

SILVERCREST®



PIZZA RACLETTE SRGP 1300 A1

BG

РАКЛЕТ ПИЦА

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

PIZZA-RACLETTE

Bedienungsanleitung

IAN 383209_2101

BG



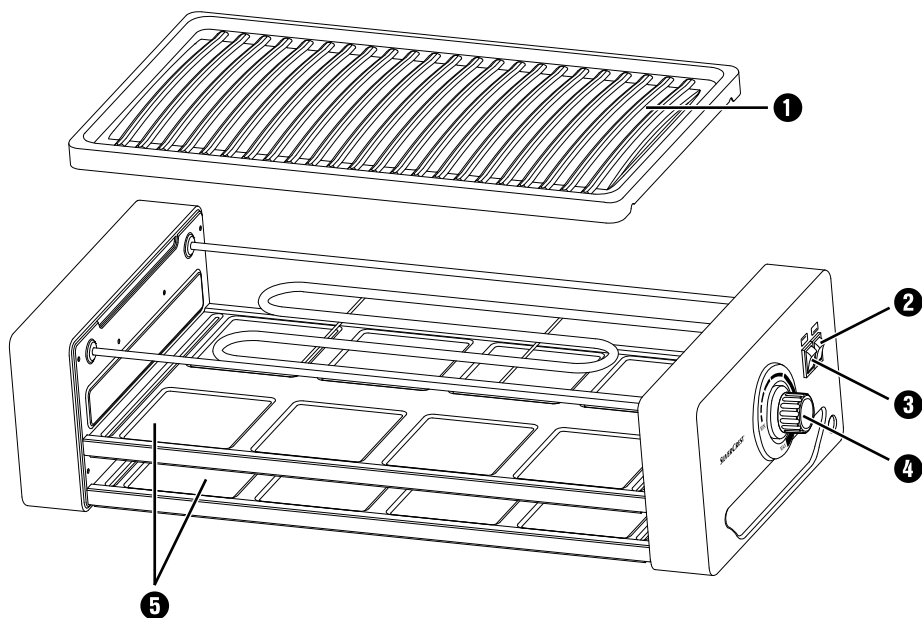
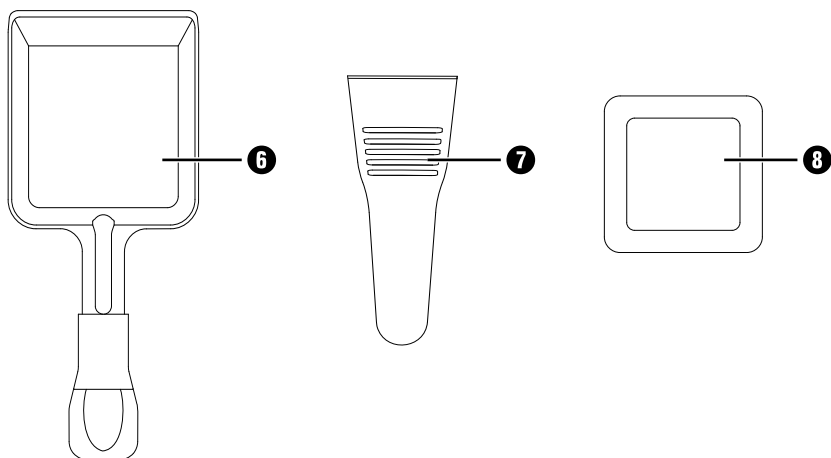
BG

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.

