



RACLETTE GRILL WITH FONDUE SRGF 1400 A1

RO

COMBINAȚIE DE GRĂȚAR RACLETE-FONDUE

Instrucțiuni de utilizare

DE AT CH

FONDUE-RACLETTEGRILL- KOMBINATION

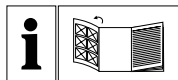
Bedienungsanleitung

BG

КОМБИНИРАН УРЕД ФОНДЮ И РАКЛЕТ ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

IAN 383201_2101



RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

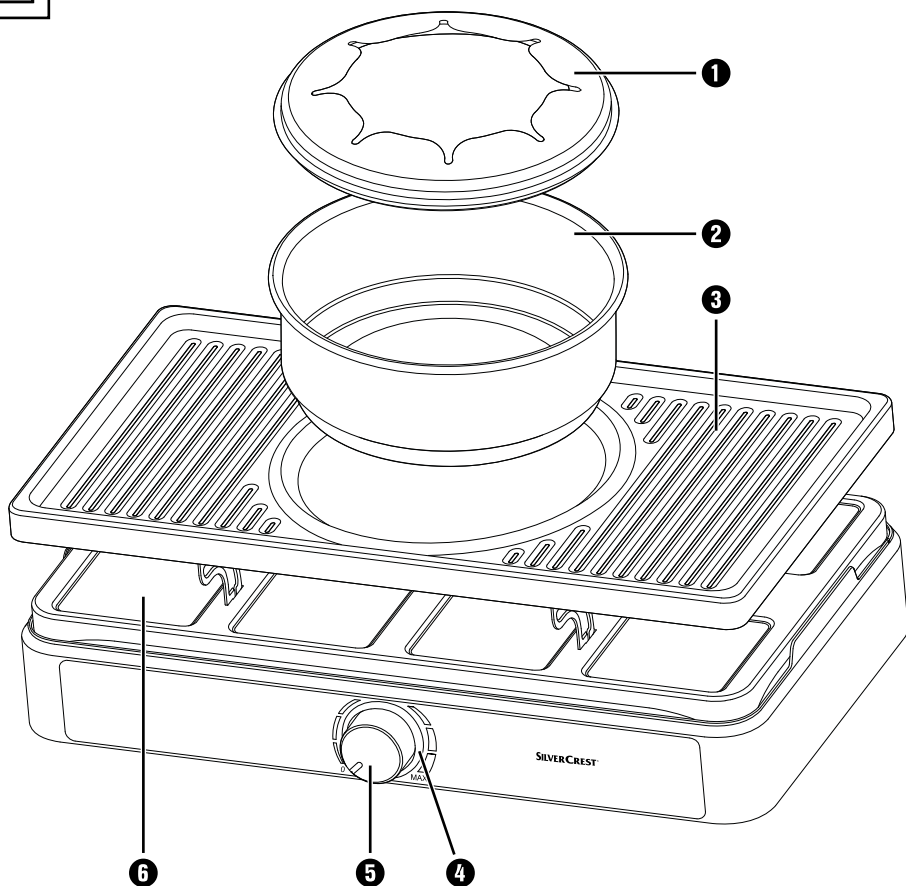
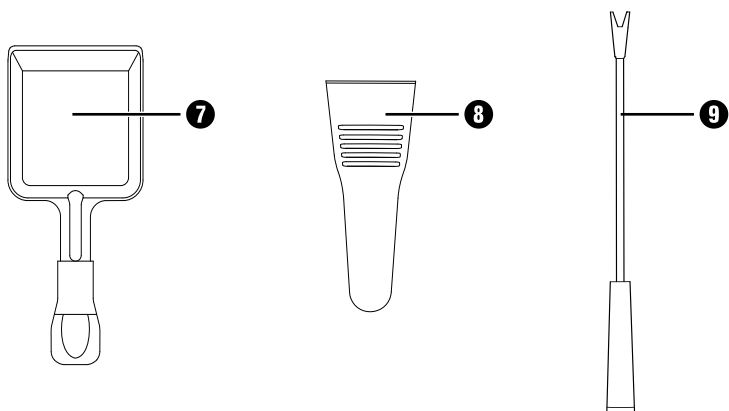
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

DE AT CH

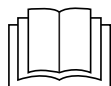
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31

A**B**

Cuprins

Introducere	2
Utilizarea conform destinației	2
Furnitura și verificarea transportului	2
Descrierea aparatului	3
Date tehnice	3
Indicații de siguranță	3
Înainte de prima utilizare	6
Instalarea	7
Utilizarea	7
Raclette	7
Grătar	9
Fondue	9
Curățarea și îngrijirea	11
Depozitarea	11
Remediarea defecțiunilor	12
Eliminarea	12
Garanția Kompernass Handels GmbH	13
Service-ul	14
Importator	14



Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare și păstrați-le pentru consultarea ulterioară. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i și instrucțiunile de utilizare.

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predăți-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv preparării pe grătar și gătirii alimentelor în interior. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Furnitura și verificarea transportului

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

Pericol de asfixiere!

- Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării.

- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare, precum și eventualele folii de protecție și autocolante de pe aparat.

