



PDF ONLINE

www.lidl-service.com



PIZZA RACLETTE / PIZZA-RACLETTE / APPAREIL À PIZZA-RACLETTE SRGP 1300 A1

(GB) (IE)

PIZZA RACLETTE

Operating instructions

(FR) (BE)

APPAREIL À PIZZA-RACLETTE

Mode d'emploi

(CZ)

PIZZA RACLETTE GRIL

Návod k obsluze

(SK)

PIZZA-RACLETTE

Návod na obsluhu

(DK)

PIZZA-RACLETTE

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

PIZZA-RACLETTE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

PIZZA-RACLETTE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

GRILL DO PIZZY I RACLETTE

Instrukcja obsługi

(ES)

RACLETTE PARA PIZZA

Instrucciones de uso

IAN 383209_2101

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

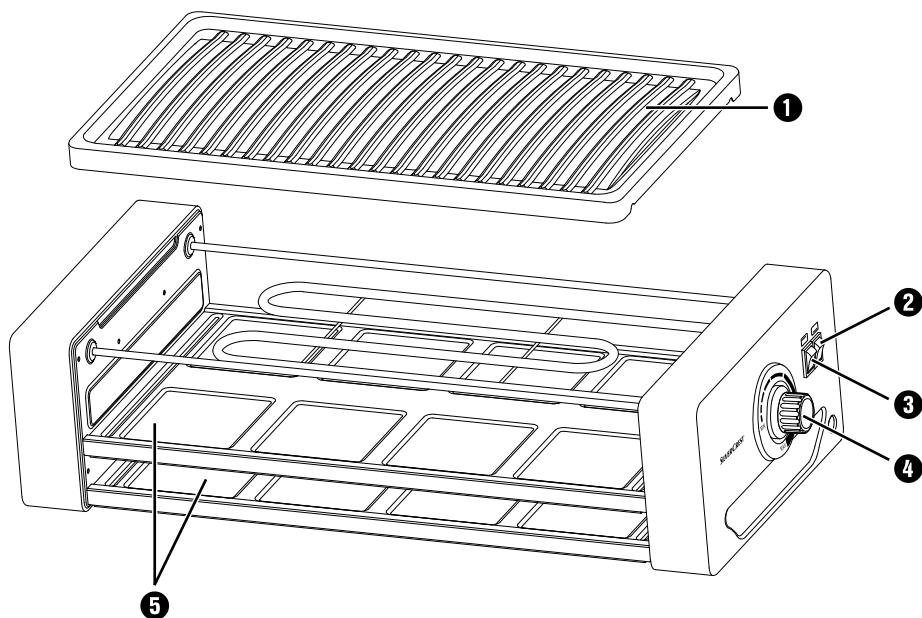
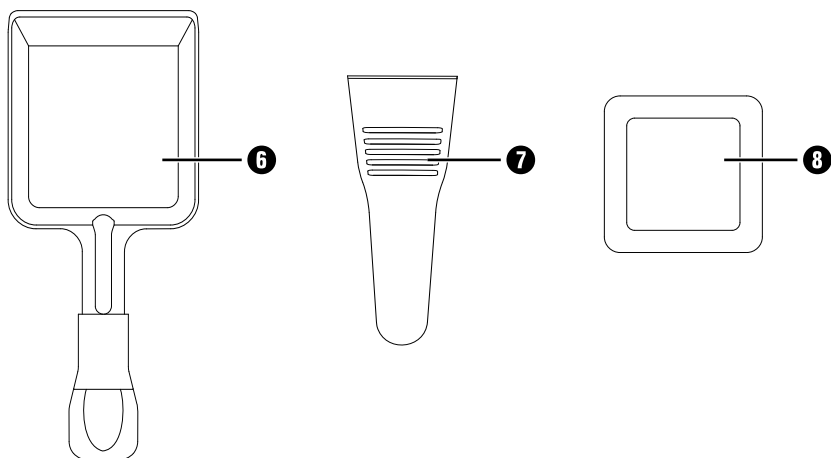
ES

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
FR / BE	Mode d'emploi	Page	29
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	47
CZ	Návod k obsluze	Strana	61
PL	Instrukcja obsługi	Strona	75
SK	Návod na obsluhu	Strana	89
ES	Instrucciones de uso	Página	103
DK	Betjeningsvejledning	Side	117

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents and transport inspection	2
Appliance description	3
Controls and functions	3
Technical specifications	3
Safety information	4
Before first use	6
Setting up	7
Operation	7
Raclette	7
Grill	8
Pizza	9
Recipe for pizza dough	10
Cleaning and maintenance	11
Storage	11
Troubleshooting	12
Disposal	12
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14

Introduction



Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling and heating food indoors. This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use.

Package contents and transport inspection

WARNING! RISK OF INJURY!

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging materials.

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage. If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact Customer Service.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Pizza/raclette grill (base and griddle)
- 8 pans
- 8 spatulas
- Pizza dough cutter
- Operating instructions

Appliance description

Figure A:

- ❶ Griddle
- ❷ Switch for **lower** heating element  with integrated operating light
- ❸ Switch for **upper** heating element  with integrated operating light
- ❹ Temperature control for upper heating element
- ❺ Indentations for pans

Figure B:

- ❻ Pan
- ❼ Spatula
- ❽ Pizza dough cutter

Controls and functions

Use the switches  ❷ /  ❸ to switch the heating elements on and off. Use the upper heating element for grilling and gratinating. To bake pizza dough, also switch on the lower heating element.

As soon as you press the switches  ❷ /  ❸, the heating elements start to heat up and the integrated operating lights indicate that the heating elements are in operation.

The temperature control ❹ can be used to set the temperature level of the upper heating element. The lower heating element has a preset temperature and cannot be adjusted.

Technical specifications

Power supply	220–240 V ~ (AC), 50–60 Hz
Power consumption	1300 W
Power consumption, upper heating element	1000 W
Power consumption, lower heating element	300 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Check the appliance for visible external damage before use. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
 - ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
 - ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
 - ▶ Protect the power cable from contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
 - ▶ The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
 - ▶ To avoid potential risks, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or a similarly qualified person.
 - ▶ The appliance must not come into contact with moisture such as rain or water.
-  Never immerse the appliance in water or any other liquids! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it! Risk of burns!
- ▶ If possible, set up the appliance close to a power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger and that the cable poses no risk of tripping.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.



Caution! Hot surface!

- ▶ The appliance and the accessories become very hot during operation. During operation, touch only the controls and the handles.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ Do not use metal tools such as knives, forks, etc. when removing food from the griddle or pans, as they may damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.

Before first use

- 1) Clean all of the components as described in the section "**Cleaning and care**" to remove any packaging residue. Make sure that all parts are completely dry before operating the appliance.
- 2) Set up the appliance as described in section "**Setting up**".
- 3) Use the switches  ② /  ③ to turn on both heating elements; the integrated operating lights light up.
- 4) Turn the temperature control ④ to **MAX** and heat up the appliance for around 20 minutes.

NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 5) Afterwards, turn the temperature control ④ back to **MIN**, switch off the heating elements with the switches  ② /  ③, unplug the mains plug from the mains socket and allow the appliance to cool down.
 - 6) Clean the griddle ① again as described in the section "**Cleaning and Care**".
 - 7) Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance again.

Setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.

- 1) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface. Ensure that you do not place the appliance directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans **6**.
- 2) Place the griddle **1** on the appliance with the grooved grilling surface facing upwards.
- 3) Insert the plug into a mains power socket.

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance and the accessories become very hot during operation. Only touch the controls and the handles during operation.

Raclette

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use metal utensils such as knives, forks, etc. when you remove food from the griddle **1** or from the pans **6** as they could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

- 1) Lightly oil the griddle **1** and the pans **6** on the inside.
- 2) Use the  switch **3** to turn on the upper heating element for the grill and for gratinating the pans **6** and turn the temperature control **4** to **MAX**. Preheat the appliance for about 10 minutes.
- 3) Turn the temperature control **4** towards **MIN** if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control **4** towards **MAX** if you want to increase the temperature again.
- 4) Fill the pans **6** with the desired ingredients. Make sure that the pans **6** are not overfilled; otherwise, the food could get too close to the heating elements or even touch them!
- 5) Place the pans **6** onto the upper shelf of the appliance. The slight indentations **5** help them sit more firmly.

- 6) Remove the pans ❹ from the appliance as soon as the ingredients are cooked.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Apart from the insulated handles, the pans ❹ are very hot! Therefore, only touch them by the handle!

- 7) Push the contents of the pan ❹ onto your plate using the spatula ❸. You can now refill the pans ❹ and push them back into the appliance. You can place used, empty pans ❹ in the lower shelf of the appliance as long as the lower heating element is switched off. Do not place the pans ❹ there when the lower heating element is switched on, as the food residues would be burnt onto the pans ❹.

NOTE

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

- 8) When you have finished using the appliance, turn the temperature control ❷ to **MIN**, turn off the upper heating element with the  switch ❸, unplug the mains plug from the mains socket and let appliance cool down.

Grill

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Very moist or frozen food can splash ❶ strongly when placed on a hot griddle. Thaw frozen food before grilling and pat moist food slightly dry.
- ▶ Always keep a sufficient distance from the hot grill plate ❶.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Using the griddle ❶, you can grill meat, fish or vegetables on their own or at the same time as using the raclette.

- 1) Lightly oil the griddle ❶.
- 2) Use the  switch ❸ to turn on the upper heating element for the grill and turn the temperature control ❷ to **MAX**. Preheat the appliance for about 10 minutes.

- 3) Turn the temperature control **4** towards **MIN** if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control **4** towards **MAX** if you want to increase the temperature again.
- 4) Place the food to be grilled onto the griddle **1** and turn it occasionally as required.
- 5) Remove the cooked food from the griddle **1** with a non-metallic object.
- 6) When you have finished using the appliance, turn the temperature control **4** to **MIN**, turn off the upper heating element using the switch **3**, unplug the mains plug from the mains socket and let appliance cool down.

Select temperature setting

The temperature setting and how long the food needs to be grilled depend on many factors, such as the type of meat or fish, the initial temperature of the food, how thick it is cut and personal preferences. Use the following guidelines to set the temperature:

Temperature setting	suitable for:
Low to medium temperature	Fish/seafood, vegetables
Medium to high temperature	Game, poultry
High temperature	Meat, meat substitutes

Pizza

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always keep a sufficient distance from the hot grill plate **1**.

You can use the pizza function separately or at the same time as the raclette or grill.

- 1) Use the  switch **3** to turn on the upper heating element for the grill and for gratinating the pans **6**. Use the  switch **2** to turn on the heating element for baking the pizza dough. Preheat the appliance for about 10 minutes.
- 2) If you want to reduce the temperature of the upper heating element, turn the temperature control **4** towards **MIN**. Turn the temperature control **4** towards **MAX** if you want to increase the temperature again.
- 3) Roll out the pizza dough to a thickness of 2–3 mm and cut out suitable pizza dough pieces using the pizza cutter **8**.
- 4) Lightly oil the pans **6**.

- 5) Place the pizza dough pieces in the pans **6** and top them with the desired ingredients. Make sure that the pans **6** are not overfilled; otherwise, the food could get too close to the heating elements or even touch them!
- 6) Place the pans **6** onto the upper shelf of the appliance. The slight indentations **5** help them sit more firmly.
- 7) Remove the pans **6** from the appliance as soon as the ingredients are cooked. Depending on the topping and thickness of the dough, the pizza will be ready after 8 to 10 minutes. We recommend using the spatula **7** to turn the mini pizza 180° in the pan **6** after approx. 4-5 minutes to achieve even browning.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Apart from the insulated handles, the pans **6** are very hot! Therefore, only touch them by the handle!
- 8) Push the contents of the pan **6** onto your plate using the spatula **7**. You can now refill the pans **6** and push them back into the appliance. Do not place used, empty pans **6** into the lower shelf of the appliance while the lower heating element is switched on. Any remaining food in the pans **6** could burn.

NOTE

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

- 9) When you have finished using the appliance, turn the temperature control **4** to **MIN**, switch off both heating elements using the switches  **2** /  **3**, unplug the mains plug from the mains socket and let appliance cool down.

Recipe for pizza dough

Ingredients (for around 25 mini pizzas)

- 250 g wheat flour
- 150 ml lukewarm water
- 5 g fresh yeast or 2 g dried yeast
- 5 g salt
- 5 g sugar
- 10 ml olive oil

Preparation:

- 1) Dissolve the yeast and sugar in a little lukewarm water.
- 2) Mix the flour with the salt, oil and yeast-sugar solution in a bowl.

- 3) Gradually add the remaining water and work it into the dough.
- 4) Knead the dough until it has a smooth surface.
- 5) Cover the dough with a clean cloth and leave it to rise in a warm place for about 1 hour.
- 6) Then roll out the dough to a thickness of approx. 2–3 mm and cut out mini pizzas using the ❸ pizza cutter.

Cleaning and maintenance

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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



- Never immerse the appliance in water or other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. There is a risk of burns!

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. They can irreparably damage the surfaces!