BG	Ръководство за експлоатация	Страница	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

A**B**

Съдържание

Въведение	2
Употреба по предназначение	2
Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране	2
Описание на уреда	3
Елементи за обслужване и функции	3
Технически данни	3
Указания за безопасност	4
Преди първата употреба	6
Разполагане	7
Работа с уреда	7
Раклет	7
Грил	8
Пица	10
Предложение за рецепта за тесто за пица	11
Почистване и поддръжка	11
Съхранение	12
Отстраняване на неизправности	12
Предаване за отпадъци	13
Гаранция	14
Сервизно обслужване	16
Вносител	16

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 фолиа 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:

- раklet пица (основа и грил плоча)
- 8 тиганчета
- 8 шпатули
- форма за изрязване на тесто за пица
- ръководство за потребителя

Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Грил плоча
- ❷ Превключвател за **долния** нагревателен елемент  с вграден индикатор за работен режим
- ❸ Превключвател за **горния** нагревателен елемент  с вграден индикатор за работен режим
- ❹ Регулатор на температурата за горния нагревателен елемент
- ❺ Вдлъбнатини за тиганчетата

Фигура Б:

- ❻ Тиганче
- ❼ Шпатула
- ❽ Форма за изрязване на тесто за пица

Елементи за обслужване и функции

С превключвателите  ❷ /  ❸ включвате и изключвате нагревателните елементи. Използвайте горния нагревателен елемент за гриловане и препичане. За печене на тестото за пица включете допълнително долния нагревателен елемент.

Щом натиснете превключвателите  ❷ /  ❸, нагревателните елементи започват да нагреват и вградените индикатори за работен режим показват, че нагревателните елементи работят.

С регулатора на температурата ❹ можете да настройвате плавно температурата на горния нагревател. Долният нагревателен елемент има предварително настроена температура и не може да се регулира.

Технически данни

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz
Консумация на мощност	1300 W
Консумация на мощност на горния нагревателен елемент	1000 W
Консумация на мощност на долния нагревателен елемент	300 W
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди употреба проверявайте уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- ▶ 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.
- ▶ Уредът трябва да се включва към контакт със защитен проводник.
- ▶ Пазете мрежовия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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 допускате 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.
- ▶ 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.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Уверете се, че уредът, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина като котлони или открити пламъци.
- 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 незалепващото покритие. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- Използвайте уреда единствено 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) С превключвателите  ② /  ③ включете двата нагревателни елемента. Вградените индикатори за работен режим светят.
- 4) Поставете регулатора на температурата ④ на **MAX** и оставете уреда да загрее около 20 минути.

УКАЗАНИЕ

- При първото загряване 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.
- 5) След това отново завъртете регулатора на температурата ④ на **MIN**, изключете нагревателните елементи с превключвателите  ② /  ③, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
 - 6) Отново почистете грил плочата ①, както е описано в глава „**Почистване и поддръжка**“.
 - 7) Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да използвате отново 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 **6**.
- 2) Поставете грил плочата **1** с рифелованата повърхност на грила нагоре върху уреда.
- 3) Включете щепсела в контакт.

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 елементите за обслужване и дръжките.

Раклет

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За вземане на готовите продукти от грил плочата **1** или тиганчетата **6** не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилници и др., тъй като те могат да повредят незалепващото покритие. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.

- 1) Намазните леко грил плочата **1** и тиганчетата **6** от вътрешната страна.
- 2) С превключвателя  **3** включете горния нагревателен елемент за грила и за препичане на тиганчетата **6** и завъртете регулатора на температурата **4** на MAX. Оставете уреда да загрева предварително около 10 минути.
- 3) Ако желаете да намалите температурата, завъртете регулатора на температурата **4** в посока MIN. Ако желаете отново да увеличите температурата, завъртете регулатора на температурата **4** в посока MAX.
- 4) Напълнете тиганчетата **6** с желаните продукти. Внимавайте да не преплъвате тиганчетата **6**, за да предотвратите прекомерно приближаване на хранителния продукт до нагревателните спирали или дори контакт с тях!

- 5) Поставете тиганчетата **6** на горния етаж на уреда. Леките вдлъбнатини **5** осигуряват по-добра стабилност.
- 6) Извадете тиганчетата **6** от уреда, когато продуктите са готови.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Тиганчетата **6**, с изключение на изолираната дръжка, са много горещи! Затова хващайте тиганчетата само за дръжката!