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile. În cazul în care furnitura este incompletă sau prezintă deteriorări din cauza ambalajului precar sau cauzate de transport, contactați serviciul clienți.

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- grătar raclette (bază și placă de grătar)
- oală pentru fondue
- protecție de stropire
- 8 tigăi
- 8 spatule
- 8 furculițe
- instrucțiuni de utilizare

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ protecție de stropire
- ❷ oală pentru fondue
- ❸ placă de grătar
- ❹ bec de funcționare (roșu)
- ❺ regulator de temperatură
- ❻ adâncituri pentru tigăi

Figura B:

- ❼ tigaie
- ❽ spatulă
- ❾ furculiță

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220–240 V ~ (curent alternativ), 50–60 Hz
Consum	1400 W
Capacitatea oalei pentru fondue ❷	1,7 l
Capacitatea maximă a oalei pentru fondue ❷	1 l
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- Protejați cablul de alimentare de contactul cu componentele fierbinți ale aparatului. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a unei plite sau a unui cuptor încălzit.

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- ▶ Nu expuneți aparatul ploii și nu îl utilizați niciodată în medii umede sau ude. Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se udă și nu se umezește.
- ▶ Înainte de utilizare, verificați dacă aparatul prezintă defecțiuni exterioare vizibile. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- ▶ Cablul de alimentare trebuie verificat periodic în privința semnelor de deteriorare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, nu este permisă utilizarea aparatului.
- ▶ Aparatul trebuie conectat la o priză cu conductor de protecție.
- ▶ Aparatul nu trebuie să intre în contact cu umezeala precum ploaia sau umiditatea.



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit! Pericol de arsuri!
- ▶ Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- ▶ Asigurați o poziție stabilă a aparatului.



Precauție! Suprafață fierbinte!

- ▶ Aparatul și accesoriile utilizate devin foarte fierbinți în timpul funcționării. În timpul funcționării atingeți numai regulatorul de temperatură și mânerul.
- ▶ Oala pentru fondue și conținutul acesteia devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Atingeți sau mutați oala pentru fondue sau aparatul numai după ce acestea s-au răcit suficient.
- ▶ Aparatul nu este adecvat pentru încălzirea lichidelor inflamabile sau alcoolice. Pericol de incendiu!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- ▶ Nu utilizați cărbuni sau materiale asemănătoare pentru exploatarea aparatului!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu folosiți ustensile metalice, cum ar fi cuțițe, furculițe etc. atunci când luați preparatele de pe placa de grătar sau din tigăi, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale livrate împreună cu acesta.

Înainte de prima utilizare

- 1) Curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „**Curățarea și îngrijirea**” pentru a îndepărta eventualele resturi de ambalaj. Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că toate componentele s-au uscat complet.
- 2) Instalați aparatul conform descrierii din capitolul „**Instalarea**”.
- 3) Introduceți ștecărul într-o priză.
- 4) Rotiți regulatorul de temperatură ❸ pe **MAX**. Becul de funcționare ❹ luminează, indicând că aparatul se încălzește.
- 5) După 20 de minute rotiți regulatorul de temperatură ❸ pe 0.
- 6) Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

INDICAȚIE

- La prima încălzire a aparatului se pot degaja ușoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este normal și absolut inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.
- 7) Curățați din nou placa de grătar ❸ conform descrierii din capitolul „**Curățarea și îngrijirea**”.
 - 8) Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că toate componentele s-au uscat complet.

Instalarea

AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- Nu așezați niciodată aparatul sub dulapuri suspendate sau în apropierea perdelelor, pereților de dulapuri sau a altor obiecte inflamabile.
- Așezați aparatul doar pe o suprafață termorezistentă.

- 1) Așezați aparatul pe o suprafață termorezistentă, curată și plană. Nu așezați aparatul direct lângă un perete sau dulap. Toate persoanele trebuie să poată ajunge fără probleme la tigăi **7** și furculițe **9**.
- 2) Așezați placa de grătar **3** pe aparat, cu suprafața striată a grătarului orientată în sus.
- 3) Introduceți ștecărul într-o priză.
- 4) Dacă doriți să utilizați oala pentru fondue **2**, procedați conform descrierii din capitolul „**Fondue**”.

Utilizarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Aparatul și accesoriile utilizate devin foarte fierbinți în timpul funcționării. În timpul funcționării atingeți numai regulatorul de temperatură **5** și mânerul.

Raclette

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu folosiți ustensile metalice, cum ar fi cuțite, furculițe etc. atunci când luați preparatele de pe placa de grătar **3** sau din tigăi **7**, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.

- 1) Gresăți ușor interiorul plăcii de grătar **3** și al tigăilor **7**.
- 2) Rotiți regulatorul de temperatură **5** pe **MAX**. Becul de funcționare **4** luminează, indicând că aparatul se încălzește. Preîncălziți aparatul cca 10 minute.

