allume en vert pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Dès que le voyant d'échauffement **3** s'éteint, cela signifie que l'appareil a atteint la température réglée.
- 4) Au bout de 20 minutes, ramenez le thermostat **2** sur 0.
- 5) Retirez ensuite la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

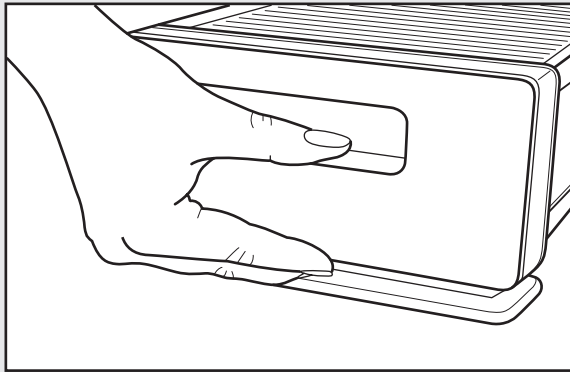
REMARQUE

- ▶ Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- 6) Nettoyez la plaque de gril **1**, la pierre à griller **5**, la spatule **7** et les poêlons **6** comme décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».
 - 7) Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.
- L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Opération

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE !

- ▶ Si vous voulez transporter ou déplacer l'appareil encore très chaud, ne le saisissez jamais par ses surfaces métallique, par la pierre à griller **5** ou la plaque de gril **1** ! Saisissez l'appareil comme suit :



Raclette

- 1) Huilez légèrement la pierre à griller **5** ainsi que la plaque de gril **1** par le haut et les poêlons **6** de l'intérieur.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant de fonctionnement **4** s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil est raccordé au secteur.
- 3) Réglez le thermostat **2** sur MAX. Le voyant d'échauffement **3** s'allume en vert pour indiquer ainsi que l'appareil s'échauffe. Dès que le voyant d'échauffement **3** s'éteint, cela signifie que l'appareil a atteint la température réglée.

REMARQUE

- ▶ Le voyant d'échauffement **3** peut s'allumer et s'éteindre répétitivement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil, mais indique que ce dernier maintient la température réglée.
- ▶ Suivant la température ambiante, le chauffage commence sur différentes positions du thermostat **2**. Dans la zone striée sur l'échelle du thermostat **2**, l'appareil ne chauffe pas à la température ambiante de la pièce. Si vous tournez le bouton du thermostat **2** en direction MAX, vous entendrez un "clic" léger dès que l'appareil commence à chauffer.

Si vous voulez faire une raclette seulement, laissez l'appareil préchauffer pendant env. 10 minutes. Si vous souhaitez utiliser parallèlement la pierre à griller **5** pour griller, patientez environ 30 minutes jusqu'à ce que la pierre à griller **5** soit chaude (voir chapitre «Gril»). Il n'est pas nécessaire d'insérer les poêlons **6** dans l'appareil pour les chauffer.

- 4) Remplissez les poêlons **6** avec les ingrédients désirés. Assurez-vous cependant que le poêlon **6** n'est pas trop rempli, pour empêcher que les aliments approchent les serpentins chauffants de trop près, voire qu'ils entrent en contact avec celui-ci !
- 5) Placez les poêlons **6** dans l'appareil. La légère dépression dans l'appareil assure une meilleure position.
- 6) Si vous voulez réduire la température, tournez le bouton **2** du thermostat en direction 0. Si vous voulez hausser la température, tournez le bouton **2** du thermostat en direction MAX.
- 7) Retirez les poêlons **6** de l'appareil dès que les ingrédients sont cuits.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les poêlons **6** sont très chauds, sauf sur la poignée isolée ! Saisissez de ce fait les poêlons **6** uniquement au niveau de la poignée !

- 8) Poussez le contenu des poêlons **6** à l'aide de la spatule **7** sur votre assiette. Vous pouvez maintenant remplir à nouveau le poêlon **6** et le glisser dans l'appareil. N'introduisez pas, dans l'appareil, des poêlons **6** déjà utilisés mais vides. Les résidus alimentaires grilleraient dans le poêlon **6**.

REMARQUE

- ▶ Grâce au revêtement antiadhésif des poêlons **6** il n'est pas nécessaire de les graisser à nouveau avant chaque portion.
- 9) Si vous n'avez plus besoin d'utiliser l'appareil, ramenez le bouton du thermostat **2** sur 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Gril

Sur la plaque de gril **1** et la pierre à griller **5** vous pouvez, en même temps que la raclette, griller de la viande, des légumes ou de petits morceaux de fruits.

REMARQUE

- ▶ La plaque de gril **1** a besoin d'env. 10 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la plaque de gril **1** !
 - ▶ La pierre à griller **5** a besoin d'env. 30 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la pierre à griller **5** !
- 1) Du dessus, huilez légèrement la pierre à griller **5** et la plaque de gril **1**.
 - 2) Placez les aliments à griller sur la pierre à griller **5** et sur la plaque de gril **1** et retournez-les de temps en temps.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de gril **1**, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, etc.) car ils risqueraient d'abîmer le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.