- 7) Избутайте съдържанието на тиганчетата **6** върху чиния с помощта на шпатулата **7**.
- Сега можете отново да напълните тиганчетата **6** и да ги поставите в уреда. Използвани, празни тиганчета **6** можете да оставите на долния етаж на уреда, докато долният нагревателен елемент е изключен. Не оставяйте там използвани тиганчета **6**, когато долният нагревателен елемент е включен. Остатъците от хранителни продукти в тиганчетата **6** ще загорят.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Благодарение на незалепващото покритие на тиганчетата **6** не е необходимо да ги намазнявате отново преди всяка порция.
- 8) Когато уредът повече не ви е необходим, завъртете регулатора на температурата **4** на **MIN**, изключете горния нагревателен елемент с превключвателя  **3**, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Грил

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Много влажни или замразени хранителни продукти могат да пръснат силно при поставяне върху горещата грил плоча **1**. Размразете замразени хранителни продукти преди гриловането и с потупване подсушете леко влажни хранителни продукти.
- ▶ Винаги спазвайте достатъчно разстояние до горещата грил плоча **1**.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За вземане на готовите продукти от грил плочата **1** или тиганчетата **6** не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилици и др., тъй като те могат да повредят незалепващото покритие. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.

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

- 1) Намазнете леко грил плочата ❶.
- 2) С превключателя  ❸ включете горния нагревателен елемент за грила и завъртете регулатора на температурата ❹ на **MAX**. Оставете уреда да загрява предварително около 10 минути.
- 3) Ако желаете да намалите температурата, завъртете регулатора на температурата ❹ в посока **MIN**. Ако желаете отново да увеличите температурата, завъртете регулатора на температурата ❹ в посока **MAX**.
- 4) Поставете продуктите за гриловане върху грил плочата ❶ и от време на време ги обръщайте.
- 5) Вземете готовите гриловани продукти от грил плочата ❶ с неметален прибор.
- 6) Когато уредът повече не ви е необходим, завъртете регулатора на температурата ❹ на **MIN**, изключете горния нагревателен елемент с превключателя ❸, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Избиране на настройка на температурата

При каква настройка на температурата и колко време се приготвя продуктът за гриловане зависи от много фактори, като напр. вида на месото или рибата, изходната температура на продукта за гриловане, дебелината на нарязване и личните предпочитания. При настройката на температурата се ориентирайте по следните приблизителни стойности:

Настройка на температурата	Подходяща за:
ниска до средна температура	риба, морски дарове, зеленчуци
средна до висока температура	дивечово, птиче месо
висока температура	месо, заместител на месо

Пица

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Винаги спазвайте достатъчно разстояние спрямо горещата грил плоча **1**.

Можете да използвате функцията пица отделно или едновременно с раклетата или грила.

- 1) С превключвателя  **3** включете горния нагревателен елемент за грила и за препичане на тиганчетата **6** и с превключвателя  **2** допълнително долния нагревателен елемент за печене на тестото за пица. Оставете уреда да загрява предварително около 10 минути.
- 2) Ако желаете да намалите температурата на горния нагревателен елемент, завъртете регулатора на температурата **4** в посока **MIN**. Ако желаете отново да увеличите температурата, завъртете регулатора на температурата **4** в посока **MAX**.
- 3) Разточете тестото за пица на дебелина 2 – 3 mm и с помощта на формата за изрязване на тесто за пица **8** изрежете подходящи парчета тесто за пица.
- 4) Намазнете леко тиганчетата **6**.
- 5) Поставете парчетата тесто за пица в тиганчетата **6** и ги гарнирайте с желаните продукти. Внимавайте да не препълвате тиганчетата **6**, за да предотвратите прекомерно приближаване на хранителния продукт до нагревателните спирали или дори контакт с тях!
- 6) Поставете тиганчетата **6** на горния етаж на уреда. Леките вдлъбнатини **5** осигуряват по-добра стабилност.
- 7) Извадете тиганчетата **6** от уреда, когато продуктите са готови. В зависимост от гарнирането и дебелината на тестото пицата е готова след 8 до 10 минути. За постигане на равномерно изпичане се препоръчва, след около 4 – 5 минути мини пицата да се обърне с шпатулата **7** на 180° в тигана **6**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Тиганчетата **6**, с изключение на изолираната дръжка, са много горещи! Затова хващайте тиганчетата само за дръжката!
- 8) Избутайте съдържанието на тиганчетата **6** върху чиния с помощта на шпатулата **7**.
Сега можете отново да напълните тиганчетата **6** и да ги поставите в уреда. Не поставяйте използвани, празни тиганчета **6** на долния етаж на уреда, докато долният нагревателен елемент е включен. Остатъците от хранителни продукти в тиганчетата **6** ще загорят.