INDICAȚIE

- Becul de funcționare ④ rămâne aprins până se atinge temperatura setată. Acesta se poate aprinde și stinge, în funcție de temperatura ambientală și modul de a găti. Aceasta nu constituie o eroare de funcționare a aparatului, ci indică faptul că aparatul se reîncălzește pentru a menține temperatura. În setarea MAX, becul de funcționare ④ rămâne aprins permanent.
 - Încălzirea poate începe la diferite poziții ale regulatorului de temperatură ⑤, în funcție de temperatura ambientală.
- 3) Umpleți tigăile ⑦ cu ingredientele dorite. Totuși se va avea în vedere ca tigaia ⑦ să nu fie prea plină, pentru a evita apropierea prea mult a alimentelor de rezistențele de încălzire sau chiar atingerea acestora!
 - 4) Introduceți tigăile ⑦ în aparat. Adâncitura ușoară ⑥ din aparat asigură o stabilitate mai bună.
 - 5) Dacă doriți să micșorați temperatura, rotiți regulatorul de temperatură ⑤ în direcția 0. Dacă doriți să măriți din nou temperatura, rotiți regulatorul de temperatură ⑤ în direcția MAX.
 - 6) Scoateți tigăile ⑦ din aparat imediat ce ingredientele sunt gata.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Tigăile ⑦ sunt foarte fierbinți, cu excepția mânerului izolat! De aceea apucați tigăile ⑦ numai de mâner!
- 7) Împingeți conținutul tigăilor ⑦ pe farfurii cu ajutorul spatulelor ⑧. Acum puteți umple și introduce din nou tigaia ⑦ în aparat. Nu introduceți în aparat tigăile ⑦ folosite, goale. Resturile de alimente din tigaie ⑦ se pot arde.

INDICAȚIE

- Datorită stratului antiaderent din interiorul tigăilor ⑦ nu este necesară gresarea acestora din nou înaintea fiecărei porții.
- 8) Dacă nu mai utilizați aparatul, rotiți regulatorul de temperatură ⑤ pe 0 și scoateți ștecărul din priză.

Grătar

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Alimentele foarte umede sau congelate pot genera foarte mulți stropi la amplasarea pe placa de grătar **3** încinsă. Decongelați ingredientele congelate înainte de a le găti pe grătar și tamponați ușor alimentele umede pentru a le usca.
- ▶ Păstrați întotdeauna o distanță suficientă față de placa de grătar **3** încinsă.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu folosiți ustensile metalice, cum ar fi cuțite, furculițe etc. atunci când luați preparatele de pe placa de grătar **3** sau din tigăi **7**, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.

Puteți găti cu placa de grătar **3** pește, legume sau bucăți mici de fructe, separat sau în același timp cu raclette și fondue.

- 1) Gresați ușor placa de grătar **3**.
- 2) Preîncălziți aparatul cca 10 minute.
- 3) Așezați produsele de preparat pe placa de grătar **3** și întoarceți-le pe parcurs.

INDICAȚIE

- ▶ Atunci când nu folosiți oala pentru fondue **2**, puteți folosi inclusiv suprafața rotundă din mijlocul plăcii de grătar **3** pentru prăjit.
- 4) Luați preparatele gătite de pe placa de grătar **3** cu un obiect nemetalic.
 - 5) Dacă nu mai utilizați aparatul, rotiți regulatorul de temperatură **5** pe 0 și scoateți ștecărul din priză.

Fondue

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Oala pentru fondue **2** și conținutul acesteia devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Atingeți sau mutați oala pentru fondue **2** sau aparatul numai după ce s-au răcit suficient.
- ▶ Conținutul fierbinte al oalei pentru fondue **2** poate genera foarte mulți stropi sau spumă la contactul cu alimente umede sau congelate. Decongelați alimentele congelate în prealabil și tamponați ușor alimentele umede pentru a le usca. Introduceți alimentele întotdeauna lent în conținutul fierbinte al oalei pentru fondue **2**.
- ▶ Păstrați întotdeauna o distanță suficientă față de placa de grătar **3** încinsă.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu încingeți oala pentru fondue ② folosind alte surse de căldură, de exemplu, plita de aragaz sau cuptorul cu microunde.
- ▶ Nu amplasați niciodată oala pentru fondue ② goală pe placa de grătar ③. Umpleți oala pentru fondue ② cu minimum 500 ml de lichid.
- ▶ Oala pentru fondue ② nu este adecvată pentru prăjire sau călire.

Puteți găti fondue separat sau în același timp cu raclette sau grătarul.

- 1) Umpleți oala pentru fondue ② cu minimum 500 ml de lichid, însă fără a depăși marcajul MAX.
- 2) Așezați protecția de stropire ① pe marginea oalei pentru fondue ②, cu partea curbată în sus, apoi amplasați oala în adâncitura prevăzută în acest sens în mijlocul plăcii de grătar ③.
- 3) Setati temperatura dorită cu ajutorul regulatorului de temperatură ⑤:
 - **temperatură scăzută și medie:** pentru sosuri sensibile (de exemplu, sos de cașcaval sau de ciocolată), precum și pentru încălzirea sosurilor vâscoase (de exemplu, sos de roșii).
 - **temperatură medie și mare:** pentru încălzirea sau menținerea la cald a conținuturilor lichide precum ulei sau supă.
 - **temperatură maximă:** pentru încălzirea conținuturilor apoase precum ulei sau supă. Selectați o temperatură mai scăzută după ce conținutul s-a încălzit suficient.