REMARQUE

- ▶ La couleur de la pierre à griller **5** peut changer légèrement au fil du temps. Ceci n'en entrave pas le fonctionnement.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur !
Risque d'électrocution !

 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Sinon, il y a un risque de blessures !
- Nettoyez l'appareil le plus tôt possible après le refroidissement. Les restes alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager la surface !
- ▶ Ne nettoyez la pierre à griller **5** qu'après qu'elle a refroidi. Dans le cas contraire, la pierre à griller **5** risque de se fissurer et de se briser.
- Essuyez l'appareil, y compris les serpentins chauffants à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez à l'eau claire. Séchez bien le tout.
- Nettoyez la plaque de gril **1**, la pierre à griller **5**, la spatule **7** et les poêlons **6** dans de l'eau de vaisselle chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

REMARQUE



Vous pouvez également laver la spatule **7** au lave-vaisselle. Veillez à ne pas la coincer dans le lave-vaisselle, et utilisez si possible le panier du haut du lave-vaisselle.

REMARQUE

- ▶ Pour nettoyer la pierre à griller **5**, vous pouvez également utiliser une éponge douce ne rayant pas.
- ▶ Afin d'éliminer les odeurs indésirables, telles que de poisson par exemple, frottez la pierre à griller **5** avec du jus de citron.
- ▶ La pierre à griller **5** demande du temps pour sécher.

Rangement

- Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger. Pour ranger les poêlons vides nettoyés **6**, vous pouvez les placer dans l'appareil.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Panne	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil à la poubelle des ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triezy-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

- 1 - 7 : Plastiques,
- 20 - 22 : Papier et carton,
- 80 - 98 : Matériaux composites

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 306420

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	44
Gebruik in overeenstemming met bestemming	44
Inhoud van het pakket	44
Apparaatbeschrijving	44
Technische gegevens	45
Veiligheidsvoorschriften	45
In elkaar zetten en plaatsen	48
Vóór het eerste gebruik	48
Bediening	49
Raclette	50
Grill	51
Reiniging en onderhoud	52
Opbergen	53
Problemen oplossen	53
Afvoeren	53
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	54
Service	55
Importeur	55



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef deze mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het binnenshuis grillen en garen van levensmiddelen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Inhoud van het pakket

Gourmetset (basis, grillplaat en steenplaat)

8 pannetjes

8 spatels

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Apparaatbeschrijving


Afbeelding A:

- 1 Grillplaat
- 2 Temperatuurregelaar
- 3 Indicatielampje opwarmen (groen)
- 4 Indicatielampje netvoeding (rood)
- 5 Steenplaat

Afbeelding B:

- 6 Pannetje
- 7 Spatel

Technische gegevens


Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	1400 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- ▶ Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
 - ▶ Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- ▶ Zorg voor een veilige stand van het apparaat.
- ▶ Raak de temperatuurregelaar nooit aan terwijl het apparaat in werking is. De oppervlakken van het apparaat worden erg heet als het is ingeschakeld.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

Voorzichtig! Heet oppervlak!

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- ▶ Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag van de pannetjes en de grillplaat beschadigd raakt.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

In elkaar zetten en plaatsen

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Zet het apparaat nooit onder hangkasten of in de nabijheid van gordijnen, kastenwanden of andere licht ontvlambare voorwerpen.
 - ▶ Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- 1) Neem alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.
 - 2) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", om eventuele verpakkingsresten te verwijderen. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
 - 3) Plaats het apparaat op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond. Zet het apparaat daarbij niet direct tegen een wand of een kast aan. Alle personen moeten probleemloos de pannetjes **6** kunnen pakken.
 - 4) Plaats de steenplaat **5** op zijn zijkant op de basis, waarop zich de indicatielampjes bevinden. De rondom lopende vetgoot moet omhoog wijzen, de borgpennen van de basis moeten in de uitsparingen aan de onderkant van de steenplaat **5** grijpen, zodat die vast op de basis ligt.
 - 5) Plaats de grillplaat **1** op de andere zijde van de basis. U kunt naar keuze de gladde of de geribbelde grillplaat gebruiken. Met de geribbelde grillplaat krijgt u het kenmerkende grillpatroon op de levensmiddelen.
 - 6) Schuif de pannetjes **6** in het apparaat.

Vóór het eerste gebruik

Het apparaat is opgesteld en gemonteerd zoals eerder beschreven:

- 1) Zet de temperatuurregelaar **2** op 0.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het netvoedingsindicatielampje **4** brandt rood, ten teken dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- 3) Draai de temperatuurregelaar **2** naar MAX. Het indicatielampje voor opwarmen **3** brandt groen, ten teken dat het apparaat aan het opwarmen is. Zodra het indicatielampje voor opwarmen **3** uitgaat, is het apparaat opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.
- 4) Na 20 minuten draait u de temperatuurregelaar **2** naar 0.
- 5) Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

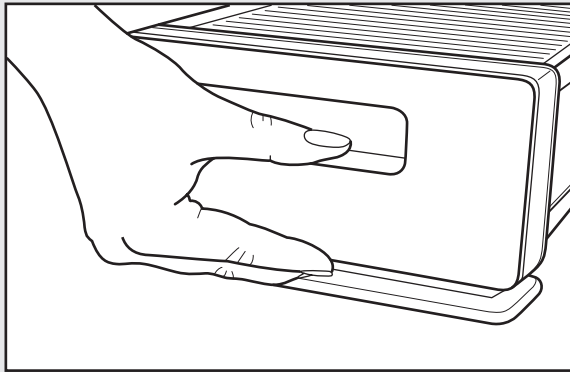
OPMERKING

- ▶ Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 6) Reinig de grillplaat **1**, de steenplaat **5**, de spatels **7** en de pannetjes **6** zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
 - 7) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bediening

⚠ WAARSCHUWING! VERBRANDINGSGEVAAR!