NOTE

- ▶ It is best to clean the appliance as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.
-
- Wipe the appliance housing and the heating elements with a moist cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe with a cloth moistened only with water. Dry everything thoroughly.
 - Clean the griddle ❶, the pans ❷, the spatula ❸ and the pizza cutter ❹ in warm soapy water. Dry all parts thoroughly after cleaning.

Storage

- After it has cooled down, store the cleaned appliance in a dust-free and dry location.

Troubleshooting

Error	Cause	Solution
The appliance is not working.	The plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
	The overheat protection has been triggered.	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance has cooled down. If the appliance still does not function after cooling down, contact the Customer Service department.

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

Disposal



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

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



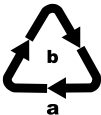
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 383209_2101 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 383209_2101.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 383209_2101

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang und Transportinspektion	16
Gerätebeschreibung	17
Bedienelemente und Funktionen	17
Technische Daten	17
Sicherheitshinweise	18
Vor dem ersten Gebrauch	20
Aufstellen	21
Bedienen	21
Raclette	21
Grill	22
Pizza	23
Rezeptvorschlag für Pizzateig	24
Reinigung und Pflege	25
Aufbewahrung	25
Fehlerbehebung	26
Entsorgung	26
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28

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.



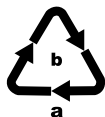
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



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

Table des matières

Introduction	30
Utilisation conforme à l'usage prévu	30
Matériel livré et inspection après transport	30
Description de l'appareil	31
Éléments de commande et fonctions	31
Caractéristiques techniques	31
Avertissements de sécurité	32
Avant la première utilisation	34
Mise en place	35
Utilisation	35
Raclette	35
Gril	36
Pizza	37
Suggestion de recettes pour la pâte à pizza	38
Nettoyage et entretien	39
Rangement	39
Dépannage	40
Recyclage	40
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	41
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	43
Service après-vente	46
Importateur	46

Introduction



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

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à griller et à cuire des produits alimentaires à l'intérieur. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles.

Matériel livré et inspection après transport

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

Risque d'étouffement !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer.

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les éventuels films et autocollants de l'appareil.

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent. En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au Service après-vente.

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Pizza-raclette (base et plaque de gril)
- 8 poêlons
- 8 spatules
- Emporte-pièce pour pâte à pizza
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Plaque de gril
- ❷ Interrupteur de l'élément chauffant **inférieur**  avec témoin de fonctionnement intégré
- ❸ Interrupteur de l'élément chauffant **supérieur**  avec témoin de fonctionnement intégré
- ❹ Thermostat de l'élément chauffant supérieur
- ❺ Creux pour les poêlons

Figure B :

- ❻ Poêlon
- ❼ Spatule
- ❽ Emporte-pièce pour pâte à pizza

Éléments de commande et fonctions

Les interrupteurs  ❷ /  ❸ vous permettent d'allumer et d'éteindre les éléments chauffants. Utilisez l'élément chauffant supérieur pour griller et gratiner. Pour cuire la pâte à pizza, allumez en plus l'élément inférieur.

Dès que vous actionnez les interrupteurs  ❷ /  ❸, les éléments chauffants commencent à chauffer et les témoins de fonctionnement intégrés indiquent que les éléments chauffants fonctionnent.

Le thermostat ❹ vous permet de régler progressivement la température du chauffage supérieur. L'élément chauffant inférieur a une température pré-réglée qui ne peut pas être modifiée.

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance absorbée	1300 W
Puissance absorbée par l'élément chauffant supérieur	1000 W
Puissance absorbée par l'élément chauffant inférieur	300 W
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité

DANGER ! ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
 - ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
 - ▶ L'appareil doit être raccordé à une prise secteur avec un conducteur de protection.
 - ▶ Évitez tout contact du cordon d'alimentation avec des objets brûlants. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
 - ▶ Le cordon d'alimentation doit régulièrement être contrôlé pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.
 - ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
 - ▶ Il faut impérativement éviter tout contact avec l'humidité, comme par ex. de la pluie ou des zones mouillées.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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



Prudence ! Surface brûlante !

- ▶ L'appareil et les accessoires utilisés deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Pendant le fonctionnement, touchez uniquement le thermostat et les poignées.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entre pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !
- ▶ Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de gril ou des poêlons, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, etc.) car ils risqueraient d'abîmer le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre "**Nettoyage et entretien**" afin d'éliminer d'éventuels restes d'emballage. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.
- 2) Posez l'appareil comme décrit au chapitre "**Mise en place**".
- 3) À l'aide des interrupteurs  2 /  3, allumez les deux éléments chauffants, les témoins de fonctionnement s'allument.
- 4) Réglez le thermostat  4 sur **MAX** et laissez chauffer l'appareil pendant 20 minutes environ.

REMARQUE

- ▶ Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner un léger dégagement de fumée ou une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- 5) Réglez ensuite le thermostat  4 sur **MIN**, éteignez les éléments chauffants avec les interrupteurs  2 /  3, débranchez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
 - 6) Nettoyez à nouveau la plaque de gril  1 comme décrit dans le chapitre "**Nettoyage et entretien**".
 - 7) Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches avant de remettre l'appareil en service.

Mise en place

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- N'installez jamais l'appareil sous des placards suspendus ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- N'installez l'appareil que sur un support résistant à la chaleur.

- 1) Installez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane. Veillez ici à ne pas placer l'appareil directement contre un mur ou un placard. Les manches des poêlons **6** doivent se trouver à portée de main de tous les convives.
- 2) Posez la plaque de gril **1** sur l'appareil avec la surface rainurée orientée vers le haut.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

Utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- L'appareil et les accessoires utilisés deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Pendant le fonctionnement, ne touchez que les éléments de commande et les poignées.

Raclette

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de gril **1** ou des poêlons **6**, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, etc.) car ils risqueraient d'abîmer le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.

- 1) Huilez légèrement l'intérieur de la plaque de gril **1** et des poêlons **6**.
- 2) Avec l'interrupteur  **3**, allumez l'élément chauffant supérieur pour le gril et pour gratiner le contenu des poêlons **6**, et réglez le thermostat **4** sur **MAX**. Faites préchauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.
- 3) Si vous voulez réduire la température, tournez le thermostat **4** en direction de **MIN**. Si vous voulez augmenter la température, tournez le thermostat **4** en direction de **MAX**.
- 4) Remplissez les poêlons **6** avec les ingrédients désirés. Assurez-vous cependant que les poêlons **6** ne soient pas trop remplis, afin que les aliments n'approchent pas les serpentins chauffants de trop près, voire qu'ils n'entrent en contact avec eux !
- 5) Placez les poêlons **6** à l'étage supérieur de l'appareil. Les creux peu profonds **5** servent à mieux les maintenir en position.

- 6) Retirez les poêlons ❹ de l'appareil dès que les ingrédients sont cuits.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Les poêlons ❹ sont très chauds, sauf sur la poignée isolée ! Pour cette raison, ne les saisissez qu'au niveau de la poignée !

- 7) Poussez le contenu des poêlons ❹ à l'aide de la spatule ❺ sur votre assiette. Vous pouvez maintenant garnir à nouveau les poêlons ❹ et les glisser dans l'appareil. Vous pouvez placer les poêlons ❹ utilisés vides à l'étage inférieur de l'appareil tant que l'élément chauffant n'est pas allumé. Ne placez pas les poêlons ❹ utilisés à cet endroit si l'élément chauffant inférieur est allumé, car les résidus alimentaires présents dans les poêlons ❹ brûleraient.

REMARQUE

- Le revêtement antiadhésif des poêlons ❹ dispense de les huiler chaque fois avant de les garnir.

- 8) Lorsque vous n'avez plus besoin de l'appareil, réglez le thermostat ❸ sur **MIN**, éteignez l'élément chauffant supérieur à l'aide de l'interrupteur  ❸, débranchez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

Gril

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Les produits alimentaires très humides ou congelés peuvent provoquer de fortes projections au moment de les déposer sur la plaque de gril ❶ chaude. Avant de griller des produits alimentaires congelés, faites-les décongeler et tamponnez-les pour sécher un peu leur surface.
- Tenez-vous toujours à une distance suffisante de la plaque de gril ❶ chaude.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Sur la plaque de grill ❶ vous pouvez, en même temps que la raclette, griller individuellement ou simultanément de la viande, des légumes ou de petits morceaux de fruits.

- 1) Huilez légèrement la plaque de gril ❶.
- 2) Avec l'interrupteur  ❸, allumez l'élément chauffant supérieur pour le gril et réglez le thermostat ❸ sur **MAX**. Faites préchauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

- 3) Si vous voulez réduire la température, tournez le thermostat ④ en direction de **MIN**. Si vous voulez augmenter la température, tournez le thermostat ④ en direction de **MAX**.
- 4) Placez les aliments sur la plaque de grill ① et retournez-les de temps en temps.
- 5) Retirez les aliments cuits de la plaque de grill ① avec un objet non métallique.
- 6) Lorsque vous n'avez plus besoin de l'appareil, réglez le thermostat ④ sur **MIN**, éteignez l'élément chauffant supérieur à l'aide de l'interrupteur ③, débranchez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

Sélectionner le réglage de température

Le réglage de la température et la durée de cuisson des aliments dépendent de nombreux facteurs dont le type de la viande ou du poisson, la température de départ des aliments, leur épaisseur de coupe et les préférences personnelles par exemple. Pour le réglage de la température, orientez-vous sur les valeurs indicatives suivantes :

Réglage de température	adapté pour :
Température basse à moyenne	Poisson, fruits de mer, légumes
Température moyenne à élevée	Gibier, volaille
Température élevée	Viande, substitut de viande

Pizza

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Tenez-vous toujours à une distance suffisante de la plaque de grill ① chaude.

Vous pouvez utiliser la fonction pizza individuellement ou en même temps que la raclette ou le grill.

- 1) Avec l'interrupteur  ③, allumez l'élément chauffant supérieur pour le grill et pour gratiner le contenu des poêlons ⑥ et, avec l'interrupteur  ②, allumez en plus l'élément chauffant inférieur pour cuire la pâte à pizza. Faites pré-chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.
- 2) Si vous voulez réduire la température de l'élément chauffant supérieur, tournez le thermostat ④ en direction de **MIN**. Si vous voulez augmenter la température, tournez le thermostat ④ en direction de **MAX**.
- 3) Abaissez la pâte à pizza jusqu'à une épaisseur de 2-3 mm et découpez des morceaux de pâte à pizza adaptés en vous servant de l'emporte-pièce pour pâte à pizza ⑧.
- 4) Huilez légèrement les poêlons ⑥.

- 5) Posez les morceaux de pâte à pizza dans les poêlons ❹ et garnissez-les avec les ingrédients souhaités. Assurez-vous cependant que les poêlons ❹ ne soient pas trop remplis, afin que les aliments n'approchent pas les serpentins chauffants de trop près, voire qu'ils n'entrent en contact avec eux !
- 6) Placez les poêlons ❹ à l'étage supérieur de l'appareil. Les creux peu profonds ❺ servent à mieux les maintenir en position.
- 7) Retirez les poêlons ❹ de l'appareil dès que les ingrédients sont cuits. Suivant la garniture et l'épaisseur de la pâte, la pizza est prête en l'espace de 8 à 10 minutes. Il est recommandé de tourner la mini-pizza après environ 4-5 minutes à l'aide de la spatule ❸ de 180° dans la poêle ❹ pour obtenir une coloration uniforme.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Les poêlons ❹ sont très chauds, sauf sur la poignée isolée ! Pour cette raison, ne les saisissez qu'au niveau de la poignée !

- 8) Poussez le contenu des poêlons ❹ à l'aide de la spatule ❸ sur votre assiette. Vous pouvez maintenant garnir à nouveau les poêlons ❹ et les glisser dans l'appareil. Ne placez pas de poêlons ❹ utilisés vides à l'étage inférieur de l'appareil tant que l'élément chauffant inférieur est allumé. Les résidus alimentaires présents dans les poêlons ❹ brûleraient.

REMARQUE

- Le revêtement antiadhésif des poêlons ❹ dispense de les huiler chaque fois avant de les garnir.

- 9) Lorsque vous n'avez plus besoin de l'appareil, réglez le thermostat ❶ sur MIN, éteignez les deux éléments chauffants à l'aide des interrupteurs  ❷ /  ❸, débranchez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

Suggestion de recettes pour la pâte à pizza

Ingrédients (pour env. 25 mini-pizzas)

- 250 g de farine de blé
- 150 ml d'eau tiède
- 5 g de levure fraîche ou 2 g de levure sèche
- 5 g de sel
- 5 g de sucre
- 10 ml d'huile d'olive

Préparation :

- 1) Dissoudre la levure et le sucre dans un peu d'eau tiède.
- 2) Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, l'huile et la solution de levure et de sucre.

- 3) Ajouter peu à peu l'eau restante et l'incorporer à la pâte.
- 4) Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une surface lisse.
- 5) Recouvrir la pâte avec un chiffon propre et la laisser lever dans un endroit chaud pendant env. 1 heure.
- 6) Ensuite, abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2-3 mm, puis découper les morceaux de pâte à pizza avec l'emporte-pièce pour pâte à pizza ❸.

Nettoyage et entretien

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Il existe un risque d'électrocution !
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Il y a risque de brûlure !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent détériorer les surfaces de manière irréversible !