INDICAȚIE

- ▶ Evitați temperaturile prea ridicate pentru încălzirea sosului de cașcaval sau de ciocolată sau a altor sosuri la fel de vâscoase, ca de exemplu, sos de roșii, pentru a evita arderea lor sau stropirea. Amestecați periodic conținutul oalei pentru fondue ②, ca să nu se prindă de oală.
 - ▶ Folosiți temperatura maximă numai pentru încălzirea conținuturilor apoase precum ulei sau supă. Selectați o treaptă inferioară de temperatură pentru încălzire sau menținerea la cald.
- 4) După ce conținutul oalei pentru fondue ② s-a încălzit suficient, puteți înțepa bucățile de alimente pregătite cu furculițele ⑨ și le puteți introduce în oala pentru fondue ②. Puteți introduce furculițele ⑨ în decupajele prevăzute în acest sens în protecția de stropire ①.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Aveți în vedere faptul că atunci când scoateți furculițele ⑨, de pe acestea poate picura grăsime, sos etc. pe placa de grătar ③ încăinsă, generând astfel stropi. Păstrați de aceea întotdeauna o distanță suficientă față de placa de grătar ③ încăinsă.
- 5) Dacă nu mai utilizați aparatul, rotiți regulatorul de temperatură ⑤ pe 0 și scoateți ștecărul din priză.

Curățarea și îngrijirea

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză!
Există pericol de electrocutare!



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau agresive. Aceste substanțe pot ataca ireparabil suprafețele!

INDICAȚIE

- Cel mai bine este să curățați aparatul imediat după răcire. Astfel, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.
- Ștergeți aparatul, inclusiv rezistențele de încălzire cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați puțin detergent delicat pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă umezită numai cu apă. Uscați totul foarte bine.
- Curățați placa de grătar **3**, oala pentru fondue **2**, protecția de stropire **1**, tigăile **7**, spatulele **8** și furculițele **9** în apă caldă cu detergent de vase. După spălare uscați bine toate componentele.

INDICAȚIE



Placa de grătar **3**, oala pentru fondue **2**, furculițele **9** și protecția de stropire **1** pot fi spălate și în mașina de spălat vase. Pentru o durabilitate mai mare a stratului antiaderent vă recomandăm să spălați manual oala pentru fondue **2** și placa de grătar **3**, conform descrierii de mai sus.

Depozitarea

- Păstrați aparatul răcit, curățat, într-un loc ferit de praf și uscat.

Remediarea defecțiunilor

Defecțiunea	Cauza	Soluția
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este conectat la rețeaua electrică.	Introduceți ștecărul într-o priză.
	Priza este defectă.	Folosiți altă priză.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă centrului de service.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau în cazul în care constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoii menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.



Ambalajul este compus din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și do- vada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformi- tate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din mo- mentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea pro- dusului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calita- tea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteri- orărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 383201_2101 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 383201_2101.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 383201_2101

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

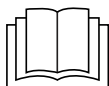
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	16
Употреба по предназначение	16
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране . . .	16
Описание на уреда	17
Технически данни	17
Указания за безопасност	17
Преди първата употреба	20
Разполагане	21
Работа с уреда	21
Раклет	21
Грил	22
Фондю	23
Почистване и поддръжка	25
Съхранение	25
Отстраняване на неизправности	26
Предаване за отпадъци	26
Гаранция	27
Сервизно обслужване	29
Вносител	29



Преди да използвате уреда за пръв път, прочетете внимателно ръководството за потребителя и го запазете за по-късна справка. Предавайте уреда на трети лица заедно с това ръководство.

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за гриловане и приготвяне на хранителни продукти в затворени помещения. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

Опасност от задушаване!

► Опаковъчните материали не трябва да се използват от деца за игра.

- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали, както и евентуални защитни фолия и стикери от уреда.

УКАЗАНИЕ

► Проверете доставката за комплектност и видими повреди. При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспортирането, се обърнете към сервиза за клиенти.

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Раклет грил (основа и грил плоча)
- Тенджера за фондю
- Защита от пръски
- 8 тиганчета
- 8 шпатули
- 8 вилици
- Ръководство за потребителя

Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Защита от пръски
- ❷ Тенджера за фондю
- ❸ Грил плоча
- ❹ Индикатор за работен режим (червен)
- ❺ Регулатор на температурата
- ❻ Вдлъбнатини за тиганчетата

Фигура Б:

- ❼ Тиганче
- ❽ Шпатула
- ❾ Вилица

Технически данни

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz
Консумация на мощност	1400 W
Вместимост на тенджерата за фондю ❷	1,7 l
Макс. количество за напълване на тенджерата за фондю ❷	1 l
	Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Пазете храняващия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- ▶ Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка. Не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа.
 - ▶ Преди употреба проверявайте уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е падал.
 - ▶ Кабелът за свързване към мрежата трябва да се проверява редовно за признаци на повреди. В случай че кабелът за свързване към мрежата е повреден, преустановете употребата на уреда.
 - ▶ Уредът трябва да се включва към контакт със защитен проводник.
 - ▶ Уредът не трябва да се навлажнява, например да влиза в съприкосновение с дъжд или влага.
-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, ако по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящи части.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- ▶ По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- ▶ Осигурете стабилно положение на уреда.