УКАЗАНИЕ

- Благодарение на незалепащото покритие на тиганчетата **6** не е необходимо да ги намазнявате отново преди всяка порция.

- 9) Когато уредът повече не ви е необходим, завъртете регулатора на температурата **4** на **MIN**, изключете двата нагревателни елемента с превключвателите  **2**/ **3**, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Предложение за рецепта за тесто за пица

Продукти (за около 25 мини пици)

- 250 g пшенично брашно
- 150 ml хладка вода
- 5 g прясна мая или 2 g суха мая
- 5 g сол
- 5 g захар
- 10 ml зехтин

Приготвяне:

- 1) Разтворете маята и захарта в малко хладка вода.
- 2) Смесете в купа брашното със солта, зехтина и разтвора с мая и захар.
- 3) Постепенно прибавете останалата вода и размесете в тестото.
- 4) Месете тестото до образуване на гладка повърхност.
- 5) Покрийте тестото с чиста кърпа и го оставете да втаса на топло място за около 1 час.
- 6) След това разточете тестото на дебелина около 2 – 3 mm и изрежете мини пиците с формата за изрязване на тесто за пица **8**.

Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТИ! 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 оставайте 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.
- Измийте грил плочата ❶, тиганчетата ❷, шпатулите ❸ и формата за изрязване на тесто за пица ❹ в топъл разтвор за миене. След измиване то подсушете добре всички части.

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 сервиза за клиенти.
	Защитата от прегряване се е задействала.	Изключете щепсела от контакта и изчакайте, докато уредът се охлади. Ако уредът продължава да не функционира и след охлаждане, се обърнете към сервиза за клиенти.

Ако неизправностите не могат да се отстранят с посочените по-горе решения или ако установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз за клиенти.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

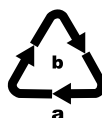
Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



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 отделно. 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 представите 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 383209_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 kalkulация. 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@lidl.bg

IAN 383209_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	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
Lieferumfang und Transportinspektion	20
Gerätebeschreibung	21
Bedienelemente und Funktionen	21
Technische Daten	21
Sicherheitshinweise	22
Vor dem ersten Gebrauch	24
Aufstellen	25
Bedienen	25
Raclette	25
Grill	26
Pizza	27
Rezeptvorschlag für Pizzateig	28
Reinigung und Pflege	29
Aufbewahrung	29
Fehlerbehebung	30
Entsorgung	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32

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:

- Pizza-Raclette (Basis und Grillplatte)
- 8 Pfannen
- 8 Spatel
- Pizzateigausstecher
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Grillplatte
- ❷ Schalter für **unteres** Heizelement  mit integrierter Betriebsleuchte
- ❸ Schalter für **oberes** Heizelement  mit integrierter Betriebsleuchte
- ❹ Temperaturregler für oberes Heizelement
- ❺ Vertiefungen für Pfannen

Abbildung B:

- ❻ Pfanne
- ❼ Spatel
- ❽ Pizzateigausstecher

Bedienelemente und Funktionen

Mit den Schaltern  ❷ /  ❸ schalten Sie die Heizelemente ein und aus. Benutzen Sie das obere Heizelement zum Grillen und Überbacken. Zum Backen des Pizzateigs schalten Sie zusätzlich das untere Heizelement ein.