REMARQUE

- ▶ Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après le refroidissement. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.
- Essuyez l'appareil, y compris les serpentins chauffants, à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau. Séchez bien le tout.
- Nettoyez la plaque de gril ❶, les poêlons ❹, la spatule ❺ et l'emporte-pièce pour pâte à pizza ❸ dans de l'eau de vaisselle chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

Rangement

- Conservez l'appareil refroidi et nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussières.

Dépannage

Erreur	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au Service après-vente.
	La protection anti-surchauffe a été déclenchée.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et attendez que l'appareil refroidisse. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après le refroidissement, adressez-vous au service après-vente.

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

Recyclage



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

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



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 383209_2101 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 383209_2101.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 383209_2101 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 383209_2101.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 383209_2101

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	48
Gebruik in overeenstemming met bestemming	48
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	48
Apparaatbeschrijving	49
Bedieningselementen en functies	49
Technische gegevens	49
Veiligheidsvoorschriften	50
Vóór het eerste gebruik	52
Plaatsing	53
Bediening	53
Raclette	53
Grill	54
Pizza	55
Receptsuggestie voor pizzadeeg	56
Reiniging en onderhoud	57
Opbergen	57
Problemen oplossen	58
Afvoeren	58
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60

Inleiding



Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

- Verpakkingsmateriaal mag door kinderen niet als speelgoed worden gebruikt.

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers van het apparaat.

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
Neem contact op met de klantenservice als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Pizza-raclette (basis en grillplaat)
- 8 pannetjes
- 8 spatels
- Pizzadeegsnijder
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Grillplaat
- ❷ Schakelaar voor het **onderste** verwarmingselement  met geïntegreerd indicatielampje
- ❸ Schakelaar voor het **bovenste** verwarmingselement  met geïntegreerd indicatielampje
- ❹ Temperatuurregelaar voor het bovenste verwarmingselement
- ❺ Uitsparingen voor pannetjes

Afbeelding B:

- ❻ Pannetje
- ❼ Spatel
- ❽ Pizzadeegsnijder

Bedieningselementen en functies

Met de schakelaars  ❷ /  ❸ schakelt u de verwarmingselementen in en uit. Gebruik het bovenste verwarmingselement om te grillen en te gratineren. Voor het bakken van pizzadeeg schakelt u ook het onderste verwarmingselement in.

Zodra u de verwarmingselementen inschakelt met de schakelaars  ❷ /  ❸, worden deze verwarmd en branden de indicatielampjes om dat aan te geven.

Met de temperatuurregelaar ❹ kunt u de temperatuur van het bovenste verwarmingselement traploos instellen. Het onderste verwarmingselement heeft een in de fabriek ingestelde temperatuur die niet kan worden gewijzigd.

Technische gegevens

Netspanning	220-240 V ~ (wisselstroom), 50-60 Hz
Opgenomen vermogen	1300 W
Opgenomen vermogen van het bovenste verwarmingselement	1000 W
Opgenomen vermogen van het onderste verwarmingselement	300 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
 - ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
 - ▶ Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
 - ▶ Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
 - ▶ Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
 - ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
 - ▶ Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Kinderen mogen geen reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen! Verbrandingsgevaar!
- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige manier opgesteld staat.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

- ▶ Het apparaat en de gebruikte accessoires kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Raak alleen de temperatuurregelaar en de handgrepen aan terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Controleer of het apparaat, het netsnoer en de stekker niet in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- ▶ Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de grillplaat of uit de pannetjes neemt, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

Vóór het eerste gebruik

- 1) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk **“Reiniging en onderhoud”**, om eventuele verpakkingstoresten te verwijderen. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- 2) Stel het apparaat op zoals beschreven in het hoofdstuk **“Plaatsing”**.
- 3) Schakel met de schakelaars  ② /  ③ de beide verwarmingselementen in; de indicatielampjes gaan branden.
- 4) Zet de temperatuurregelaar ④ op **MAX** en laat het apparaat ca. 20 minuten heet worden.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt, kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 5) Draai de temperatuurregelaar ④ vervolgens weer naar **MIN**, schakel de verwarmingselementen uit met de schakelaars  ② /  ③, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
 - 6) Reinig de grillplaat ① nogmaals zoals beschreven in het hoofdstuk **“Reiniging en onderhoud”**.
 - 7) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

Plaatsing

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- Zet het apparaat nooit onder hangkasten of naast gordijnen, kastenwanden of andere ontvlambare voorwerpen.
- Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.

- 1) Plaats het apparaat op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond. Zet het apparaat daarbij niet direct tegen een wand of een kast aan. Alle personen moeten probleemloos de pannetjes **6** kunnen pakken.
- 2) Zet de grillplaat **1** op het apparaat met het geribbelde oppervlak boven.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact.

Bediening

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Het apparaat en de gebruikte accessoires kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Raak alleen de bedieningselementen en de handgrepen aan terwijl het apparaat in werking is.

Raclette

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de grillplaat **1** of uit de pannetjes **6** neemt, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.

- 1) Vet de grillplaat **1** en de pannetjes **6** van binnen licht in met olie.
- 2) Schakel met de schakelaar  **3** het bovenste verwarmingselement voor de grill en het gratineren van de pannetjes **6** in en draai de temperatuurregelaar **4** naar de stand **MAX**. Laat het apparaat ca. 10 minuten opwarmen.
- 3) Wanneer u de temperatuur wilt verlagen, draait u de temperatuurregelaar **4** in de richting van **MIN**. Wanneer u de temperatuur weer wilt verhogen, draait u de temperatuurregelaar **4** in de richting van **MAX**.
- 4) Vul de pannetjes **6** met de gewenste ingrediënten. Let er daarbij op dat de pannetjes **6** niet te hoog worden gevuld, zodat de inhoud niet te dicht bij de verwarmingsbuizen komt of die zelfs aanraakt!
- 5) Plaats de pannetjes **6** op het bovenste niveau in het apparaat. Door de lichte uitsparingen **5** in het apparaat staan de pannetjes steviger.

- 6) Haal de pannetjes **6** uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

Daarna kunt u de pannetjes **6** opnieuw vullen en in het apparaat schuiven. Gebruikte, lege pannetjes **6** kunt u op het onderste niveau van het apparaat zetten, zolang het onderste verwarmingselement uitgeschakeld is. Zet daar geen gebruikte pannetjes **6** neer als het onderste verwarmingselement ingeschakeld is, want dan zouden de restjes van levensmiddelen in de pannetjes **6** verbranden en aanrooken.

OPMERKING

- Dankzij de antiaanbaklaag in de pannetjes **6** is het niet nodig ze voor iedere portie opnieuw in te vetten.

- 8) Draai, als u het apparaat niet meer wilt gebruiken, de temperatuurregelaar **4** naar **MIN**, schakel het bovenste verwarmingselement uit met de schakelaar  **3**, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Grill

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Levensmiddelen met veel vocht en bevroren levensmiddelen kunnen erg spatten als u ze op de hete grillplaat **1** legt. Ontdooi bevroren levensmiddelen voor het grillen en dep levensmiddelen met veel vocht vooraf ietwat droog.
- Bewaar altijd voldoende afstand tot de hete grillplaat **1**.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de grillplaat **1** of uit de pannetjes **6** neemt, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.

Op de grillplaat **1** kunt u afzonderlijk of tegelijkertijd tijdens het racletten vlees, groente of kleine stukjes fruit grillen.

- 1) Vet de grillplaat **1** licht in met olie.
- 2) Schakel met de schakelaar  **3** het bovenste verwarmingselement voor de grill in en draai de temperatuurregelaar **4** naar de stand **MAX**. Laat het apparaat ca. 10 minuten opwarmen.

- 3) Wanneer u de temperatuur wilt verlagen, draait u de temperatuurregelaar ④ in de richting van **MIN**. Wanneer u de temperatuur weer wilt verhogen, draait u de temperatuurregelaar ④ in de richting van **MAX**.
- 4) Leg wat u wilt grillen op de grillplaat ① en keer het tussendoor.
- 5) Neem de gare levensmiddelen met een niet-metalen voorwerp van de grillplaat ①.
- 6) Draai, als u het apparaat niet meer wilt gebruiken, de temperatuurregelaar ④ naar **MIN**, schakel het bovenste verwarmingselement uit met de schakelaar ③, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Temperatuurinstelling kiezen

Bij welke instelling voor de temperatuur en hoe lang u levensmiddelen grilt is van veel factoren afhankelijk, bijvoorbeeld van het soort vlees of vis, de temperatuur van de levensmiddelen voordat u ze grilt, de dikte van een portie en persoonlijke voorkeur. Houdt u zich bij het instellen van de temperatuur aan de volgende vuistregels:

Temperatuurinstelling	geschikt voor:
lage tot gemiddelde temperatuur	Vis, zeevruchten, groente
gemiddelde tot hoge temperatuur	Wild, gevogelte
hoge temperatuur	Vlees, vleesvervangers

Pizza

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Bewaar altijd voldoende afstand tot de hete grillplaat ①.

U kunt de pizzafunctie afzonderlijk maar ook gelijktijdig met het racletten of grillen gebruiken.

- 1) Schakel met de schakelaar  ③ het bovenste verwarmingselement voor de grill en het gratineren van de pannetjes ⑥ in en met de schakelaar  ② het onderste verwarmingselement voor het bakken van het pizzadeeg. Laat het apparaat ca. 10 minuten opwarmen.
- 2) Wanneer u de temperatuur van het bovenste verwarmingselement wilt verlagen, draait u de temperatuurregelaar ④ in de richting van **MIN**. Wanneer u de temperatuur weer wilt verhogen, draait u de temperatuurregelaar ④ in de richting van **MAX**.
- 3) Rol het pizzadeeg tot 2-3 millimeter dik en steek er met de pizzadeegsnijder ⑧ de gewenste stukken pizza uit.
- 4) Vet de pannetjes ⑥ licht in met olie.

- 5) Leg de stukken pizzadeeg in de pannetjes **6** en beleg ze met de gewenste ingrediënten. Let er daarbij op dat de pannetjes **6** niet te hoog worden gevuld, zodat de inhoud niet te dicht bij de verwarmingsbuizen komt of die zelfs aanraakt!
- 6) Plaats de pannetjes **6** op het bovenste niveau in het apparaat. Door de lichte uitsparingen **5** in het apparaat staan de pannen steviger.
- 7) Haal de pannetjes **6** uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn. Afhankelijk van het beleg en de dikte van het deeg is de pizza na 8 tot 10 minuten klaar. Het verdient aanbeveling om de minipizza na ca. 4-5 minuten met behulp van de spatel **7** 180° in de pan **6** om te draaien om een gelijkmatig bruiningsresultaat te bereiken.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- 8) Schuif de inhoud van de pannetjes **6** met behulp van de spatel **7** op uw bord.
Daarna kunt u de pannetjes **6** opnieuw vullen en in het apparaat schuiven. Zet gebruikte, lege pannetjes **6** op het onderste niveau van het apparaat, zolang het onderste verwarmingselement uitgeschakeld is. De levensmiddelresten in de pannetjes **6** zouden anders aanbranden.

OPMERKING

- Dankzij de antiaanbaklaag in de pannetjes **6** is het niet nodig ze voor iedere portie opnieuw in te vetten.

- 9) Draai, als u het apparaat niet meer wilt gebruiken, de temperatuurregelaar **4** naar MIN, schakel beide verwarmingselementen uit met de schakelaars  **2** /  **3**, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Receptsuggestie voor pizzadeeg

Ingrediënten (voor ca. 25 minipizza's)

- 250 g tarwebloem
- 150 ml lauw water
- 5 g verse gist of 2 g gedroogde gist
- 5 g zout
- 5 g suiker
- 10 ml olijfolie

Bereiding:

- 1) Los de gist en het suiker op in een beetje lauwwarm water.
- 2) Meng de bloem met het zout, de olie en de gist-suikeroplossing in een kom.

- 3) Voeg beetje bij beetje de rest van het water toe en roer het door het deeg.
- 4) Kneed het deeg net zo lang tot het een glad oppervlak heeft.
- 5) Dek het deeg met een schone doek af en laat het op een warme plek ongeveer een uur rijzen.
- 6) Rol het deeg vervolgens met een deegroller tot 2-3 mm dik uit en steek er met de pizzadeegsnijder **8** minipizza's uit.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact!
Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

 Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Er bestaat verbrandingsgevaar!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken onherstelbaar aantasten!

OPMERKING

- ▶ U kunt het apparaat het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.
- Veeg het apparaat en de verwarmingsbuizen af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles schoon met een doek die alleen met water is bevochtigd. Droog alles goed af.
- Reinig de grillplaat **1**, de pannetjes **6**, de spatel **7** en de pizzadeegsnijder **8** in warm afwaswater. Droog alle onderdelen na reiniging goed af.

Opbergen

- Berg het afgekoelde, schoongemaakte apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Als het apparaat ook na het afkoelen niet werkt, neemt u contact op met de klantenservice.