Повишено внимание! Гореща повърхност!

- ▶ Уредът и използваните принадлежности се нагряват много силно по време на работа. По време на работа докосвайте само регулатора на температурата и дръжките.
- ▶ Тенджерата за фондю и нейното съдържание се нагряват много силно по време на работа. Докосвайте или премествайте тенджерата за фондю или уреда едва тогава, когато те са достатъчно охладени.
- ▶ Уредът не е подходящ за загряване на запалими или съдържащи алкохол течности. Опасност от пожар!

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Уверете се, че уредът, кабелът или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина като котлони или открит огън.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За работа с уреда не използвайте въглища или други подобни горива!
- ▶ За вземане на готовите продукти от грил плочата или тиганчетата не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилици и др., тъй като те могат да повредят незалепащото покритие. Ако незалепащото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- ▶ Използвайте уреда само с доставените оригинални принадлежности.

Преди първата употреба

- 1) Почистете всички части, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“, за да отстраните евентуални остатъци от опаковката. Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да използвате уреда.
- 2) Разположете уреда съгласно описанието в глава „Разполагане“.
- 3) Включете щепсела в контакт.
- 4) Завъртете регулатора на температурата **5** на **MAX**. Индикаторът за работен режим **4** светва и по този начин показва, че уредът загрева.
- 5) След 20 минути завъртете регулатора на температурата **5** на **0**.
- 6) Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади.

УКАЗАНИЕ

- ▶ При първото загревяне на уреда е възможно образуване на лек дим и миризма, дължащо се на производствени остатъци. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- 7) Отново почистете грил плочата **3**, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.
 - 8) Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да използвате уреда.

Разполагане

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- Никога не поставяйте уреда под висящи шкафове или до завеси, стени на шкафове или други запалими предмети.
- Поставяйте уреда само върху устойчива на висока температура основа.

- 1) Поставете уреда на устойчива на висока температура, чиста и равна повърхност. Внимавайте да не поставите уреда непосредствено до стена или шкаф. Всички трябва да могат да достигат безпроблемно тиганчетата **7** и вилците **9**.
- 2) Поставете грил плочата **3** с рифелованата повърхност на грила нагоре върху уреда.
- 3) Включете щепсела в контакт.
- 4) Ако искате да използвате тенджерата за фондю **2**, процедирайте съгласно описанието в глава „Фондю“.

Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Уредът и използваните принадлежности се нагряват много силно по време на работа. По време на работа докосвайте само регулатора на температурата **5** и дръжките.

Раклет

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За вземане на готовите продукти от грил плочата **3** или тиганчетата **7** не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилци и др., тъй като те могат да повредят незалепащото покритие. Ако незалепащото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.

- 1) Намазнете леко грил плочата **3** и тиганчетата **7** от вътрешната страна.
- 2) Завъртете регулатора на температурата **5** на **MAX**. Индикаторът за работен режим **4** светва и по този начин показва, че уредът загрева. Оставете уреда да загрева предварително около 10 минути.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Индикаторът за работен режим ④ остава включен дотогава, докато бъде достигната настроената степен на температурата. Той може да светва и угасва отново, в зависимост от температурата на околната среда и обстановката при готвене. Това не е неправилно функциониране, а само показва, че уредът загрява отново, за да поддържа температурата. При настройка MAX индикаторът за работен режим ④ остава включен непрекъснато.
 - ▶ В зависимост от околната температура загряването може да започва при различни позиции на регулатора на температурата ⑤.
- 3) Напълнете тиганчетата ⑦ с желаните продукти. Но внимавайте да не препълвате тиганчето ⑦, за да предотвратите прекомерно приближаване на хранителния продукт до нагревателните спирали или дори контакт с тях!
- 4) Поставете тиганчетата ⑦ в уреда. Леката вдлъбнатина ⑥ в уреда осигурява по-добра стабилност.
- 5) Ако желаете да намалите температурата, завъртете регулатора на температурата ⑤ в посока 0. Ако желаете отново да увеличите температурата, завъртете регулатора на температурата ⑤ в посока MAX.
- 6) Извадете тиганчетата ⑦ от уреда, когато продуктите са готови.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Тиганчетата ⑦, с изключение на изолираната дръжка, са много горещи! Затова хващайте тиганчетата ⑦ само за дръжката!
- 7) Избутаите съдържанието на тиганчетата ⑦ с помощта на шпатулите ⑧ върху чинията.
- Сега можете отново да напълните тиганчето ⑦ и да го поставите в уреда. Не поставяйте използвани, но празни тиганчетата ⑦ в уреда. Остатъците от хранителни продукти в тиганчето ⑦ ще загорят.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Благодарение на незалепващото покритие на тиганчетата ⑦ не е необходимо да ги намазнявате отново преди всяка порция.
- 8) Когато няма да използвате повече уреда, завъртете регулатора на температурата ⑤ на 0 и издърпайте щепсела от контакта.