- ▶ Wilt u het apparaat in hete toestand transporteren of verschuiven, pak dan nooit de metalen vlakken, de steenplaat **5** of de grillplaat **1** vast! Pak het apparaat als volgt vast:



Raclette

- 1) Vet de steenplaat **5** en de grillplaat **1** van boven en de pannetjes **6** aan de binnenkant licht in met olie.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het netvoedingsindicatielampje **4** brandt rood, ten teken dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- 3) Draai de temperatuurregelaar **2** naar MAX. Het indicatielampje voor opwarmen **3** brandt groen, ten teken dat het apparaat aan het opwarmen is. Zodra het indicatielampje voor opwarmen **3** uitgaat, is het apparaat opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.

OPMERKING

- ▶ Het indicatielampje voor opwarmen **3** kan tussendoor steeds weer oplichten en uitgaan. Dit is geen defect van het apparaat, maar geeft aan dat het apparaat op de ingestelde temperatuur wordt gehouden.
- ▶ Al naar gelang de omgevingstemperatuur begint het opwarmen op verschillende posities van de temperatuurregelaar **2**. In de gestreepte zone van de schaal op de temperatuurregelaar **2** wordt bij een normale kamertemperatuur niet opgewarmd. Wanneer u de temperatuurregelaar **2** in de richting van MAX draait, hoort u een zachte "klik" zodra het apparaat begint met opwarmen.

Wanneer u alleen wilt racletten, laat u het apparaat ca. 10 minuten voorverwarmen. Wanneer u tegelijkertijd de steenplaat **5** wilt gebruiken om te grillen, wacht u ca. 30 minuten, tot de steenplaat **5** heet is (zie hoofdstuk "Grill"). De pannetjes **6** hoeven voor het opwarmen niet in het apparaat te zijn geschoven.

- 4) Vul de pannetjes **6** met de gewenste ingrediënten. Let er daarbij op dat het pannetje **6** niet te hoog wordt gevuld, zodat de inhoud niet te dicht bij de verwarmingsslangen komt of die zelfs aanraakt!
- 5) Plaats de pannetjes **6** in het apparaat. Door de lichte uitsparing in het apparaat staan de pannetjes steviger.
- 6) Wanneer u de temperatuur wilt verlagen, draait u de temperatuurregelaar **2** in de richting van 0. Wanneer u de temperatuur weer wilt verhogen, draait u de temperatuurregelaar **2** in de richting van MAX.
- 7) Haal de pannetjes **6** uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ De pannetjes **6** zijn, op de geïsoleerde handgreep na, zeer heet! Pak de pannetjes **6** daarom alleen vast bij de handgreep!

- 8) Schuif de inhoud van de pannetjes **6** met behulp van de spatel **7** op uw bord.

U kunt nu het pannetje **6** opnieuw vullen en in het apparaat schuiven. Schuif echter geen gebruikte, lege pannetjes **6** in het apparaat. De levensmiddelresten in het pannetje **6** zouden anders aanbranden.

OPMERKING

- ▶ Door de antiaanbaklaag in de pannetjes **6** is het niet nodig ze voor elke portie opnieuw in te vetten.

- 9) Wanneer u het apparaat niet meer nodig hebt, draait u de temperatuur-regelaar **2** naar 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Grill

Op de grillplaat **1** en de steenplaat **5** kunt u tijdens het racletten vlees, groente of kleine stukjes fruit grillen.

OPMERKING

- ▶ De grillplaat **1** heeft ca. 10 minuten nodig om heet te worden. Pas dan kunt u levensmiddelen op de grillplaat **1** bereiden!
- ▶ De steenplaat **5** heeft ca. 30 minuten nodig om heet te worden. Pas dan kunt u levensmiddelen op de steenplaat **5** bereiden!

- 1) Vet de steenplaat **5** en de grillplaat **1** van boven licht in met olie.
- 2) Leg wat u wilt grillen op de steenplaat **5** en de grillplaat **1** en keer het tussendoor.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de grillplaat **1** afneemt, omdat dit de antiaanbaklaag aantast. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.