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

Afvoeren



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

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



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 383209_2101 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 383209_2101 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL

Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE

Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 383209_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	62
Použití v souladu s určením	62
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	62
Popis přístroje	63
Ovládací prvky a funkce	63
Technické údaje	63
Bezpečnostní pokyny	64
Před prvním použitím	66
Umístění	67
Obsluha	67
Raklet	67
Gril	68
Pizza	69
Návrh receptu na těsto na pizzu	70
Čištění a údržba	71
Skladování	71
Odstranění závad	72
Likvidace	72
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	73
Servis	74
Dovozce	74

Úvod



Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

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

Použití v souladu s určením

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Nebezpečí udušení!

► Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem.

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál a všechny ochranné fólie a nálepky.

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte zákaznický servis.

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- rakletový gril na pizzu (základna a grilovací deska)
- 8 pánviček
- 8 špachtlí
- vykrajovátko na těsto na pizzu
- návod k obsluze

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ grilovací deska
- ❷ spínač pro **spodní** topný článek  s integrovanou provozní kontrolkou
- ❸ spínač pro **horní** topný článek  s integrovanou provozní kontrolkou
- ❹ regulátor teploty pro horní topný článek
- ❺ prohloubeniny na pánvičky

Obrázek B:

- ❻ pánvička
- ❼ špachtle
- ❽ vykrajovátko na těsto na pizzu

Ovládací prvky a funkce

K zapnutí a vypnutí topných článků použijte spínače  ❷ /  ❸. Ke grilování a gratinování používejte horní topný článek. Chcete-li upéct těsto na pizzu, zapněte také spodní topný článek.

Jakmile stisknete spínače  ❷ /  ❸, topné články se začnou nahřívat a integrované provozní kontrolky signalizují, že jsou topné články v provozu.

Regulátorem teploty ❹ lze plynule regulovat teplotu horního topného článku. Spodní topný článek má přednastavenou teplotu a nelze jej regulovat.

Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50–60 Hz
Příkon	1300 W
Příkon horního topného článku	1000 W
Příkon spodního topného článku	300 W
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ▶ Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí. Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.
- ▶ Přístroj se musí zastrčit do zásuvky s ochranným vodičem.
- ▶ Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- ▶ Síťový kabel se musí pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Je-li síťový kabel poškozen, nesmí se přístroj dále používat.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Do přístroje se nesmí dostat vlhkost, jako je déšť nebo voda.



Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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



Opatrně! Horký povrch!

- ▶ Přístroj a použité příslušenství se mohou během provozu velmi zahřát. Během provozu se dotýkejte pouze regulátoru teploty a rukojetí.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jako jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- ▶ Když chcete ugrilované potraviny odebrat z grilovací desky nebo pánviček, nepoužívejte kovové náčiní, protože může poškodit nepřilnavou vrstvu. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

Před prvním použitím

- 1) K odstranění případných zbytků obalu vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „**Čištění a údržba**“. Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.
- 2) Přístroj postavte, jak je popsáno v kapitole „**Umístění**“.
- 3) Pomocí spínačů  2 /  3 zapnete oba topné články a rozsvítí se integrované provozní kontrolky.
- 4) Regulátor teploty 4 otočte na **MAX** a nechte přístroj zahřívat po dobu cca 20 minut.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním nahřívání přístroje může v důsledku zbytků vzniklých při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, např. otevřete okno.
- 5) Poté regulátor teploty 4 otočte opět na **MIN**, vypněte topné články pomocí spínačů  2 /  3, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte vychladnout.
 - 6) Grilovací desku 1 opět vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „**Čištění a údržba**“.
 - 7) Před opětovným uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

Umístění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn nebo jiných snadno zápalných předmětů.
- Přístroj postavte pouze na žáruvzdorný podklad.

- 1) Přístroj postavte na tepelně odolnou, čistou a rovnou plochu. Dbejte přitom na to, aby přístroj nestál přímo u stěny nebo skříně. Všechny osoby by měly vždy bez problémů dosáhnout na pánvičky ❹.
- 2) Grilovací desku ❶ umístěte na přístroj vroubkovanou grilovací plochou směrem nahoru.
- 3) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Přístroj a použité příslušenství se mohou během provozu velmi zahřát. Během provozu se dotýkejte pouze ovládacích prvků a rukojetí.

Raklet

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Když chcete ugrilované potraviny odebrat z grilovací desky ❶ nebo pánviček ❹, nepoužívejte kovové náčiní jako je nůž, vidlička atd., protože byste mohli poškodit nepřilnavou vrstvu. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.

- 1) Olejem lehce potřete grilovací desku ❶ a pánvičky ❹.
- 2) Pomocí spínače  ❸ zapněte horní topný článek pro gril a gratinování na pánvičkách ❹ a otočte regulátor teploty ❺ na **MAX**. Přístroj nechte asi 10 minut předeheřt.
- 3) Chcete-li snížit teplotu, otáčejte regulátorem teploty ❺ směrem k **MIN**. Chcete-li teplotu opět zvýšit, otáčejte regulátorem teploty ❺ směrem k **MAX**.
- 4) Do pánviček ❹ dejte požadované přísady. Dbejte na to, aby pánvičky ❹ nebyly naplněny příliš vysoko, aby se potravina nedostala do blízkosti topných spirál nebo se jich dokonce dotýkala!
- 5) Pánvičky ❹ umístěte do horního patra přístroje. Mírné prohloubeniny ❺ poskytují lepší stabilitu.

- 6) Jakmile jsou přísady dopečené, vyjměte pánvičky ❸ z přístroje.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Kromě izolované rukojeti jsou pánvičky ❸ velmi horké! Proto je uchopujte pouze za rukojeť!

- 7) Obsah pánviček ❸ přesuňte pomocí špachtle ❷ na talíř.

Pánvičky ❸ můžete nyní znovu naplnit a zasunout do přístroje. Použité, prázdné pánvičky ❸ můžete umístit na spodní patro přístroje, pokud je spodní topný článek vypnutý. Neodkládejte tam použité pánvičky ❸, když je zapnutý spodní topný článek – zbytky jídla v pánvičkách ❸ by se připálily.

UPOZORNĚNÍ

- Díky nepřilnavé vrstvě na pánvičkách ❸ není nutné je před každou porcí opět potřít olejem.

- 8) Pokud již přístroj nebudete dále používat, otočte regulátorem teploty ❹ na **MIN**, vypněte horní topný článek spínačem  ❸, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Gril

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Velmi vlhké nebo zmrazené potraviny mohou při položení na horkou grilovací desku ❶ silně stříkat. Zmrazené potraviny před grilováním rozmrazte a vlhké potraviny mírně osušte.
- Vždy udržujte dostatečnou vzdálenost od horké grilovací desky ❶.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Když chcete ugrilované potraviny odebrat z grilovací desky ❶ nebo pánviček ❸, nepoužívejte kovové náčiní jako je nůž, vidlička atd., protože byste mohli poškodit nepřilnavou vrstvu. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.

Na grilovací desce ❶ můžete samostatně nebo současně s rakletováním také grilovat maso, zeleninu nebo malé kousky ovoce.

- 1) Olejem lehce potřete grilovací desku ❶.
- 2) Pomocí spínače  ❸ zapněte horní topný článek pro gril a otočte regulátor teploty ❹ na **MAX**. Přístroj nechte asi 10 minut přehřát.

- 3) Chcete-li snížit teplotu, otáčejte regulátorem teploty ④ směrem k MIN. Chcete-li teplotu opět zvýšit, otáčejte regulátorem teploty ④ směrem k MAX.
- 4) Položte potraviny určené pro grilování na grilovací desku ① a občas je obraťte.
- 5) Zcela ugrilované pokrmy sejměte z grilovací desky ① pomocí nekovového předmětu.
- 6) Pokud již přístroj nebudete dále používat, otočte regulátorem teploty ④ na MIN, vypněte horní topný článek spínačem ③, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Výběr nastavení teploty

Nastavení teploty a doba grilování závisí na mnoha faktorech, například na druhu masa nebo ryby, počáteční teplotě grilovaného pokrmu, tloušťce řezu a osobních preferencích. Při nastavení teploty se orientujte podle těchto směrných hodnot:

Nastavení teploty	vhodné pro:
nízká až střední teplota	ryby, plody moře, zelenina
střední až vysoká teplota	zvěřina, drůbež
vysoká teplota	maso, náhražky masa

Pizza

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Vždy udržujte dostatečnou vzdálenost od horké grilovací desky ①.

Funkci pizzy můžete používat samostatně nebo současně s raklet či grilem.

- 1) Pomocí spínače  ③ zapněte horní topný článek pro gril a gratinování na pánvičkách ⑥ a spínačem  ② navíc spodní topný článek k pečení těsta na pizzu. Přístroj nechte asi 10 minut předeheat.
- 2) Chcete-li snížit teplotu horního topného článku, otáčejte regulátorem teploty ④ směrem k MIN. Chcete-li teplotu opět zvýšit, otáčejte regulátorem teploty ④ směrem k MAX.
- 3) Těsto na pizzu rozválejte na tloušťku 2–3 mm a vykrajujte z něj vhodné kousky pomocí vykrajovátko na těsto ⑧.
- 4) Olejem lehce potřete pánvičky ⑥.

- 5) Do pánviček **6** dejte kousky těsta na pizzu a obložte je požadovanými přísadami. Dbejte na to, aby pánvičky **6** nebyly naplněny příliš vysoko, aby se potravin nedostala do blízkosti topných spirál nebo se jich dokonce dotýkala!
- 6) Pánvičky **6** umístěte do horního patra přístroje. Mírné prohloubeniny **5** poskytují lepší stabilitu.
- 7) Jakmile jsou přísady dopečené, vyjměte pánvičky **6** z přístroje. V závislosti na náplni a tloušťce těsta je pizza hotová za 8 až 10 minut. Mini pizzu doporučujeme pomocí sítě **7** na pánvičce **6** otočit o 180° asi po 4–5 minutách, aby se pizza rovnoměrně opekla.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Kromě izolované rukojeti jsou pánvičky **6** velmi horké! Proto je uchopujte pouze za rukojeť!
- 8) Obsah pánviček **6** přesuňte pomocí špachtle **7** na talíř. Pánvičky **6** můžete nyní znovu naplnit a zasunout do přístroje. Použité, prázdné pánvičky **6** nezasouvajte do spodního patra přístroje, pokud je zapnutý spodní topný článek. Zbytky potravin v pánvičkách **6** by se připálily.

UPOZORNĚNÍ

- Díky nepřilnavé vrstvě na pánvičkách **6** není nutné je před každou porcí opět potřít olejem.
- 9) Pokud již přístroj nebudete dále používat, otočte regulátorem teploty **4** na **MIN**, vypněte oba topné články pomocí spínačů  **2** /  **3**, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Návrh receptu na těsto na pizzu

Přísady (na cca 25 mini pizz)

- 250 g pšeničné mouky
- 150 ml vlažné vody
- 5 g čerstvého droždí nebo 2 g sušeného droždí
- 5 g soli
- 5 g cukru
- 10 ml olivového oleje

Příprava:

- 1) Droždí a cukr rozpustíte v troše vlažné vody.
- 2) Mouku smíchejte v misce se solí, olejem a směsí droždí s cukrem.

- 3) Postupně přidávejte zbývající vodu a zapracujte ji do těsta.
- 4) Těsto hněte tak dlouho, dokud nebude mít hladký povrch.
- 5) Těsto přikryte čistou utěrkou a nechte na teplém místě asi 1 hodinu kynout.
- 6) Poté těsto rozválejte na tloušťku asi 2–3 mm a vykrajovátkem na těsto na pizzu **8** vykrajujte mini pizzy.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

 Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty mohou neopravitelně poškodit povrchy!

UPOZORNĚNÍ

- Vyčistěte přístroj nejlépe hned po ochlazení. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.
- Přístroj vč. topných spirál otírejte vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou. Vše dobře osušte.
- Grilovací desku **1**, pánvičky **6**, špachtle **7** a vykrajovátko na těsto na pizzu **8** umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Po umytí všechny díly dobře osušte.

Skladování

- Vychladlý, vyčištěný přístroj uložte na bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
	Síťová zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na zákaznický servis.
	Aktivovala se ochrana proti přehřátí.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Pokud by přístroj nefungoval ani po ochlazení, obraťte se na zákaznický servis.

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsány řešeními nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš zákaznický servis.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku získáte na vašem obecním nebo městském úřadě.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztrďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 383209_2101 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 383209_2101 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 383209_2101

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	76
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	76
Zakres dostawy i przegląd po transporcie	76
Opis urządzenia	77
Elementy obsługowe i funkcje	77
Dane techniczne	77
Wskazówki bezpieczeństwa	78
Przed pierwszym użyciem	80
Ustawienie	81
Obsługa	81
Raclette	81
Grill	82
Pizza	83
Propozycja przepisu na ciasto na pizzę	84
Czyszczenie i pielęgnacja	85
Przechowywanie	85
Usuwanie usterek	86
Utylizacja	86
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	87
Serwis	88
Importer	88

Wstęp



Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do grillowania i gotowania produktów spożywczych w pomieszczeniach. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy i przegląd po transporcie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

► Materiałów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy.

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Wyjmij z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne oraz naklejki.

WSKAZÓWKA

► Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową.