Грил

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Много влажни или замразени хранителни продукти могат да пръснат силно при поставяне върху горещата грил плоча ③. Размразете замразените хранителни продукти преди гриловането и с потупване ги подсушете леко.
- ▶ Винаги спазвайте достатъчно разстояние до горещата грил плоча ③.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За вземане на готовите продукти от грил плочата ③ или тиганчетата ⑦ не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилици и др., тъй като те могат да повредят незалепащото покритие. Ако незалепащото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.

Върху грил плочата ③ можете поотделно или едновременно с раклета и фондютю да гриловате риба, зеленчуци или малки парченца плодове.

- 1) Намазнете леко грил плочата ③.
- 2) Оставете уреда да загрява предварително около 10 минути.
- 3) Поставете продуктите за гриловане върху грил плочата ③ и от време на време ги обръщайте.

УКАЗАНИЕ

- Ако не използвате тенджерата за фондю ②, можете да използвате също и кръглата повърхност в средата на грил плочата ③ за гриловане.
- 4) Вземете готовите гриловани продукти от грил плочата ③ с неметален прибор.
 - 5) Когато няма да използвате повече уреда, завъртете регулатора на температурата ⑤ на 0 и издърпайте щепсела от контакта.

Фондю

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Тенджерата за фондю ② и нейното съдържание се нагряват много силно по време на работа. Докосвайте или премествайте тенджерата за фондю ② или уреда едва тогава, когато те са достатъчно охладени.
- Горещото съдържание на тенджерата за фондю ② може да пръска силно и да се пени при потапяне на влажни или замразени хранителни продукти. Размразете замразените хранителни продукти предварително и с потупване ги подсушете леко. Винаги потапяйте бавно хранителните продукти в съдържанието на тенджерата за фондю ②.
- Винаги спазвайте достатъчно разстояние до горещата грил плоча ③.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не загрявайте тенджерата за фондю ② посредством други източници на топлина, напр. котлон или микровълнова фурна.
- Никога не поставяйте тенджерата за фондю ② без съдържание върху горещата грил плоча ③. Напълнете минимум 500 ml течност в тенджерата за фондю ②.
- Тенджерата за фондю ② не е подходяща за печене или задушаване.

Можете да приготвите фондюто отделно или едновременно с раклета или грила.

- 1) Напълнете тенджерата за фондю ❷ с минимум 500 ml течност, но не надвишавайте маркировката MAX.
- 2) Поставете защитата от пръски ❶ с извитата страна нагоре върху ръба на тенджерата за фондю ❷ и поставете тенджерата в предвидената за целта вдлъбнатина в средата на грил плочата ❸.
- 3) Настройте желаната температура с регулатор на температурата ❺:
 - **Ниска до средна температура:** за деликатни дипове и сосове (напр. сос със сирене или с шоколад), както и за затопляне на гъсти сосове (напр. доматиен сос).
 - **Средна до висока температура:** за поддържане топли или горещи на гъсти течности като масло или бульон.
 - **Максимална температура:** за затопляне на редки течности като масло или бульон. Изберете по-ниска температура, щом съдържанието се затопли достатъчно.

УКАЗАНИЕ

- Избягвайте прекалено високи температури за загряване на сосове със сирене и с шоколад или на подобни гъсти сосове, като напр. доматиен сос, за да предотвратите загаряне или изпръскване. От време на време разбърквайте съдържанието на тенджерата за фондю ❷, за да не заплене нещо на дъното на тенджерата.
- Използвайте максималната температура само за загряване на редки течности като олио или бульон. За поддържане на топли или горещи ястия използвайте по-ниска температурна настройка.

- 4) След като съдържанието на тенджерата за фондю ❷ се е загряло достатъчно, можете да набодете подготвените парчета хранителни продукти с вилиците ❹ и да ги потопите в тенджерата за фондю ❷. Можете да окачите вилиците ❹ в предвидените за целта отвори на защитата от пръски ❶.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Обърнете внимание на това, че при изваждане от вилиците ❹ може да капе и да пръска силно мазнина, сос или други подобни върху горещата грил плоча ❸. Поради това винаги спазвайте достатъчно разстояние до горещата грил плоча ❸.

- 5) Когато няма да използвате повече уреда, завъртете регулатора на температурата ❺ на 0 и издърпайте щепсела от контакта.

Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта!
Съществува опасност от токов удар!



- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Винаги оставяйте уреда да се охлади, преди да го почистите.
Съществува опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати. Те могат да повредят непоправимо повърхностите!

УКАЗАНИЕ

- Препоръчително е да почиствате уреда веднага след охлаждане.
Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.

- Избършете уреда, включително нагревателните спирали, с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата и след това избършете с навлажнена само с вода кърпа. Подсушете добре всичко.
- Почистете грил плочата **3**, тенджерата за фондю **2**, защитата от пръски **1**, тиганчетата **7**, шпатулите **8** и вилиците **9** в топла вода за изплакване. След измиването подсушете добре всички части.

УКАЗАНИЕ



Грил плочата **3**, тенджерата за фондю **2**, вилиците **9** и защитата от пръски **1** могат да се почистват също в съдомиялната машина. За по-дълъг срок на годност на незалепващото покритие препоръчваме да миете тенджерата за фондю **2** и грил плочата **3** на ръка, както е описано по-горе.