OPMERKING

- ▶ De steenplaat **5** kan in de loop der tijd iets van kleur veranderen. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact!
Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

 Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen.
Anders bestaat er gevaar voor brandwonden!
- U kunt het apparaat het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!
- ▶ Reinig de steenplaat **5** pas wanneer die is afgekoeld. Anders kunnen er scheuren in de steenplaat **5** komen en kan deze barsten.
- Veeg het apparaat en de verwarmingsslangen af met een vochtige doek.
Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en spoelt u met schoon water na. Droog alles goed af.
- Reinig de grillplaat **1**, de steenplaat **5**, de spatels **7** en de pannetjes **6** in warm afwaswater. Droog alle onderdelen na reiniging goed af.

OPMERKING



De spatels **7** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Zorg ervoor dat u de spatels niet vastklemt in de vaatwasser en leg ze indien mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser.

OPMERKING

- ▶ Voor het reinigen van de steenplaat **5** kunt u ook een zacht, niet-krassend sponsje gebruiken.
- ▶ Om ongewenste geurtjes, bijv. de geur van vis, te verwijderen, wrijft u de steenplaat **5** in met citroensap.
- ▶ De steenplaat **5** heeft langer nodig om op te drogen.

Opbergen

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt. De lege, gereinigde pannetjes **6** kunt u in het apparaat leggen om ze op te bergen.
- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

Afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

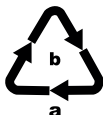
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenissen:

1-7: kunststoffen,

20-22: papier en karton,

80-98: composietmaterialen

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 306420

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	58
Použití v souladu s určením	58
Rozsah dodávky	58
Popis přístroje	58
Technické údaje	59
Bezpečnostní pokyny	59
Sestavení a umístění	62
Před prvním použitím	62
Obsluha	63
Raklet	64
Gril	65
Čištění a údržba	66
Skladování	67
Odstanění závad	67
Likvidace	67
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	68
Servis	69
Dovozce	69



Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předejte také tento návod.

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro grilování a dopékání potravin ve vnitřních prostorách. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

raclette gril (základna, grilovací deska a kamenná deska)

8 pánviček

8 špachtlí

návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Přímo po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje


Obrázek A:

- 1 grilovací deska
- 2 regulátor teploty
- 3 kontrolka zahřívání (zelená)
- 4 síťová kontrolka (červená)
- 5 kamenná deska

Obrázek B:

- 6 pánvička
- 7 špachtle

Technické údaje


Síťové napětí	220 - 240 V ~ (växelström), 50/60 Hz
Příkon	1400 W
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- ▶ Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí. Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.
- ▶ Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ▶ Síťový kabel se musí pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Je-li síťový kabel poškozen, nesmí se přístroj dále používat.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Příklad: Přístroj se musí zastrčit do zásuvky s ochranným vodičem.
 - ▶ Do přístroje se nesmí dostat žádná vlhkost jako je např. déšť nebo voda.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- ▶ Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.
- ▶ Během provozu se dotýkejte pouze regulátoru teploty. Povrchy přístroje se během provozu silně zahřívají.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Pozor! Horký povrch!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Příklad během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- ▶ Chraňte antiadhezivní vrstvu pánviček a grilovací desky tak, že nebudete používat kovové nástroje jako jsou nůž, vidlička apod.
- ▶ Příklad provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

Sestavení a umístění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňkové stěny nebo jiné hořlavé předměty.
 - ▶ Přístroj postavte pouze na žáruvzdorný podklad.
- 1) Vyměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
 - 2) K odstranění případných zbytků balení vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
 - 3) Přístroj postavte na tepelně odolnou, čistou a rovnou plochu. Dbejte přitom na to, aby přístroj nestál přímo u stěny nebo skříně. Všechny osoby by měly vždy bez problémů dosáhnout na pánevky **6**.
 - 4) Kamennou desku **5** nasadte bočně na základnu, na které se nachází kontrolky. Žlábek na tuk nacházející se po celém obvodu musí ukazovat směrem nahoru, přídržovací tyče základny musí zaskočit do zářezů na spodní straně kamenné desky **5** tak, aby pevně doléhaly na základnu.
 - 5) Nasadte grilovací desku **1** na druhou stranu základny. Zde si můžete vybrat, zda chcete použít hladký povrch grilu nebo vroubkovaný povrch grilu. Vroubkovaným povrchem grilu získáte na potravinách typický vzor grilování.
 - 6) Zasuňte pánevky **6** do přístroje.

Před prvním použitím

Přístroj je sestaven a umístěn tak, jak je popsáno výše:

- 1) Nastavte regulátor teploty **2** do polohy 0.
- 2) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Síťová kontrolka **4** svítí červeně, čímž indikuje, že je přístroj zapojen do elektrické sítě.
- 3) Regulátor teploty **2** nastavte na MAX. Kontrolka zahřívání **3** svítí zeleně, čímž indikuje, že se přístroj zahřívá. Jakmile kontrolka zahřívání **3** zhasne, je přístroj zahřátý na nastavenou teplotu.
- 4) Po 20 minutách nastavte regulátor teploty **2** na 0.
- 5) Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