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Raclette do pizzy (podstawa i płyta grillowa)
- 8 patelni
- 8 szpatulek
- Wycinak ciasta na pizzę
- Instrukcja obsługi

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ Płyta grillowa
- ❷ Przełącznik **dolnego** elementu grzejnego  ze zintegrowaną kontrolką pracy urządzenia
- ❸ Przełącznik **górnego** elementu grzejnego  ze zintegrowaną kontrolką pracy urządzenia
- ❹ Regulator temperatury górnego elementu grzejnego
- ❺ Zagłębienia na patelnie

Rysunek B:

- ❻ Patelnia
- ❼ Szpatułka
- ❽ Wycinak ciasta na pizzę

Elementy obsługowe i funkcje

Za pomocą tych przełączników  ❷ /  ❸ włączane i wyłączane są elementy grzejne. Stosuj górny element grzejny do grillowania i zapiekania. Aby upiec ciasto na pizzę, włącz dodatkowo dolny element grzejny.

Po naciśnięciu na przełączniki  ❷ /  ❸, elementy grzejne zaczynają się nagrzewać, a zintegrowane kontrolki pracy pokazują, że elementy grzejne pracują.

Za pomocą regulatora temperatury ❹ można bezstopniowo ustawiać temperaturę górnego ogrzewania. Dolny element grzejny ma wstępnie ustawioną temperaturę i jego regulacja nie jest możliwa.

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220–240 V ~ (prąd przemienny), 50–60 Hz
Pobór mocy	1300 W
Pobór mocy górnego elementu grzejnego	1000 W
Pobór mocy dolnego elementu grzejnego	300 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
 - ▶ Urządzenia nie wolno narażać na oddziaływanie deszczu ani używać go w wilgotnym lub mokrym środowisku. Dopilnuj, aby kabel sieciowy w trakcie użytkowania urządzenia nie był mokry ani wilgotny.
 - ▶ Urządzenie musi zostać podłączone do gniazda z przewodem ochronnym.
 - ▶ Chroń kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
 - ▶ Kabel sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia kabla, zabrania się dalszego korzystania z urządzenia.
 - ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
 - ▶ Urządzenie nie może być narażone na działanie wilgoci związanej na przykład z opadami deszczu.
-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8. roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk sieciowy był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.



Przeostroga! Gorąca powierzchnia!

- ▶ Urządzenie i akcesoria mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać. Podczas pracy dotykaj wyłącznie regulatora temperatury i uchwytów.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- ▶ Do urządzenia nie można wrzucać węgla ani żadnych innych, podobnych materiałów palnych!
- ▶ Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, do zdejmowania produktów z płyty grillowej lub z patelni takich jak noże, widelce itp. gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę nieprzywierającą. W przypadku uszkodzenia powłoki nieprzywierającej, urządzenie nie powinno być dalej używane.
- ▶ Urządzenia używaj tylko z dostarczonymi w zestawie oryginalnymi akcesoriami.

Przed pierwszym użyciem

- 1) Wszystkie elementy czyść zgodnie z opisem w rozdziale „**Czyszczenie i pielęgnacja**”, by usunąć ewentualne resztki opakowania. Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 2) Ustaw urządzenie w sposób opisany w rozdziale „**Ustawienie**”.
- 3) Włącz za pomocą przełączników  2 /  3 obydwa elementy grzejne - zintegrowane kontrolki pracy urządzenia świecą się.
- 4) Obróć regulator temperatury  4 na MAX i odczekaj około 20 minut do rozgrzania się urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spaleni-
zny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych
podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakie-
gokolwiek zagrożenia. Zadbaj o odpowiednią wentylację w pomieszcze-
niu, np. przez otwarcie okna.
- 5) Następnie ponownie przestaw regulator temperatury  4 na MIN, wyłącz obydwa elementy grzejne za pomocą przełączników  2 /  3, wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
 - 6) Oczyszczyć płytę grillową  1 zgodnie z opisem w rozdziale „**Czyszczenie i pielęgnacja**”.

- 7) Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części całkowicie wyschły.

Ustawienie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nigdy nie ustawiaj urządzenia pod wiszącymi szafkami ani obok firan, meblów oraz innych łatwopalnych przedmiotów.
 - ▶ Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- 1) Ustaw urządzenie na odpornym na działanie wysokiej temperatury czystym i równym podłożu. Uważaj przy tym na to, aby urządzenie nie było ustawione bezpośrednio przy ścianie ani szafce. Wszystkie osoby powinny móc bez problemu sięgać do patelni **6**.
 - 2) Ustaw płytę grillową **1** na urządzeniu rowkowaną powierzchnią grillową skierowaną do góry.
 - 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Obsługa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Urządzenie i akcesoria mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać. Podczas pracy dotykaj wyłącznie elementów obsługowych i uchwytów.

Raclette

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp. do zdejmowania produktów z płyty grillowej **1** lub z patelni **6**, gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę nieprzywierającą. W przypadku uszkodzenia powłoki nieprzywierającej, urządzenie nie powinno być dalej używane.
- 1) Posmaruj od wewnątrz płytę grillową **1** i patelnię **6** lekko olejem.
 - 2) Za pomocą przełącznika  **3** włącz górny element grzejny przeznaczony do grilla i do zapiekania na patelniach **6** i obróć regulator temperatury **4** na **MAX**. Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.
 - 3) Jeżeli chcesz zmniejszyć temperaturę, obróć regulator temperatury **4** w kierunku **MIN**. Jeżeli chcesz ponownie zwiększyć temperaturę, przestaw regulator temperatury **4** w kierunku **MAX**.
 - 4) Włóż do patelni **6** wybrane składniki. Dopilnuj, by patelnię **6** nie były za bardzo napełnione i by produkty spożywcze nie znajdowały się zbyt blisko grzałek, a nawet ich nie dotykały!

- 5) Wstaw patelnię **6** na górny poziom urządzenia. Lekkie zagłębienia **5** zapewniają stabilną pozycję urządzenia.
- 6) Wyjmij patelnię **6** z urządzenia, gdy produkty będą gotowe.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEN!

- Patelnie **6** są bardzo gorące, z wyjątkiem izolowanego uchwytu! Dlatego chwytaj je tylko za uchwyt!

- 7) Zsuń zawartość patelni **6** za pomocą szpatułki **7** na talerz. Możesz teraz ponownie napełnić patelnię **6** i wsunąć je do urządzenia. Nie wstawiaj używanych, pustych patelni **6** na dolny poziom urządzenia, gdy dolny element grzejny jest wyłączony. Nie odstawiaj tam używanych patelni **6**, gdy dolny element grzejny jest wyłączony, gdyż w takim przypadku przypaliby się resztki jedzenia na patelniach **6**.

WSKAZÓWKA

- Dzięki powłoce nieprzywierającej patelni **6** nie trzeba ich natłuszczać przed każdą nową porcją.

- 8) Jeżeli już nie będziesz używać urządzenia, przestaw regulator temperatury **4** na **MIN.** wyłącz górny element grzejny za pomocą przełącznika  **3**, wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Grill

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEN!

- Bardzo wilgotne lub zamrożone środki żywnościowe mogą po nałożeniu na gorącą płytę grillową **1** powodować mocne pryskanie. Przed grillowaniem rozmroź mrożonki i lekko osusz wilgotną żywność.
- Należy zawsze zachować odpowiednią odległość od gorącej płyty grillowej **1**.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp. do zdejmowania produktów z płyty grillowej **1** lub z patelni **6**, gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę nieprzywierającą. W przypadku uszkodzenia powłoki nieprzywierającej, urządzenie nie powinno być dalej używane.

Na płycie grillowej **1** można pojedynczo lub jednocześnie grillować na raclette, mięso, warzywa lub małe kawałki owoców.

- 1) Posmaruj lekko olejem płytę grillową **1**.
- 2) Za pomocą przełącznika  **3** włącz górny element grzejny grilla i obróć regulator temperatury **4** na **MAX.** Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

- 3) Jeżeli chcesz zmniejszyć temperaturę, obróć regulator temperatury ④ w kierunku **MIN**. Jeżeli chcesz ponownie zwiększyć temperaturę, przestaw regulator temperatury ④ w kierunku **MAX**.
- 4) Połóż produkty do grillowania na płytę grillową ① i od czasu do czasu je obracaj.
- 5) Zdejmij upieczone potrawy z płyty grillowej ① za pomocą niemetalowego przedmiotu.
- 6) Jeżeli już nie będziesz używał urządzenia, przestaw regulator temperatury ④ na **MIN**, wyłącz górny element grzejny za pomocą przełącznika / ③, wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Wybór ustawienia temperatury

To, przy jakiej temperaturze i jak długo potrawa jest grillowana, zależy od wielu czynników, takich jak rodzaj mięsa lub ryby, początkowa temperatura grillowanej potrawy, grubość kawałków produktu i osobiste preferencje. Przy ustawianiu temperatury zastosuj się do następujących wartości orientacyjnych:

Ustawienie temperatury	Przeznaczenie
od niskiej do średniej temperatury	ryby, owoce morza, warzywa
od średniej do wysokiej temperatury	dziczyzna, drób
wysoka temperatura	mięso, substytuty mięsa

Pizza

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Należy zawsze zachować odpowiednią odległość od gorącej płyty grillowej ①.

Funkcje pizzy można używać oddzielnie lub jednocześnie z funkcją raclette bądź grilla.

- 1) Za pomocą przełącznika  ③ włącz górny element grzejny do grillowania i zapiekania dla patelni ⑥, a za pomocą przełącznika  ② dodatkowo włącz dolny element grzejny do pieczenia ciasta na pizzę. Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.
- 2) Jeżeli chcesz zmniejszyć temperaturę górnego elementu grzejnego, obróć regulator temperatury ④ w kierunku **MIN**. Jeżeli chcesz ponownie zwiększyć temperaturę, przestaw regulator temperatury ④ w kierunku **MAX**.
- 3) Rozwałkuj ciasto na pizzę na grubość 2-3 mm i wytnij ③ pasujących do siebie kawałków ciasta za pomocą wycinaka do pizzy.
- 4) Delikatnie posmaruj olejem patelnię ⑥.

- 5) Umieść kawałki ciasta na pizzę na patelniach **6** i nałóż na nie wybrane składniki. Dopilnuj, by patelnie **6** nie były za bardzo napełnione i by produkty spożywcze nie znajdowały się zbyt blisko grzałek albo ich dotykały!
- 6) Wstaw patelnie **6** na górny poziom urządzenia. Lekkie zagłębienia **5** zapewniają stabilną pozycję urządzenia.
- 7) Wyjmij patelnie **6** z urządzenia, gdy produkty będą gotowe. W zależności od dodatków i grubości ciasta, pizza jest gotowa po 8 do 10 minutach. Zaleca się obrócenie mini pizzy o 180° na patelni **6** po około 4-5 minutach za pomocą szpatułki **7**, aby uzyskać równomierne zarumienienie.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Patelnie **6** są bardzo gorące, z wyjątkiem izolowanego uchwytu! Dlatego chwytaj je tylko za uchwyt!

- 8) Zsuń zawartość patelni **6** za pomocą szpatułki **7** na talerz. Możesz teraz ponownie napełnić patelnie **6** i wsunąć je do urządzenia. Nie wsuwaj używanych, pustych patelni **6** na dolny poziom urządzenia, gdy dolny element grzejny jest włączony. Resztki produktów na patelniach **6** mogłyby się przypalić.

WSKAZÓWKA

- Dzięki powłoce nieprzylepającej patelni **6** nie trzeba ich natłuszczać przed każdą nową porcją.

- 9) Jeżeli już nie będziesz używał urządzenia, przestaw regulator temperatury **4** na **MIN** wyłącz obydwa elementy grzejne za pomocą przełączników  **2** /  **3**, wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Propozycja przepisu na ciasto na pizzę

Dodatki (na ok. 25 sztuk minipizz)

- 250 g mąki pszennej
- 150 ml letniej wody
- 5 g świeżych drożdży lub 2 g suchych
- 5 g soli
- 5 g cukru
- 10 ml oliwy

Przygotowanie:

- 1) Drożdże i cukier rozpuścić w niewielkiej ilości letniej wody.
- 2) W misce wymieszać mąkę z solą, olejem i roztworem drożdży z cukru.

- 3) Stopniowo dodawać pozostałą wodę i wyrabiać ciasto.
- 4) Wyrabiać ciasto, aż powstanie gładka powierzchnia.
- 5) Ciasto przykryć czystą ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 1 godzinę.
- 6) Następnie rozwałkować ciasto na grubość ok. 2-3 mm i wyciąć mini pizzę za pomocą wycinaka do ciasta na pizzę ❸.

Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale uszkodzić powierzchnię!

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie czyść najlepiej natychmiast po ostygnięciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- Czyść urządzenie łącznie z grzałkami wilgotną szmatką. W razie potrzeby dodaj na ściereczkę łagodnego płynu do mycia naczyń i następnie przetrzyj ściereczką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.
- Oczyszć płytę grillową ❶, patelnię ❷, szpatułkę ❸ i wycinak do pizzy ❹ w ciepłej wodzie. Po umyciu wysusz starannie wszystkie elementy.

Przechowywanie

- Schłodzone, wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk sieciowy nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Zwróć się do serwisu.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i odczekaj do schłodzenia się urządzenia. Jeśli po schłodzeniu urządzenie nadal nie będzie działało, zwróć się do serwisu dla klientów.