Съхранение

- Съхранявайте охладения почистен уред на ненапразено и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Отстраняване
Уредът не функционира.	Щепселът не е включен към електрическата мрежа.	Включете щепсела в контакт.
	Контактът е повреден.	Използвайте друг електрически контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиса.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по горепосочените начини или установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервис.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или градска управа.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **383201_2101**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reclamaция.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@idl.bg

IAN 383201_2101

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителите имат право да предявят рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборът от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

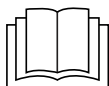
- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	32
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	32
Lieferumfang und Transportinspektion	32
Gerätebeschreibung	33
Technische Daten	33
Sicherheitshinweise	33
Vor dem ersten Gebrauch	36
Aufstellen	37
Bedienen	37
Raclette	37
Grill	38
Fondue	39
Reinigung und Pflege	41
Aufbewahrung	41
Fehlerbehebung	42
Entsorgung	42
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44



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 und Transportinspektion

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden. Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Kunden-Service.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Raclette-Grill (Basis und Grillplatte)
- Fonduetopf
- Spritzschutz
- 8 Pfannen
- 8 Spatel
- 8 Gabeln
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Spritzschutz
- ❷ Fonduetopf
- ❸ Grillplatte
- ❹ Betriebsleuchte (rot)
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Vertiefungen für Pfannen

Abbildung B:

- ❼ Pfanne
- ❽ Spatel
- ❾ Gabel

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
Fassungsvermögen Fonduetopf ❷	1,7 l
Max. Einfüllmenge Fonduetopf ❷	1 l
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- ▶ Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Temperaturregler und die Griffe.
- ▶ Der Fonduetopf und sein Inhalt werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren oder bewegen Sie den Fonduetopf oder das Gerät erst, sobald dieser ausreichend abgekühlt ist.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Erhitzen von brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten geeignet. Brandgefahr!

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!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte oder aus den Pfannen nehmen, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) 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, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf, wie im Kapitel „**Aufstellen**“ beschrieben.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 4) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf **MAX**. Die Betriebsleuchte **4** leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät heizt.
- 5) Nach 20 Minuten drehen Sie den Temperaturregler **5** auf **0**.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.
- 7) Reinigen Sie die Grillplatte **3** erneut wie im Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ beschrieben.
 - 8) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Aufstellen

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

- 1) 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 ⑦ und Gabeln ⑨ heranreichen können.
- 2) Platzieren Sie die Grillplatte ③ mit der geriffelten Grillfläche nach oben auf dem Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 4) Wenn Sie den Fonduetopf ② nutzen möchten, gehen Sie vor, wie im Kapitel „Fondue“ beschrieben.

Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Temperaturregler ⑤ und die Griffe.

Raclette

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte ③ oder aus den Pfannen ⑦ nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

- 1) Ölen Sie die Grillplatte ③ und die Pfannen ⑦ von innen leicht ein.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler ⑤ auf MAX. Die Betriebsleuchte ④ leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät heizt. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.

HINWEIS

- Die Betriebsleuchte ④ bleibt so lange eingeschaltet, bis die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist. Sie kann immer wieder ein- und ausgehen, je nach Umgebungstemperatur und Kochsituation. Das ist keine Fehlfunktion, sondern zeigt an, dass das Gerät wieder aufheizt, um die Temperatur zu halten. In der Einstellung MAX bleibt die Betriebsleuchte ④ konstant eingeschaltet.
- Je nach Umgebungstemperatur kann das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers ⑤ beginnen.

- 3) Füllen Sie die Pfannen ⑦ mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie darauf, dass die Pfannen ⑦ nicht zu hoch gefüllt werden, damit das Lebensmittel nicht zu nahe an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 4) Stellen Sie die Pfannen ⑦ in das Gerät. Die leichten Vertiefungen ⑥ im Gerät sorgen für einen besseren Stand.
- 5) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler ⑤ Richtung 0. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler ⑤ Richtung MAX.
- 6) Nehmen Sie die Pfannen ⑦ aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Pfannen ⑦ sind, außer am isolierten Griff, sehr heiß! Fassen Sie die Pfannen ⑦ daher nur am Griff an!
- 7) Schieben Sie den Inhalt der Pfannen ⑦ mit Hilfe der Spatel ⑧ auf Ihren Teller.
Sie können nun die Pfanne ⑦ neu befüllen und in das Gerät schieben. Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen ⑦ in das Gerät. Die Lebensmittelreste in den Pfannen ⑦ würden anbrennen.

HINWEIS

- Durch die Antihaftbeschichtung in den Pfannen ⑦ ist es nicht nötig, diese vor jeder Portion erneut einzuölen.
- 8) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler ⑤ auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Grill

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Sehr feuchte oder gefrorene Lebensmittel können beim Auflegen auf die heiße Grillplatte ③ stark spritzen. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen auf und tupfen Sie feuchte Lebensmittel etwas trocken.
- Halten Sie immer ausreichend Abstand zur heißen Grillplatte ③.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte **3** oder aus den Pfannen **7** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

Auf der Grillplatte **3** können Sie, einzeln oder gleichzeitig zum Raclette und Fondue, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen grillen.