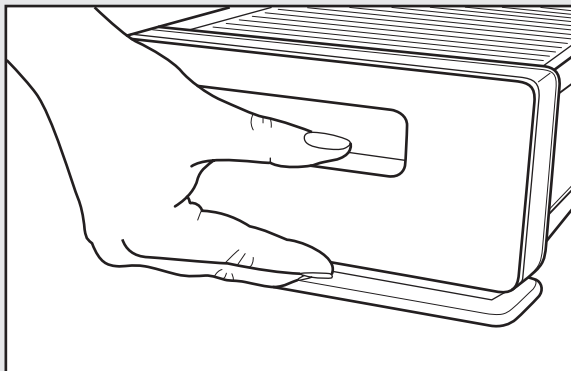
UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- 6) Grilovací desku ❶, kamennou desku ❺, špachtle ❷ a pánvičky ❸ vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
 - 7) Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.
- Přístroj je nyní připraven k provozu.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- ▶ Pokud přístroj přepravujete v horkém stavu nebo jej chcete v tomto stavu přesunout, nikdy se nedotýkejte kovových ploch, kamenné desky ❺ nebo grilovací desky ❶! Uchopte přístroj následujícím způsobem:



Raklet

- 1) Olejem lehce natřete kamennou desku ⑤ a grilovací desku ① shora a pánvičky ⑥ zevnitř.
- 2) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Síťová kontrolka ④ svítí červeně, čímž indikuje, že je přístroj zapojen do elektrické sítě.
- 3) Regulátor teploty ② nastavte na MAX. Kontrolka zahřívání ③ svítí zeleně, čímž indikuje, že se přístroj zahřívá. Jakmile kontrolka zahřívání ③ zhasne, je přístroj zahřátý na nastavenou teplotu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Kontrolka zahřívání ③ se může mezitím vždy znovu rozsvítit a zhasnout. To není chybná funkce přístroje, nýbrž indikuje, že přístroj udržuje nastavenou teplotu.
- ▶ V závislosti na teplotě okolí začne zahřívání na různých pozicích regulátoru teploty ②. V pruhované oblasti stupnice na regulátoru teploty ② se při běžné pokojové teplotě nezahřívá. Když otočíte regulátor teploty ② směrem k MAX, uslyšíte tiché „cvaknutí“, jakmile se přístroj začne zahřívát.

Pokud chcete použít jen raklet, nechte přístroj cca 10 minut rozehrát. Chcete-li současně použít kamennou desku ⑤ na grilování, vyčkejte cca 30 minut, dokud se kamenná deska ⑤ nezahřeje (viz kapitola „Gril“). Pánvičky ⑥ se k zahřátí nemusí zasunout do přístroje.

- 4) Do pánviček ⑥ dejte požadované přísady. Dbejte však přitom na to, aby pánvička ⑥ nebyla naplněna příliš vysoko, aby se potravina nedostala do blízkosti topné spirály nebo se jí dokonce dotýkala!
- 5) Pánvičky ⑥ zasuňte do přístroje. Mírná prohloubenina v přístroji poskytuje lepší stabilitu.
- 6) Chcete-li snížit teplotu, otáčejte regulátorem teploty ② směrem k 0. Chcete-li teplotu opět zvýšit, otáčejte regulátorem teploty ② směrem k MAX.
- 7) Jakmile jsou přísady dopečené, vyjměte pánvičky ⑥ z přístroje.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Kromě izolované rukojeti jsou pánvičky **6** velmi horké! Proto uchopte pánvičky **6** pouze za rukojeť!

8) Obsah pánviček **6** přesuňte pomocí špachtle **7** na svůj talíř.

Pánvičky **6** můžete nyní znovu naplnit a zasunout do přístroje. Do přístroje nedávejte již použité, avšak prázdné pánvičky **6**. Zbytky potravin v pánvičce **6** by se připálily.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Díky antiadhezivní vrstvě v pánvičkách **6** není nutné je před každou porcí opět potírat tukem.
- 9) Pokud již přístroj nepotřebujete, otočte regulátorem teploty **2** na 0 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Gril

Na grilovací desce **1** a kamenné desce **5** můžete současně s rakletováním také grilovat maso, zeleninu nebo malé kousky ovoce.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Grilovací deska **1** potřebuje na zahřátí cca 10 minut. Až poté lze na grilovací desce **1** potraviny vařit!
 - ▶ Kamenná deska **5** potřebuje na zahřátí cca 30 minut. Až poté lze na kamenné desce **5** potraviny vařit!
- 1) Olejem shora potřete kamennou desku **5** a grilovací desku **1**.
- 2) Položte potraviny určené pro grilování po vyhřátí na kamennou desku **5** a grilovací desku **1** a občas je obraťte.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Když chcete ugrilované potraviny odebrat z grilovací desky **1**, nepoužívejte kovové náčiní jako je nůž, vidlička atd., protože byste mohli poškodit antiadhezivní vrstvu. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Kamenná deska **5** může postupem času změnit barvu. To neznamená omezení funkce.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout, jinak hrozí nebezpečí popálení!
- Vyčistěte přístroj nejlépe hned po ochlazení. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch přístroje!
- ▶ Kamennou desku **5** umývejte až po jejím vychladnutí. Jinak se na kamenné desce **5** mohou objevit trhliny a deska může prasknout.
- Přístroj vč. topných spirál otírejte vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a opláchněte čistou vodou. Vše dobře osušte.
- Grilovací desku **1**, kamennou desku **5**, špachtli **7** a pánvičky **6** umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Po umytí všechny díly dobře osušte.