Jeżeli przy zastosowaniu powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, zwróć się do naszego serwisu dla klientów.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji zwróć się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



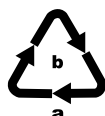
Informacje na temat możliwości utylizacji wystużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.



Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:
1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodując utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 383209_2101 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 383209_2101.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 383209_2101

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	90
Používanie v súlade s určením	90
Rozsah dodávky a kontrola po preprave	90
Opis prístroja	91
Obslužné prvky a funkcie	91
Technické údaje	91
Bezpečnostné pokyny	92
Pred prvým použitím	94
Montáž	95
Obsluha	95
Raclette	95
Gril	96
Pizza	97
Návrh na recept pre cesto na pizzu	98
Čistenie a údržba	99
Ukladanie	99
Odstraňovanie porúch	100
Likvidácia	100
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	101
Servis	102
Dovozca	102

Úvod



Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na grilovanie a dusenie potravín vo vnútorných priestoroch. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky a kontrola po preprave

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Nebezpečenstvo udusení!

► Obalové materiály nesmú deti používať na hranie.

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky.

UPOZORNENIE

► Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou sa obráťte na zákaznícky servis.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Pizza raclette (základňa a grilovacia platňa)
- 8 panvičiek
- 8 obracačiek
- Krájač cesta na pizzu
- Návod na obsluhu

Opis prístroja

Obrázok A:

- ❶ Grilovacia platňa
- ❷ Spínač pre **spodný** vyhrievací prvok  s integrovanou prevádzkovou kontrolkou
- ❸ Spínač pre **horný** vyhrievací prvok  s integrovanou prevádzkovou kontrolkou
- ❹ Regulátor teploty pre horný vyhrievací prvok
- ❺ Priehlbiny pre panvičky

Obrázok B:

- ❻ Panvička
- ❼ Špachtľa
- ❽ Krájáč cesta na pizzu

Obslužné prvky a funkcie

Pomocou spínačov  ❷/ ❸ zapnete a vypnete vyhrievacie prvky. Horný vyhrievací prvok používajte na grilovanie a prepečenie. Na pečenie cesta na pizzu zapnete spodný vyhrievací prvok.

Hneď ako stlačíte spínače  ❷/ ❸, začnú sa vyhrievacie prvky zohrievať a integrované prevádzkové kontrolky signalizujú, že vyhrievacie prvky sú v prevádzke.

Pomocou regulátora teploty ❹ môžete plynulo regulovať teplotu horného ohrevu. Spodný ohrievací prvok má prednastavenú teplotu a nedá sa regulovať.

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Príkon	1300 W
Príkon horného vyhrievacieho prvku	1000 W
Príkon spodného vyhrievacieho prvku	300 W
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí. Dbajte na to, aby sieťové vedenie počas prevádzky nikdy nebolo mokré ani vlhké.
- Prístroj sa smie zapojiť len do elektrickej zásuvky s ochranným vodičom.
- Chráňte sieťový kábel pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varnej dosky alebo rozpálenej rúry.
- Sieťový kábel sa musí pravidelne kontrolovať, či nejaví známky poškodenia. Ak je sieťový kábel poškodený, prístroj sa nesmie používať.
- Ak sa prípojný sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo obdobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Prístroj sa nesmie dostať do kontaktu s vlhkosťou, ako napríklad dažďom alebo mokrom.



Prístroj nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu káblu.
- ▶ Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť! Nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby sieťový kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- ▶ Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.



Opatrne! Horúci povrch!

- ▶ Prístroj a použité príslušenstvo môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa dotýkajte len regulátora teploty a rukoväti.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Pri prevádzke prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- ▶ Keď grilované potraviny odoberáte z grilovacej platne alebo panvičiek, nepoužívajte kovové nástroje, ako napr. nôž, vidličku a pod., pretože tieto môžu poškodiť antiadhéznú vrstvu. Ak je antiadhézná vrstva poškodená, prístroj ďalej nepoužívajte.
- ▶ Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

Pred prvým použitím

- 1) Vyčistite všetky diely podľa opisu v kapitole „Čistenie a údržba“, aby ste odstránili prípadné zvyšky obalov. Skôr, než prístroj uvediete do prevádzky, sa uistite, či sú všetky diely celkom suché.
- 2) Prístroj postavte tak, ako je opísané v kapitole „Inštalácia“.
- 3) Pomocou spínačov  ② /  ③ zapnite obidva vyhrievacie prvky, integrované prevádzkové kontroly svetla.
- 4) Regulátor teploty ④ nastavte na **MAX** a prístroj nechajte zahrievať cca 20 minút.

UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to bežné a úplne neškodné. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- 5) Potom otočte regulátor teploty ④ znova na **MIN**, vypnite vyhrievacie prvky pomocou spínačov  ② /  ③, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
 - 6) Grilovaciu platňu ① vyčistite znova tak, ako je opísané v kapitole **Čistenie a údržba**.
 - 7) Skôr, než prístroj uvediete znova do prevádzky, uistite sa, či sú všetky diely celkom suché.

Montáž

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Prístroj nikdy neumiestňujte pod závesné skrinky alebo vedľa záclon, skriňových stien alebo iných zápalných predmetov.
- Prístroj postavte vždy na tepelne odolnú podložku.

- 1) Prístroj postavte na tepelne odolnú, čistú a rovnú plochu. Dbajte pritom na to, aby prístroj nebol umiestnený v bezprostrednej blízkosti steny alebo skrine. Všetky osoby by bez problémov mali dosiahnuť na panvičky **6**.
- 2) Grilovaciu platňu **1** umiestnite s ryhovanou grilovacou plochou nahor na prístroji.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Prístroj a použité príslušenstvo môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa dotýkajte len ovládacích prvkov a rukovätí.

Raclette

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Keď grilované potraviny odoberáte z grilovacej platne **1** alebo panvičiek **6**, nepoužívajte kovové nástroje, ako napr. nôž, vidličku a pod., pretože tieto môžu poškodiť antiadhéznú vrstvu. Ak je antiadhézná vrstva poškodená, prístroj ďalej nepoužívajte.

- 1) Mierne naolejujte grilovaciu platňu **1** a panvičky **6** z vnútornej strany.
- 2) Pomocou spínača  **3** zapnite horný vyhrievací prvok pre gril a na preperečenie panvičiek **6** a regulátor teploty **4** otočte na **MAX**. Prístroj nechajte zahrievať približne 10 minút.
- 3) Ak chcete znížiť teplotu, otočte regulátor teploty **4** smerom k **MIN**. Ak chcete teplotu opäť zvýšiť, otočte regulátor teploty **4** smerom k **MAX**.
- 4) Panvičky **6** naplňte želanými prísadami. Dávajte pozor na to, aby ste panvičky **6** nenaplnili príliš vysoko, aby sa potraviny nedostali príliš blízko k vyhrievacím hadom alebo aby sa ich dokonca nedotýkali!
- 5) Postavte panvičky **6** do horného poschodia prístroja. Mierne prehĺbenia **5** v prístroji sa postarajú o lepšie uloženie.

- 6) Ak sú prísady uvarené, vyberte panvičky **6** z prístroja.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Panvičky **6** sú mimo izolovaného držadla veľmi horúce! Preto ich chytajte len za držadlo!

- 7) Obsah panvičiek **6** preložte pomocou obracačky **7** na váš tanier. Teraz môžete panvičky **6** opäť naplniť a zasunúť do prístroja. Použité, prázdne panvičky **6** môžete postaviť do spodného poschodia prístroja, pokiaľ je spodný vyhrievací prvok vypnutý. Použité panvičky **6** tam neodkladajte, keď je spodný vyhrievací prvok aktivovaný, zvyšky potravín v panvičkách **6** by sa boli pripálili.

UPOZORNENIE

- Z dôvodu antiadhézne vrstvy na panvičkách **6** nie je potrebné, tieto pred každou porciou znova naolejovať.

- 8) Keď prístroj ďalej nepotrebuje, otočte regulátor teploty **4** na **MIN**, vypnite horný vyhrievací prvok pomocou spínača  **3**, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.

Gril

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Veľmi vlhké alebo zmrazené potraviny môžu pri položení na horúcu grilovaciu platňu **1** silne prskať. Zmrazené potraviny pred grilovaním rozmrazte a vlhké potraviny trochu pokvapkajte.
- Držte vždy dostatočný odstup k horúcej grilovacej platni **1**.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Keď grilované potraviny odoberáte z grilovacej platne **1** alebo panvičiek **6**, nepoužívajte kovové nástroje, ako napr. nôž, vidličku a pod., pretože tieto môžu poškodiť antiadhéznú vrstvu. Ak je antiadhézná vrstva poškodená, prístroj ďalej nepoužívajte.

Na grilovacej platni **1** môžete jednotlivito alebo súčasne s Raclette grilovať mäso, zeleninu alebo malé kúsky ovocia.

- 1) Mierne naolejajte grilovaciu platňu **1**.
- 2) Pomocou spínača  **3** zapnite horný vyhrievací prvok pre gril a regulátor teploty **4** otočte na **MAX**. Prístroj nechajte zahrievať približne 10 minút.

- 3) Ak chcete znížiť teplotu, otočte regulátor teploty ④ smerom k MIN. Ak chcete teplotu opäť zvýšiť, otočte regulátor teploty ④ smerom k MAX.
- 4) Na grilovaciu platňu ① položte grilovanú potravinu a tu i tam ju otočte.
- 5) Hotovú grilovanú potravinu zoberte z grilovacej platne ① nekovovým predmetom.
- 6) Keď prístroj ďalej nepotrebuje, otočte regulátor teploty ④ na MIN, vypnite horný vyhrievací prvok pomocou spínača ③, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.

Výber nastavenia teploty

Pri ktorom nastavení teploty a ako dlho sa pripravuje grilovaná potravina, závisí od mnohých faktorov, ako napr. druh mäsa alebo ryby, výstupná teplota grilovanej potraviny, ako hrubo je narezaná a podľa osobnej ľubovôle. Pri nastavení teploty sa orientujte podľa nasledujúcich smerných hodnôt:

Nastavenie teploty	vhodné pre:
nízka až stredná teplota	Ryby, morské plody, zelenina
stredná až vysoká teplota	Divina, hydina
vysoká teplota	Mäso, náhrada mäsa

Pizza

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Držte vždy dostatočný odstup k horúcej grilovacej platni ①.

Použite funkciu Pizza jednotlivu alebo súčasne k raclette alebo Gril.

- 1) Pomocou spínača  ③ zapnite horný vyhrievací prvok pre gril a na prepečenie panvičiek ⑥ a pomocou spínača  ② zapnite navyše spodný vyhrievací prvok na pečenie cesta na pizzu. Prístroj nechajte predhrievať cca 10 minút.
- 2) Ak chcete znížiť teplotu horného vyhrievacieho prvku, otočte regulátor teploty ④ smerom k MIN. Ak chcete teplotu opäť zvýšiť, otočte regulátor teploty ④ smerom k MAX.
- 3) Vyval'kajte cesto na pizzu hrúbky 2 – 3 mm a pomocou krájača na pizzu vykrojte ⑤ vhodných kúskov cesta na pizzu.
- 4) Mierne naolejujte panvičky ⑥.

- 5) Položte na panvičky kúsky cesta na pizzu **6** a obložte ich želanými prísadami. Dávajte pozor na to, aby ste panvičky **6** nenaplnili príliš vysoko, aby sa potraviny nedostali príliš blízko k vyhrievacím hadom alebo aby sa ich dokonca nedotýkali!
- 6) Postavte panvičky **6** do horného poschodia prístroja. Mierne prehĺbenia **5** v prístroji sa postarajú o lepšie uloženie.
- 7) Ak sú prísady uvarené, vyberte panvičky **6** z prístroja. Podľa obloženia a hrúbky cesta bude pizza po 8 až 10 minútach hotová. Odporúča sa mini pizzu po cca 4 – 5 minútach otočiť pomocou obracačky **7** o 180° v panvičke **6**, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Panvičky **6** sú mimo izolovaného držadla veľmi horúce! Preto ich chytajte len za držadlo!

- 8) Obsah panvičiek **6** preložte pomocou obracačky **7** na váš tanier. Teraz môžete panvičky **6** opäť naplniť a zasunúť do prístroja. Použité, prázdne panvičky **6** môžete postaviť do spodného poschodia prístroja, pokiaľ je spodný vyhrievací prvok aktivovaný. Zvyšky potravín na panvičkách **6** by sa spálili.

UPOZORNENIE

- Z dôvodu antiadhézne vrstvy na panvičkách **6** nie je potrebné, tieto pred každou porciou znova naolejovať.

- 9) Keď prístroj ďalej nepotrebuje, otočte regulátor teploty **4** na **MIN**, vypnite obidva vyhrievacie prvky pomocou spínačov  **2**/ **3**, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.

Návrh na recept pre cesto na pizzu

Prísady (pre cca 25 mini pizze)

- 250 g pšeničnej múky
- 150 ml vlažnej vody
- 5 g čerstvého droždia alebo 2 g sušeného droždia
- 5 g soli
- 5 g cukru
- 10 ml olivového oleja

Príprava:

- 1) Droždie a cukor nechajte rozpustiť vo vlažnej vode.
- 2) Zmiešajte múku so soľou, olejom a roztokom droždia-cukru v jednej miske.