Sobald Sie die Schalter  ❷ /  ❸ betätigen, beginnen die Heizelemente zu heizen und die integrierten Betriebsleuchten zeigen an, dass die Heizelemente in Betrieb sind.

Mit dem Temperaturregler ❹ können Sie die Temperatur der oberen Heizung stufenlos regeln. Das untere Heizelement hat eine voreingestellte Temperatur und lässt sich nicht regeln.

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	1300 W
Leistungsaufnahme oberes Heizelement	1000 W
Leistungsaufnahme unteres Heizelement	300 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ 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.
- ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- ▶ 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.
- ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- 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.

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.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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!
- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte oder aus den Pfannen nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung 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) Schalten Sie mit den Schaltern  **2** /  **3** beide Heizelemente ein, die integrierten Betriebsleuchten leuchten.
- 4) Drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MAX** und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten heizen.

HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.
- 5) Drehen Sie den Temperaturregler **4** anschließend wieder auf **MIN**, schalten Sie die Heizelemente mit den Schaltern  **2** /  **3** aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 6) Reinigen Sie die Grillplatte **1** erneut wie im Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ beschrieben.
 - 7) 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 **6** heranreichen können.
- 2) Platzieren Sie die Grillplatte **1** mit der geriffelten Grillfläche nach oben auf dem Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Raclette

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte **1** oder aus den Pfannen **6** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

- 1) Ölen Sie die Grillplatte **1** und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 2) Schalten Sie mit dem Schalter  **3** das obere Heizelement für den Grill und zum Überbacken der Pfannen **6** ein und drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MAX**. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.
- 3) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MIN**. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MAX**.
- 4) Füllen Sie die Pfannen **6** mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie darauf, dass die Pfannen **6** nicht zu hoch gefüllt werden, damit das Lebensmittel nicht zu nah an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 5) Stellen Sie die Pfannen **6** in die obere Etage des Gerätes. Die leichten Vertiefungen **5** sorgen für einen besseren Stand.

- 6) 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 diese daher nur am Griff an!

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

Sie können die Pfannen **6** nun neu befüllen und in das Gerät schieben. Benutzte, leere Pfannen **6** können Sie in die untere Etage des Gerätes stellen, solange das untere Heizelement ausgeschaltet ist. Stellen Sie benutzte Pfannen **6** dort nicht ab, wenn das untere Heizelement aktiviert ist, die Lebensmittelreste in den Pfannen **6** würden anbrennen.

HINWEIS

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

- 8) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MIN**, schalten Sie das obere Heizelement mit dem Schalter  **3** aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Grill

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Sehr feuchte oder gefrorene Lebensmittel können beim Auflegen auf die heiße Grillplatte **1** 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 **1**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte **1** oder aus den Pfannen **6** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

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

- 1) Ölen Sie die Grillplatte **1** leicht ein.
- 2) Schalten Sie mit dem Schalter  **3** das obere Heizelement für den Grill ein und drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MAX**. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.

- 3) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MIN**. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MAX**.
- 4) Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte **1** und wenden Sie es zwischendurch.
- 5) Nehmen Sie das fertig gegarte Grillgut mit einem nicht-metallischen Gegenstand von der Grillplatte **1**.
- 6) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MIN**, schalten Sie das obere Heizelement mit dem Schalter **3** aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Temperatureinstellung wählen

Bei welcher Temperatureinstellung und wie lange das Grillgut zubereitet wird, hängt von vielen Faktoren ab, wie z. B. der Art des Fleisches oder Fisches, der Ausgangstemperatur des Grillgutes, wie dick es geschnitten ist und den persönlichen Vorlieben. Orientieren Sie sich bei der Einstellung der Temperatur an folgenden Richtwerten:

Temperatureinstellung	geeignet für:
niedrige bis mittlere Temperatur	Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse
mittlere bis hohe Temperatur	Wild, Geflügel
hohe Temperatur	Fleisch, Fleischersatz

Pizza

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Halten Sie immer ausreichend Abstand zur heißen Grillplatte **1**.