UPOZORNĚNÍ



Špachtli **7** lze také mýt v myčce nádobí. Přitom dbejte na to, aby se v myčce nádobí nezaklínila, a pokud možno používejte horní koš myčky nádobí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K čištění kamenné desky **5** můžete použít měkkou neabrazivní houbu.
- ▶ Pro odstranění nežádoucích pachů jako je např. rybí zápach potřete kamennou desku **5** citronovou šťávou.
- ▶ Kamenná deska **5** potřebuje k usušení delší dobu.

Skladování

- Před uložením nechte přístroj vychladnout. Prázdné, vyčištěné pánvičky ❹ můžete pro uložení vložit do přístroje.
- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.
	Síťová zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

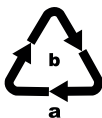
Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

- 1–7: Plasty,
- 20–22: Papír a lepenka,
- 80–98: Kompozitní materiály

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opořebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepkou na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 306420

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	72
Uso previsto	72
Volumen de suministro	72
Descripción del aparato	72
Características técnicas	73
Indicaciones de seguridad	73
Montaje y emplazamiento	76
Antes del primer uso	76
Manejo	77
Raclette	78
Grill	79
Limpieza y mantenimiento	80
Almacenamiento	81
Eliminación de fallos	81
Desecho	82
Garantía de Kompernass Handels GmbH	83
Asistencia técnica	84
Importador.....	84



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, el uso y el desecho de este aparato. 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 el uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

Raclette grill (base, plancha de grill y plancha de piedra)

8 sartenes

8 espátulas

Instrucciones de uso

INDICACIÓN

Inmediatamente después de desembalar el aparato, verifique la integridad del contenido y que no presenta daños. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato


Figura A:

- 1 Plancha de grill
- 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 DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ 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.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El aparato debe conectarse a una base de enchufe 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! 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 vigilados o hayan sido instruidos 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 base de enchufe. Procure que la clavija de red 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.
- ▶ Procure que el aparato esté colocado de forma estable.
- ▶ Durante el funcionamiento, solo puede tocar el regulador de temperatura. Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

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 la clavija de red 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 plancha de grill, 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 termorresistente.
- 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.
 - 3) Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente, limpia y plana. Evite instalar el aparato directamente junto a una pared o armario. Todos los comensales deben poder acceder fácilmente a su sartén **5**.
 - 4) Coloque la plancha de piedra **5** en el lado de la base en la que se encuentran los pilotos de control. El canal para la salida de la grasa que rodea el aparato debe estar orientado hacia arriba, las barras de soporte de la base deben estar insertadas en las entalladuras de la parte inferior de la plancha de piedra **5** para que esta esté fija en la base.
 - 5) Coloque la plancha de grill **1** en el otro lado de la base. Ahora puede escoger si desea utilizar la superficie del grill plana o la estriada. Con la superficie estriada de grill logrará el efecto típico de parrilla en los alimentos que cocine.
 - 6) Introduzca las sartenes **6** en el aparato.

Antes del primer uso

El aparato está montado y colocado como se acaba de describir:

- 1) Ponga el regulador de temperatura **2** en 0.
- 2) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El piloto de control de red **4** se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 3) Gire el regulador de temperatura **2** a MAX. El piloto de control de calentamiento **3** se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando. En el momento en que se apaga el piloto de control de calentamiento **3**, el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.
- 4) Transcurridos 20 minutos, gire el regulador de temperatura **2** a 0.
- 5) A continuación, extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato.

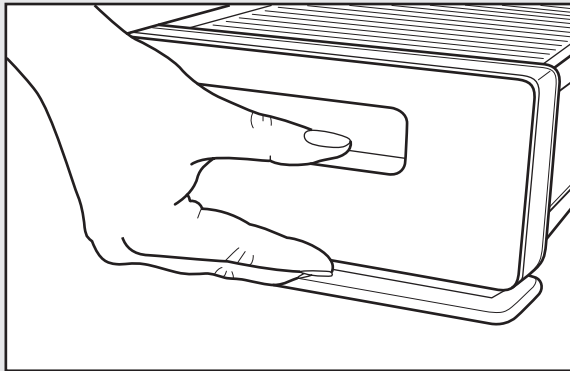
INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez se puede generar 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.
- 6) Limpie la plancha de grill **1**, la plancha de piedra **5**, la espátula **7** y las sartenes **6** tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
 - 7) Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- El aparato estará listo para su uso.

Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- ▶ Nunca toque las superficies metálicas calientes, la plancha de piedra **5** o la plancha de grill **1** cuando vaya a transportar o deslizar el aparato cuando este esté caliente. Manipule el aparato como se describe a continuación:



Raclette

- 1) Engrase ligeramente la plancha de piedra **5** y la plancha de grill **1** por arriba y las sartenes **6** por dentro.
- 2) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El piloto de control de red **4** se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 3) Gire el regulador de temperatura **2** a MAX. El piloto de control de calentamiento **3** se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando. En el momento en que se apaga el piloto de control de calentamiento **3**, el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.