- 3) Pridávajte postupne zvyšnú vodu a zapracujte ju do cesta.
- 4) Cesto mieste dovtedy, kým nevznikne hladký povrch.
- 5) Cesto zakryte čistou utierkou a nechajte nakysnúť cca 1 hodinu na teplom mieste.
- 6) Následne cesto vyvaľkajte v hrúbke cca 2 – 3 mm a pomocou krájača na pizzu **8** vykrojte mini pizze.

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením prístroj nechajte vždy najskôr vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Tieto môžu neopraviteľne poškodiť povrchy prístroja!

ÚPOZORNENIE

- Prístroj vyčistite najlepšie ihneď po vychladnutí. Potom zvyšky potravín možno ľahšie odstrániť.
- Prístroj vrátane vyhrievacích špirál otrite vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný umývací prostriedok a doutierajte ho utierkou navlhčenou iba vo vode. Všetko dobre utrite do sucha.
- Grilovaciu platňu **1**, panvičky **6**, obracačku **7** a krájač na pizzu **8** umyte v teplej vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení všetky diely dobre vysušte.

Uskladnenie

- Vychladnutý, očistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Chyba	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zastrčená do elektrickej siete.	Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
	Sieťová zásuvka je poškodená.	Použite inú sieťovú zásuvku.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a počkajte, kým prístroj vychladne. Ak prístroj aj po vychladnutí nefunguje, obráťte sa na zákaznícky servis.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť riešeniami uvedenými vyššie v tabuľke alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



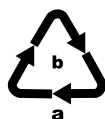
Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych zberných surovinách.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 383209_2101 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 383209_2101 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 383209_2101

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	104
Uso previsto	104
Volumen de suministro e inspección de transporte	104
Descripción del aparato	105
Elementos de mando y funciones	105
Características técnicas	105
Indicaciones de seguridad	106
Antes del primer uso	108
Instalación	109
Manejo	109
Raclette	109
Cocina a la parrilla	110
Pizza	111
Receta recomendada para la masa de pizza	112
Limpieza y mantenimiento	113
Almacenamiento	113
Solución de fallos	114
Desecho	114
Garantía de Kompernass Handels GmbH	115
Asistencia técnica	116
Importador	116

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.



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

Uso previsto

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

Volumen de suministro e inspección de transporte

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡Peligro de asfixia!

► Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar.

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras y adhesivos, del aparato.

INDICACIÓN

► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Raclette para pizzas (base y parrilla)
- 8 sartenes
- 8 espátulas
- Cortador de pizza
- Instrucciones de uso

Descripción del aparato

Figura A:

- ❶ Parrilla
- ❷ Interruptor del elemento térmico **inferior**  con piloto de control integrado
- ❸ Interruptor del elemento térmico **superior**  con piloto de control integrado
- ❹ Regulador de temperatura del elemento térmico superior
- ❺ Alojamiento para las sartenes

Figura B:

- ❻ Sartén
- ❼ Espátula
- ❽ Cortador de pizza

Elementos de mando y funciones

Los interruptores  ❷ /  ❸ sirven para encender y apagar los elementos térmicos. Utilice el elemento térmico superior para cocinar a la parrilla y gratinar. Para hornear la masa de pizza, encienda también el elemento térmico inferior.

En cuanto se activan los interruptores  ❷ /  ❸, los elementos térmicos empiezan a calentarse y los pilotos de control integrados señalizan que los elementos térmicos están en funcionamiento.

Con el regulador de temperatura ❹, puede ajustar gradualmente la temperatura deseada para el elemento térmico superior. El elemento térmico inferior tiene una temperatura predeterminada que no puede regularse.

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	1300 W
Consumo de potencia del elemento térmico superior	1000 W
Consumo de potencia del elemento térmico inferior	300 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

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



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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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



¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

- ▶ El aparato y los accesorios utilizados se calientan mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, toque solo el regulador de temperatura y los agarres.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- ▶ No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de la parrilla o de las sartenes, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Antes del primer uso

- 1) Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**" para eliminar cualquier resto de embalaje. Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 2) Instale el aparato de la forma descrita en el capítulo "**Instalación**".
- 3) Active los interruptores  **2** /  **3** para encender los dos elementos térmicos; tras esto, los pilotos de control integrados se iluminan.
- 4) Gire el regulador de temperatura **4** hasta el nivel **MAX** y deje que el aparato se caliente durante aprox. 20 minutos.

INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 5) A continuación, vuelva a girar el regulador de temperatura **4** hasta el nivel **MIN**, apague los elementos térmicos con los interruptores  **2** /  **3**, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y deje enfriar el aparato.
 - 6) Vuelva a limpiar la parrilla **1** de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".
 - 7) Antes de volver a poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Instalación

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
- Instale exclusivamente el aparato sobre una base termorresistente.

- 1) Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente, limpia y plana. Evite instalar el aparato directamente junto a una pared o armario. Todos los comensales deben poder acceder fácilmente a su sartén **6**.
- 2) Coloque la parrilla **1** en el aparato con la superficie ondulada hacia arriba.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- El aparato y los accesorios utilizados se calientan mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, toque solo los elementos de mando y los agarres.

Raclette

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de la parrilla **1** o de las sartenes **6**, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

- 1) Vierta un poco de aceite en la parrilla **1** y en el interior de las sartenes **6**.
- 2) Encienda el elemento térmico superior con el interruptor  **3** para cocinar a la parrilla y gratinar el contenido de las sartenes **6** y gire el regulador de temperatura **4** hasta el nivel **MAX**. Deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos.
- 3) Si desea reducir la temperatura, gire el regulador de temperatura **4** hacia el nivel **MIN**. Si desea volver a aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura **4** hacia el nivel **MAX**.
- 4) Llene las sartenes **6** con los ingredientes deseados. Procure no llenar demasiado las sartenes **6** para que los alimentos no queden muy cerca de los serpentines calentadores o que incluso los toquen.
- 5) Coloque las sartenes **6** en el nivel superior del aparato. Los alojamientos **5** permiten un mejor asiento.

- 6) Retire las sartenes **6** del aparato en cuanto los alimentos estén bien hechos.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Las sartenes **6** se calientan mucho, excepto por los mangos aislados. Por este motivo, agárrelas exclusivamente por el mango.

- 7) Sirva el contenido de las sartenes **6** en el plato por medio de la espátula **7**.

Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes **6** e introducir las en el aparato. Las sartenes **6** vacías ya usadas pueden colocarse en el nivel inferior del aparato siempre que el elemento térmico inferior esté apagado. No obstante, no coloque las sartenes **6** utilizadas aquí si el elemento térmico inferior está activado, ya que los restos de alimentos de las sartenes **6** se quemarían.

INDICACIÓN

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

- 8) Si ya no necesita el aparato, gire el regulador de temperatura **4** hasta el nivel **MIN**, apague el elemento térmico superior con el interruptor  **3**, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y deje enfriar el aparato.

Cocina a la parrilla

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los alimentos húmedos o congelados pueden provocar muchas salpicaduras al colocarlos sobre la parrilla **1** caliente. Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos a la parrilla y seque ligeramente los alimentos húmedos con papel de cocina.
- Mantenga siempre una distancia suficiente con respecto a la parrilla **1** caliente.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de la parrilla **1** o de las sartenes **6**, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

En la parrilla **1**, pueden cocinarse carnes, verduras o trozos pequeños de fruta al mismo tiempo que la raclette o de forma separada.

- 1) Vierta un poco de aceite en la parrilla **1**.
- 2) Encienda el elemento térmico superior con el interruptor  **3** para cocinar a la parrilla y gire el regulador de temperatura **4** hasta el nivel **MAX**. Deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos.

- 3) Si desea reducir la temperatura, gire el regulador de temperatura ④ hacia el nivel **MIN**. Si desea volver a aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura ④ hacia el nivel **MAX**.
- 4) Coloque los alimentos sobre la parrilla ① y deles la vuelta de cuando en cuando.
- 5) Retire los alimentos ya hechos de la parrilla ① con un utensilio que no sea metálico.
- 6) Si ya no necesita el aparato, gire el regulador de temperatura ④ hasta el nivel **MIN**, apague el elemento térmico superior con el interruptor ③, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y deje enfriar el aparato.

Selección del ajuste de temperatura

El ajuste de temperatura y la duración de la preparación del alimento a la parrilla depende de muchos factores, como, p. ej., el tipo de carne o pescado, la temperatura inicial del alimento, el grosor del corte y su gusto personal. Para el ajuste de la temperatura, utilice los siguientes valores orientativos como guía:

Ajuste de temperatura	Ideal para...
Temperatura baja/media	Pescado, marisco, verduras
Temperatura media/alta	Carne de caza, aves
Temperatura alta	Carne, sucedáneos de carne

Pizza

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Mantenga siempre una distancia suficiente con respecto a la parrilla ① caliente.

La función para pizzas puede utilizarse al mismo tiempo que la raclette o la parrilla o de forma separada.

- 1) Encienda el elemento térmico superior con el interruptor  ③ para cocinar a la parrilla y gratinar el contenido de las sartenes ⑥ y encienda también el elemento térmico inferior con el interruptor  ② para hornear la masa de pizza. Deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos.
- 2) Si desea reducir la temperatura del elemento térmico superior, gire el regulador de temperatura ④ hacia el nivel **MIN**. Si desea volver a aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura ④ hacia el nivel **MAX**.
- 3) Extienda la masa de la pizza con un rodillo hasta alcanzar un grosor de 2-3 mm y córtela en porciones adecuadas con el cortador de pizza ⑧.
- 4) Vierta un poco de aceite en las sartenes ⑥.

- 5) Coloque las porciones de masa de pizza en las sartenes ❹ y cúbralas con los ingredientes deseados. Procure no llenar demasiado las sartenes ❹ para que los alimentos no queden muy cerca de los serpentines calentadores o que incluso los toquen.
- 6) Coloque las sartenes ❹ en el nivel superior del aparato. Los alojamientos ❺ permiten un mejor asiento.
- 7) Retire las sartenes ❹ del aparato en cuanto los ingredientes estén bien hechos. Según los condimentos y el grosor de la masa, la pizza estará lista en unos 8-10 minutos. Se recomienda dar la vuelta a la minipizza 180° después de unos 4-5 minutos por medio de la espátula ❸ en la propia sartén ❹ para que se dore de forma uniforme.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Las sartenes ❹ se calientan mucho, excepto por los mangos aislados. Por este motivo, agárrelas exclusivamente por el mango.

- 8) Sirva el contenido de las sartenes ❹ en el plato por medio de la espátula ❸. Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes ❹ e introducirlas en el aparato. No coloque las sartenes ❹ vacías ya usadas en el nivel inferior del aparato mientras el elemento térmico inferior esté activado. De lo contrario, los restos de alimentos de las sartenes ❹ se quemarían.

INDICACIÓN

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

- 9) Si ya no necesita el aparato, gire el regulador de temperatura ❹ hasta el nivel MIN, apague los dos elementos térmicos con los interruptores  ❷ /  ❸, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y deje enfriar el aparato.

Receta recomendada para la masa de pizza

Ingredientes (para aprox. 25 minipizzas)

- 250 g de harina de trigo
- 150 ml de agua tibia
- 5 g de levadura fresca o 2 g de levadura seca (en polvo)
- 5 g de sal
- 5 g de azúcar
- 10 ml de aceite de oliva

Preparación:

- 1) Disuelva la levadura y el azúcar en un poco de agua templada.
- 2) Mezcle la harina con la sal, el aceite y la solución de levadura y azúcar en un recipiente.

- 3) Añada poco a poco el resto del agua mientras trabaja la masa.
- 4) Amáselo todo hasta que quede una masa uniforme.
- 5) Cubra la masa con un paño limpio y déjela fermentar en un lugar cálido durante aprox. 1 hora.
- 6) A continuación, extienda la masa con un rodillo hasta alcanzar un grosor de 2-3 mm y corte las minipizzas con el cortador de pizza ❸.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica!
- ▶ ¡Existe peligro de descarga eléctrica!
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Existe peligro de quemaduras!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

INDICACIÓN

- ▶ Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil eliminar los restos de alimentos.
- Limpie el aparato, incluidos los serpentines calentadores, con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua. Séquelo todo bien.
- Limpie la parrilla ❶, las sartenes ❷, las espátulas ❸ y el cortador de pizza ❹ en agua jabonosa caliente. Seque bien todas las piezas después de la limpieza.

Almacenamiento

- Guarde el aparato ya frío y limpio en un lugar seco y sin polvo.

Solución de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Utilice una toma eléctrica distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Desconecte el enchufe de la red eléctrica y espere hasta que se haya enfriado el aparato. Si el aparato sigue sin funcionar una vez frío, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

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

Desecho



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

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



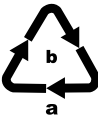
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.