- 1) Ölen Sie die Grillplatte **3** leicht ein.
- 2) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.
- 3) Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte **3** und wenden Sie es zwischendurch.

HINWEIS

- Wenn Sie den Fonduepf **2** nicht verwenden, können Sie auch die runde Fläche in der Mitte der Grillplatte **3** zum Grillen verwenden.
- 4) Nehmen Sie das fertig gegarte Grillgut mit einem nicht-metallischen Gegenstand von der Grillplatte **3**.
 - 5) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf **0** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Fondue

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Der Fonduepf **2** und sein Inhalt werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren oder bewegen Sie den Fonduepf **2** oder das Gerät erst, sobald dieser ausreichend abgekühlt ist.
- Der heiße Inhalt des Fonduepfes **2** kann beim Eintauchen feuchter oder gefrorener Lebensmittel stark spritzen und schäumen. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel zuvor auf und tupfen Sie feuchte Lebensmittel etwas trocken. Tauchen Sie Lebensmittel immer langsam in den heißen Inhalt des Fonduepfes **2** ein.
- Halten Sie immer ausreichend Abstand zur heißen Grillplatte **3**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Erhitzen Sie den Fonduepf **2** nicht mittels anderer Wärmequellen, wie z. B. einer Herdplatte oder Mikrowelle.
- Stellen Sie den Fonduepf **2** nie ohne Inhalt auf die heiße Grillplatte **3**. Füllen Sie mindestens 500 ml Flüssigkeit in den Fonduepf **2**.
- Der Fonduepf **2** ist nicht zum Braten oder Dünsten geeignet.

Sie können das Fondue einzeln oder gleichzeitig zum Raclette oder Grill zubereiten.

- 1) Befüllen Sie den Fonduetopf ❷ mit mindestens 500 ml Flüssigkeit, überschreiten Sie jedoch nicht die MAX-Markierung.
- 2) Setzen Sie den Spritzschutz ❶ mit der gewölbten Seite nach oben auf den Rand des Fonduetopfes ❷ und stellen Sie diesen in die dafür vorgesehene Vertiefung mittig auf die Grillplatte ❸.
- 3) Stellen Sie mit dem Temperaturregler ❺ die gewünschte Temperatur ein:
 - **Niedrige bis mittlere** Temperatur: für empfindliche Dips und Soßen (z. B. Käse- oder Schokoladensoße) sowie zum Erwärmen von dickflüssigen Soßen (z. B. Tomatensoße).
 - **Mittlere bis hohe** Temperatur: zum Warm- bzw. Heißhalten von flüssigen Inhalten wie Öl oder Brühe.
 - **Maximale** Temperatur: zum Erhitzen von dünnflüssigen Inhalten wie Öl oder Brühe. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur, sobald der Inhalt ausreichend erhitzt ist.

HINWEIS

- ▶ Vermeiden Sie zu hohe Temperaturen zum Erwärmen von Käse- oder Schokoladensoße oder ähnlich dickflüssigen Soßen wie z. B. Tomatensoße, um ein Anbrennen oder Herausspritzen zu vermeiden. Rühren Sie den Inhalt des Fonduetopfes ❷ gelegentlich um, damit nichts am Topfboden ansetzt.
- ▶ Nutzen Sie die maximale Temperatur nur zum Erhitzen von dünnflüssigem Inhalt wie Öl oder Brühe. Wählen Sie zum Warm- oder Heißhalten eine niedrigere Temperatureinstellung.

- 4) Sobald der Inhalt des Fonduetopfes ❷ ausreichend erhitzt ist, können Sie die vorbereiteten Lebensmittelstücke mit den Gabeln ❹ aufspießen und in den Fonduetopf ❷ tauchen. Sie können die Gabeln ❹ in die dafür vorgesehenen Aussparungen des Spritzschutzes ❶ einhängen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beachten Sie, dass von den Gabeln ❹ beim Herausnehmen Fett, Soße o. Ä. auf die heiße Grillplatte ❸ tropfen und heftig spritzen kann. Halten Sie daher immer ausreichend Abstand zur heißen Grillplatte ❸.
- 5) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen!

HINWEIS

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

- Wischen Sie das Gerät inkl. der Heizschlangen mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte **3**, den Fonduetopf **2**, den Spritzschutz **1**, die Pfannen **7**, die Spatel **8** und die Gabeln **9** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS



Die Grillplatte **3**, der Fonduetopf **2**, die Gabeln **9** und der Spritzschutz **1** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Für eine längere Haltbarkeit der Antihafbeschichtung empfehlen wir den Fonduetopf **2** und die Grillplatte **3** wie oben beschrieben mit der Hand zu spülen.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das abgekühlte, gereinigte Gerät an einem 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 Kunden-Service.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Lösungen beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Kunden-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 Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 383201_2101 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 383201_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 383201_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Stand der Informationen:

08 / 2021 · Ident.-No.: SRGF1400A1-052021-3

IAN 383201_2101