Sie können die Pizza-Funktion einzeln oder gleichzeitig zum Raclette oder Grill verwenden.

- 1) Schalten Sie mit dem Schalter  **3** das obere Heizelement für den Grill und zum Überbacken der Pfannen **6** und mit dem Schalter  **2** zusätzlich das untere Heizelement zum Backen des Pizzateigs ein. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.
- 2) Wenn Sie die Temperatur des oberen Heizelements verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MIN**. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MAX**.
- 3) Rollen Sie den Pizzateig 2-3 mm dick aus und stechen Sie mit Hilfe des Pizzausstechers **8** passende Pizzateigstücke aus.
- 4) Ölen Sie die Pfannen **6** leicht ein.

- 5) Legen Sie die Pizzateigstücke in die Pfannen **6** und belegen Sie sie mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie darauf, dass die Pfannen **6** nicht zu hoch gefüllt werden, damit das Lebensmittel nicht zu nah an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 6) Stellen Sie die Pfannen **6** in die obere Etage des Gerätes. Die leichten Vertiefungen **5** sorgen für einen besseren Stand.
- 7) Nehmen Sie die Pfannen **6** aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind. Je nach Belag und Dicke des Teigs ist die Pizza nach 8 bis 10 Minuten fertig. Es empfiehlt sich, die Mini-Pizza nach ca. 4-5 Minuten mit Hilfe des Spatels **7** um 180° in der Pfanne **6** zu drehen, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Pfannen **6** sind, außer am isolierten Griff, sehr heiß! Fassen Sie diese daher nur am Griff an!
- 8) Schieben Sie den Inhalt der Pfannen **6** mit Hilfe der Spatel **7** auf Ihren Teller. Sie können die Pfannen **6** nun neu befüllen und in das Gerät schieben. Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen **6** in die untere Etage des Gerätes, solange das untere Heizelement aktiviert ist. Die Lebensmittelreste in den Pfannen **6** würden anbrennen.

HINWEIS

- Durch die Antihafbeschichtung in den Pfannen **6** ist es nicht nötig, diese vor jeder Portion erneut einzuölen.
- 9) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MIN**, schalten Sie die beiden Heizelemente mit den Schaltern  **2** /  **3** aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Rezeptvorschlag für Pizzateig

Zutaten (für ca. 25 Mini-Pizzen)

- 250 g Weizenmehl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 5 g frische Hefe oder 2 g Trockenhefe
- 5 g Salz
- 5 g Zucker
- 10 ml Olivenöl

Zubereitung:

- 1) Hefe und Zucker in wenig lauwarmem Wasser auflösen.
- 2) Das Mehl mit dem Salz, dem Öl und der Hefe-Zucker-Lösung in einer Schüssel vermengen.

- 3) Das restliche Wasser nach und nach hinzufügen und in den Teig einarbeiten.
- 4) Den Teig so lange kneten, bis eine glatte Oberfläche entsteht.
- 5) Den Teig mit einem sauberen Tuch zudecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
- 6) Den Teig anschließend ca. 2-3 mm dick ausrollen und mit dem Pizzateig-ausstecher **8** die Mini-Pizzen ausstechen.

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 **1**, die Pfannen **6**, die Spatel **7** und den Pizzateig-ausstecher **8** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

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.
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Sollte das Gerät auch nach dem Abkühlen nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Kundenservice.

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.

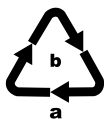
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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) 383209_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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 383209_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 383209_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

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

05 / 2021 · Ident.-No.: SRGP1300A1-052021-2

IAN 383209_2101