INDICACIÓN

- ▶ El piloto de control de calentamiento **3** puede volver a encenderse y apagarse mientras tanto. Esta acción no supone un mal funcionamiento del aparato, sino que significa que el aparato mantiene la temperatura ajustada.
- ▶ Dependiendo de la temperatura del ambiente, el aparato comienza a calentar en diferentes posiciones del regulador de temperatura **2**. En el área marcada a rayas de la escala del regulador de temperatura **2**, no se produce el calentamiento a temperatura ambiente normal. Cuando gira el regulador de temperatura **2** hacia MAX, escuchará un "clic" bajito tan pronto como el aparato comience a calentarse.

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 "Grill"). Las sartenes **6** no deben estar insertadas en el aparato para su calentamiento.

- 4) 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.
- 5) Introduzca las sartenes **6** en el aparato. La ligera hendidura del aparato permite un mejor asiento.
- 6) Si desea reducir la temperatura, gire el regulador de temperatura **2** en dirección 0. Si desea aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura **2** en dirección MAX.
- 7) Retire las sartenes **6** del aparato en cuanto los alimentos estén bien hechos.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

- 8) 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 pero vacías en el aparato. Los restos de los 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.

- 9) Si no va a utilizar más el aparato, gire el regulador de temperatura **2** a MIN y extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

Grill

En la plancha de grill **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 plancha de grill **1** requiere aprox. 10 minutos para calentarse. ¡Solo entonces pueden colocarse los alimentos en la plancha **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) Engrase ligeramente la plancha de piedra **5** y la plancha de grill **1** por arriba.
- 2) Una vez calentado el aparato, coloque los alimentos en la plancha de piedra **5** y en la plancha de grill **1** y dele vueltas de vez en cuando.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice utensilios metálicos tales como cuchillo, tenedor, etc., cuando extraiga los alimentos de la plancha de grill **1** ya que podrían entrar en contacto con 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 DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe! ¡Existe riesgo 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. De lo contrario, existe peligro de quemaduras.
- Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos. ¡Podrían dañar la superficie!
- ▶ Limpie la plancha de piedra **5** cuando esta se haya enfriado. De lo contrario, la plancha de piedra **5** podría rayarse y romperse.
- Limpie el aparato, incluidos los serpentines calentadores, con un paño húmedo. En caso necesario, añada un detergente suave al paño y limpie el aparato con agua limpia. Seque todo bien.
- Limpie la plancha de grill **1**, la plancha de piedra **5**, la espátula **7** y las sartenes **6** con agua caliente. Seque todas las piezas adecuadamente después de la limpieza.

INDICACIÓN



Las espátulas **7** también se pueden limpiar en el lavavajillas. Procure que no queden bloqueadas en el lavavajillas y utilice, si es posible, el cesto superior.

INDICACIÓN

- ▶ Para limpiar la plancha de piedra **5**, también puede utilizarse un estropajo blando 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, deje que se enfríe. Las sartenes vacías y limpias **6** pueden guardarse dentro del aparato.
- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada a la red eléctrica.	Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
	La base de enchufe está defectuosa.	Utilice una base de enchufe 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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para 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, moldes de horno 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 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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.

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 306420

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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Índice

Introdução	86
Utilização correta	86
Conteúdo da embalagem	86
Descrição do aparelho	86
Dados técnicos	87
Instruções de segurança	87
Montagem e instalação	90
Antes da primeira utilização	90
Operação	91
Raclette	92
Grelhador	93
Limpeza e conservação	94
Armazenamento	95
Resolução de falhas	95
Eliminação	96
Garantia da Kompernass Handels GmbH	97
Assistência Técnica	98
Importador	98



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, utilização e 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 apenas 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 (vermelho)
- 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 uso alimentar.

Instruções de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a 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.

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- ▶ O aparelho não pode ser exposto a chuva ou humidade.
- ⊘ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Num caso destes, pode ocorrer perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se houver 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, em caso de perigo, a ficha se encontra num local de fácil acesso e o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.
- ▶ Durante a utilização, toque apenas no regulador de temperatura. As superfícies do aparelho aquecem muito durante o funcionamento.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

Cuidado! Superfície muito quente!

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 e eventuais películas de proteção e autocolantes.
 - 2) Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção", para retirar eventuais restos da embalagem. 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** no lado da base, onde se encontram as luzes de controlo. O rego a toda a volta para a gordura tem de ficar voltado para cima, as barras de retenção têm de encaixar nos entalhes do lado inferior da placa de pedra **5**, de forma que esta fique bem fixa sobre a base.
 - 5) Coloque a placa para grelhar **1** no outro lado da base. Aqui pode escolher se pretende utilizar a superfície para grelhar lisa ou estriada. Pode obter o padrão típico dos grelhados nos alimentos com a superfície para grelhar estriada.
 - 6) Introduza as frigideiras **6** no aparelho.