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



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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 383209_2101 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 383209_2101.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 383209_2101

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Indledning	118
Anvendelsesområde	118
Pakkens indhold og transporteftersyn	118
Beskrivelse af produktet	119
Betjeningselementer og funktioner	119
Tekniske data	119
Sikkerhedsanvisninger	120
Før første brug af produktet	122
Opstilling	123
Betjening	123
Raclette	123
Grill	124
Pizza	125
Forslag til opskrift til pizzadej	126
Rengøring og vedligeholdelse	127
Opbevaring	127
Afhjælpning af fejl	128
Bortskaffelse	128
Garanti for Kompernass Handels GmbH	129
Service	130
Importør	130

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.



Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet, som beskrevet, og kun til de oplyste anvendelsesområder. Hvis du giver produktet videre til andre, skal alle tilhørende dokumenter følge med.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til grilning og tilberedning af fødevarer indendørs. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Pakkens indhold og transporteftersyn

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

Fare for kvælning!

► Børn må ikke lege med emballagematerialerne.

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.

BEMÆRK

► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader. Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til kundeservice.

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Pizza-raclette (sokkel og grillplade)
- 8 pander
- 8 spartler
- Pizzadej-udstikker
- Betjeningsvejledning

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Grillplade
- ❷ Kontakt til det **nederste** varmeelement  med integreret driftslampe
- ❸ Kontakt til det **øverste** varmeelement  med integreret driftslampe
- ❹ Temperaturregulator til det øverste varmeelement
- ❺ Fordybninger til pander

Figur B:

- ❻ Pande
- ❼ Spartel
- ❽ Pizzadej-udstikker

Betjeningselementer og funktioner

Med kontakterne  ❷ /  ❸ tændes og slukkes varmeelementerne. Brug det øverste varmeelement til grilning og gratinering. Tænd også for det nederste varmeelement ved bagning af pizzadejen.

Så snart kontakterne  ❷ /  ❸ aktiveres, begynder varmeelementerne at varme, og de integrerede driftslamper viser, at varmeelementerne er i drift.

Med temperaturregulatoren ❹ kan du trinløst indstille temperaturen for det øverste varmeelement. Det nederste varmeelement har en forindstillet temperatur og kan ikke indstilles.

Tekniske data

Netspænding	220-240 V ~ (vekselstrøm), 50 - 60 Hz
Effektforbrug	1300 W
Effektforbrug øverste varmeelement	1000 W
Effektforbrug nederste varmeelement	300 W
	Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
 - ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug.
 - ▶ Produktet skal sluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
 - ▶ Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
 - ▶ Ledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på skader. Hvis ledningen er beskadiget, må produktet ikke anvendes længere.
 - ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
 - ▶ Produktet må ikke udsættes for fugt som f.eks. regn eller fugt.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af produktet og har forstået de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for forbrændinger!
- ▶ Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- ▶ Sørg for at produktet står sikkert.



Forsigtig! Varm overflade!

- ▶ Produktet og det anvendte tilbehør bliver meget varme under brug. Når produktet er tændt, må du kun røre ved temperaturregulatoren og håndtagene.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være uden opsyn under brug.
- ▶ Sørg for, at produktet, ledningen og stikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som kogeplader eller åben ild.
- ▶ Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke metalredskaber som knive, gaffler osv., når du tager maden af grillpladen eller ud af panden, da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet mere.
- Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

Før første brug af produktet

- 1) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**", så eventuelle emballagerester fjernes. Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.
- 2) Placer produktet, som beskrevet i kapitlet "**Opstilling**".
- 3) Tænd med kontakterne  **2** /  **3** begge varmeelementer, de integrerede driftslamper lyser.
- 4) Drej temperaturregulatoren **4** til position **MAX**, og lad produktet varme op i ca. 20 minutter.

BEMÆRK

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn for eksempel et vindue.
- 5) Drej derefter temperaturregulatoren **4** til **MIN** igen, sluk for varmeelementerne med kontakterne  **2** /  **3**, tag stikket ud af stikkontakten, og lad produktet afkøle.
 - 6) Rengør grillpladen **1** igen som beskrevet i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**".
 - 7) Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet igen.

Opstilling

ADVARSEL! BRANDFARE!

- Stil aldrig produktet under overskabe eller ved siden af gardiner, skabsvægge eller andre antændelige genstande.
- Stil kun produktet på et varmeresistent underlag.

- 1) Stil produktet på en ren og plan overflade, som kan tåle varme. Stil ikke produktet op ad en væg eller et skab. Alle personer skal kunne nå panderne **6** uden problemer.
- 2) Stil grillpladen **1** med det riflede grillfelt op på produktet.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt.

Betjening

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Produktet og det anvendte tilbehør bliver meget varme under brug. Når produktet er tændt, må du kun røre ved betjeningselementerne og håndtagene.

Raclette

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke metalredskaber som knive, gaffler osv., når du tager maden af grillpladen **1** eller ud af panderne **6**, da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet mere.

- 1) Smør grillpladen **1** og panderne **6** indvendigt med en smule olie.
- 2) Tænd det øverste varmeelement til grilning og gratinering af panderne **6** med kontakten  **3**, og drej temperaturregulatoren **4** til **MAX**. Lad produktet varme op i ca. 10 minutter.
- 3) Hvis du vil skrue ned for temperaturen, skal du dreje temperaturregulatoren **4** i retningen **MIN**. Hvis du vil skrue op for temperaturen, skal du dreje temperaturregulatoren **4** i retningen **MAX**.
- 4) Fyld panderne **6** med de ønskede ingredienser. Sørg for, at panderne **6** ikke fyldes for meget, da fødevarerne ellers kommer for tæt på varmeslangerne eller kan røre ved dem!
- 5) Stil panderne **6** ind i produktets øverste etage. De små fordybninger **5** får panderne til at stå bedre.

- 6) Tag panderne ❹ ud af produktet, når ingredienserne er tilberedt.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Bortset fra de isolerede håndtag er panderne ❹ meget varme! Hold derfor kun fast i håndtaget!

- 7) Flyt indholdet i panderne ❹ over på tallerkenen ved hjælp af spartlen ❺. Nu kan du fylde panderne ❹ igen og sætte dem ind i produktet. Brugte, tomme pander ❹ kan du stille i produktets nederste etage, så længe det nederste varmeelement er slukket. Stil ikke brugte pander ❹ der, hvis det nederste varmeelement er aktiveret, da fødevareresterne i panderne ❹ ellers brænder fast.

BEMÆRK

- Det er ikke nødvendigt at smøre panderne ❹ med olie igen før hver portion, da de har slip-let-belægning.

- 8) Når du ikke skal bruge produktet mere, skal du dreje temperaturregulatoren ❹ til MIN, slukke for det øverste varmeelement med kontakten  ❸, tage stikket ud af stikkontakten og lade produktet køle af.

Grill

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Meget fugtige eller frosne fødevarer kan sprøjte meget, når de lægges på den varme grillplade ❶. Tø frosne fødevarer op før grilning, og dup fugtige fødevarer nogenlunde tørre.
- Hold altid den nødvendige afstand til den varme grillplade ❶.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke metalredskaber som knive, gafler osv., når du tager maden af grillpladen ❶ eller ud af panderne ❹, da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet mere.

På grillpladen ❶ kan du grille kød, grøntsager eller små frugstykker hver for sig eller samtidigt med, at du bruger raclette-funktionen.

- 1) Smør grillpladen ❶ med en smule olie.
- 2) Tænd det øverste varmeelement til grilning med kontakten  ❸, og drej temperaturregulatoren ❹ til MAX. Lad produktet varme op i ca. 10 minutter.

- 3) Hvis du vil skrue ned for temperaturen, skal du dreje temperaturregulatoren ④ i retningen **MIN**. Hvis du vil skrue op for temperaturen, skal du dreje temperaturregulatoren ④ i retningen **MAX**.
- 4) Læg grillmaden på grillpladen ①, og vend den ind imellem.
- 5) Tag den færdige grillmad af grillpladen ① med en genstand, som ikke er af metal.
- 6) Når du ikke skal produktet længere, skal du dreje temperaturregulatoren ④ til **MIN**, slukke for det øverste varmeelement med kontakten ③, tage stikket ud af stikkontakten og lade produktet køle af.

Valg af temperaturindstilling

Temperaturindstillingen og tiden for grilningen afhænger af mange faktorer som f.eks. af den valgte type kød eller fisk, grillmadens udgangstemperatur, hvor tyk maden er skåret ud og din personlige smag. Følg disse vejledende værdier ved indstilling af temperaturen:

Temperaturindstilling	egnet til:
lav til middel temperatur	Fisk, skaldyr, grøntsager
middel til høj temperatur	Vildt, fjerkræ
høj temperatur	Kød, køderstatning

Pizza

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Hold altid den nødvendige afstand til den varme grillplade ①.

Du kan anvende pizza-funktionen separat eller samtidig med raclette eller grill.

- 1) Tænd det øverste varmeelement til grillen og til gratinering af panderne ⑥ med kontakten  ③ og det nederste varmeelement til bagning af pizzadejen med kontakten  ②. Lad produktet varme op i ca. 10 minutter.
- 2) Hvis du vil skrue ned for det øverste varmeelements temperatur, skal du dreje temperaturregulatoren ④ i retningen **MIN**. Hvis du vil skrue op for temperaturen, skal du dreje temperaturregulatoren ④ i retningen **MAX**.
- 3) Rul pizzadejen ud, så den er 2-3 mm tyk, og udstik dejstykkerne med pizzaudstikkeren ⑧.
- 4) Smør panderne ⑥ med en smule olie.

- 5) Læg dejstykkerne i panderne **6**, og læg det ønskede fyld på. Sørg for, at panderne **6** ikke fyldes for meget, da fødevarerne ellers kommer for tæt på varmeslangerne eller kan røre ved dem!
- 6) Stil panderne **6** ind i produktets øverste etage. De små fordybninger **5** får panderne til at stå bedre.
- 7) Tag panderne **6** ud af produktet, når ingredienserne er tilberedt. Afhængigt af fyldet og dejens tykkelse er pizzæen færdig efter 8 til 10 minutter. Efter ca. 4-5 minutter tilrådes det at vende mini-pizzaerne 180° i panden **6** ved hjælp af spatelen **7** for at opnå en ensartet bruning.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Bortset fra de isolerede håndtag er panderne **6** meget varme! Hold derfor kun fast i håndtaget!

- 8) Flyt indholdet i panderne **6** over på tallerkenen ved hjælp af spatlen **7**. Nu kan du fylde panderne **6** igen og sætte dem ind i produktet. Stil ikke brugte, tomme pander **6** ind i produktets nederste etage, så længe det nederste varmeelement er aktiveret. Madresterne i panderne **6** vil brænde fast.

BEMÆRK

- Det er ikke nødvendigt at smøre panderne **6** med olie igen før hver portion, da de har slip-let-belægning.

- 9) Når du ikke skal bruge produktet længere, skal du dreje temperaturregulatoren **4** til MIN, slukke de to varmeelementer med kontakterne  **2** /  **3**, tage stikket ud af stikkontakten og lade produktet afkøle.

Forslag til opskrift til pizzadej

Ingredienser (til ca. 25 mini-pizzaer)

- 250 g hvedemel
- 150 ml lunkent vand
- 5 g frisk gær eller 2 g tørgær
- 5 g salt
- 5 g sukker
- 10 ml olivenolie

Tilberedning:

- 1) Opløs gær og sukker i en smule lunkent vand.
- 2) Bland melet med salt, olie og gær-sukker-opløsningen i en skål.

- 3) Tilsæt resten af vandet lidt efter lidt, og rør dejen sammen.
- 4) Ælt dejen, indtil den får en glat overflade.
- 5) Dæk dejen med et rent klæde, og lad den hæve ca. 1 time på et lunt sted.
- 6) Rul derefter dejen ud, så den er 2-3 mm tyk, og stik mini-pizzaerne ud med pizzadej-udstikkeren ❶.

Rengøring og vedligeholdelse

FARE! ELEKTRISK STØD!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før hver rengøring!
Der er risiko for elektrisk stød!

-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Lad først produktet køle af, før du rengør det. Der er fare for forbrænding!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen permanent!

BEMÆRK

- Produktet skal helst rengøres lige efter afkølingen, da det så er nemmere at fjerne fødevareresterne.
- Tør produktet inkl. varmeslangerne af med en fugtig klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med vand. Tør det hele godt af.
- Rengør grillpladen ❶, panderne ❷, spartlerne ❸ og pizzaudstikkeren ❹ i varmt opvaskevand. Tør alle dele godt af efter opvasken.

Opbevaring

- Opbevar det afkølede, rengjorte produkt på et rent og støvfrit sted.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Stikket er ikke sluttet til strømforsyningen.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til kundeservice.
	Overophedningsbeskyttelsen er udløst.	Træk stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil produktet er afkølet. Hvis produktet ikke fungerer efter afkøling, bedes du henvende dig til Kundeservice.

Hvis fejlene ikke kan afhjælpes ved hjælp af ovenstående løsninger, eller hvis du konstaterer andre fejl, bedes du kontakte vores kundeservice.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



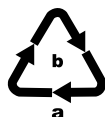
Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden levering.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantiasager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 383209_2101 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 383209_2101.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 383209_2101

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie
Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
05 / 2021 · Ident.-No.: SRGP1300A1-052021-2

IAN 383209_2101