Antes da primeira utilização

O aparelho foi montado e instalado da forma anteriormente descrita:

- 1) Coloque o regulador de temperatura **2** em 0.
- 2) Insira a ficha numa tomada. A luz de controlo de alimentação **4** acende-se a vermelho e indica, assim, que o aparelho está ligado à corrente elétrica.
- 3) Rode o regulador da temperatura **2** para MAX. A luz de controlo de aquecimento **3** acende-se a verde e indica, assim, que o aparelho está a aquecer. Logo que a luz de controlo de aquecimento **3** se apagar, o aparelho está quente à temperatura ajustada.
- 4) Após 20 minutos rode o regulador da temperatura **2** para 0.
- 5) Desligue depois a ficha e deixe o aparelho arrefecer.

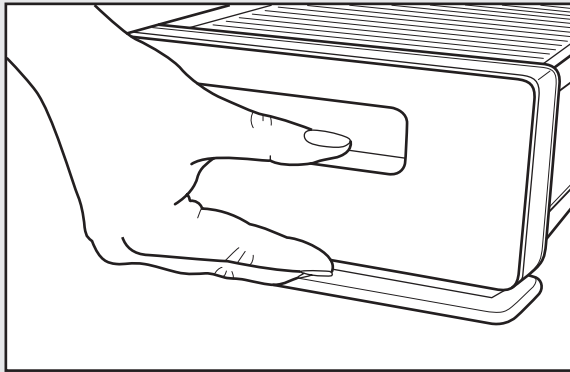
NOTA

- ▶ Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.
- 6) Limpe a placa para grelhar **1**, a placa de pedra **5**, as espátulas **7** e as frigideiras **6** conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".
 - 7) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- aparelho está agora operacional.

Operação

⚠ AVISO! PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ▶ Se transportar ou deslocar o aparelho quente, nunca toque nas superfícies de metal, na placa de pedra **5** ou na placa para grelhar **1**! Pegue no aparelho da seguinte forma:



Raclette

- 1) Unte ligeiramente a superfície exterior da placa de pedra ⑤, bem como da placa para grelhar ①, e a superfície interior das frigideiras ⑥.
- 2) Insira a ficha numa tomada. A luz de controlo de alimentação ④ acende-se a vermelho e indica, assim, que o aparelho está ligado à corrente elétrica.
- 3) Rode o regulador da temperatura ② para MAX. A luz de controlo de aquecimento ③ acende-se a verde e indica, assim, que o aparelho está a aquecer. Logo que a luz de controlo de aquecimento ③ se apagar, o aparelho está quente à temperatura ajustada.

NOTA

- ▶ É possível que a luz de controlo de aquecimento ③ se ligue e desligue sempre de novo. Isto não é uma falha de funcionamento do aparelho, significa apenas que o aparelho mantém a temperatura ajustada.
- ▶ Consoante a temperatura ambiente, o aquecimento começa em diferentes posições do regulador de temperatura ②. Na zona listada da escala no regulador de temperatura ②, o aquecimento não ocorre, se a temperatura ambiente for normal. Se rodar o regulador de temperatura ② no sentido MAX, ouve um "clique" suave assim que o aparelho começar a aquecer.

Se pretender apenas utilizar a função de Raclette, deixe o aparelho aquecer aprox. 10 minutos. Se pretender utilizar a placa de pedra ⑤ para grelhar ao mesmo tempo, espere 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.

- 4) Encha as frigideiras ⑥ com os ingredientes desejados. No entanto, tenha atenção para que a frigideira ⑥ não fique 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!
- 5) Coloque as frigideiras ⑥ no aparelho. A leve cavidade no aparelho assegura uma melhor fixação.
- 6) Se pretender reduzir a temperatura, rode o regulador da temperatura ② no sentido 0. Se pretender voltar a aumentar a temperatura, rode o regulador da temperatura ② no sentido MAX.
- 7) 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!

- 8) 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 untar as mesmas antes de cada nova porção.

- 9) 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 **1** e na placa de pedra **5** pode ir grelhando, simultaneamente à Raclette, carne, legumes ou pequenos pedaços de fruta.

NOTA

- ▶ A placa para grelhar **1** necessita de 10 minutos para aquecer. Só depois poderá cozinhar alimentos sobre a placa para grelhar **1**!
- ▶ A placa de pedra **5** necessita de aprox. 30 minutos para aquecer. Só depois poderá cozinhar os alimentos sobre a placa de pedra **5**!

- 1) Unte ligeiramente a superfície superior da placa de pedra **5** e da placa para grelhar **1**.
- 2) Coloque os alimentos a grelhar, após o período de aquecimento, sobre a placa de pedra **5** e a placa para grelhar **1** 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 **1**, porque estes danificam o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.

NOTA

- ▶ A placa de pedra **5** 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!

- ▶ Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada! Perigo de choque elétrico!

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Caso contrário, existe o 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 sofrer rachas 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.

NOTA

- ▶ 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 arrefecer antes de o arrumar. Pode colocar as frigideiras ❹ vazias e limpas no aparelho para fins de arrumação.
- 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 de alimentação elétrica.	Insira a ficha numa tomada.
	A tomada elétrica 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 REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



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 podem ser depositados 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 original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

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, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos 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 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- 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, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

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

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 306420

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

05/2018 · Ident.-No.: SRGS1400B2-032018-1

IAN 306420