



RACLETTE GRILL SRGS 1400 D4

ES

RACLETTE GRILL

Instrucciones de uso

DE AT CH

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

PT

GRELHADOR DE PEDRA RACLETTE

Manual de instruções

IAN 389578_2201

ES

PT



ES

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

PT

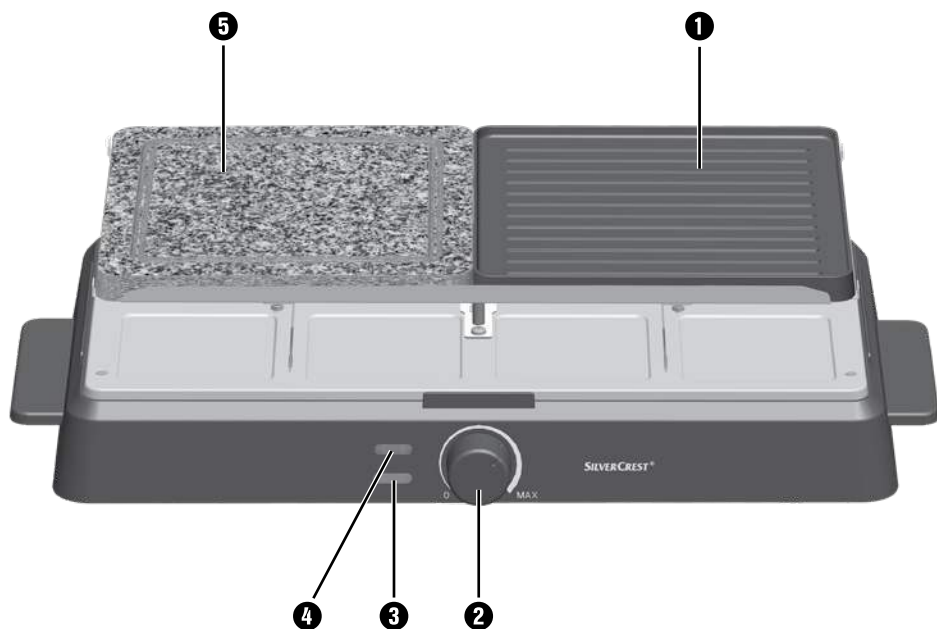
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE AT CH

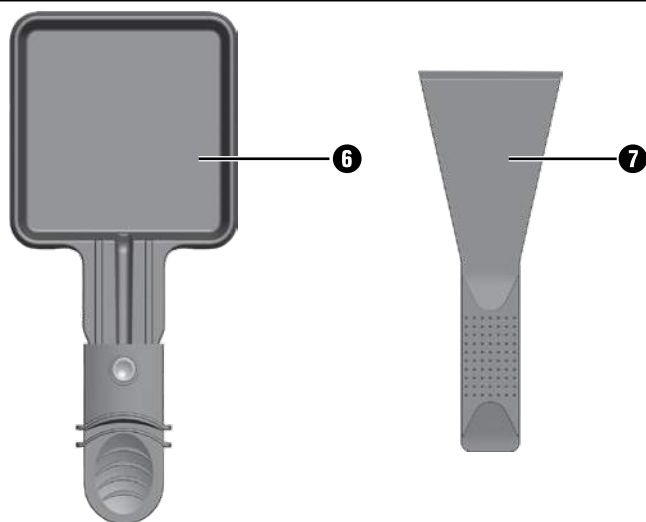
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A

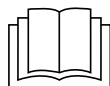


B



Índice

Introducción.....	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro.....	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas.....	3
Indicaciones de seguridad	3
Montaje y emplazamiento.....	6
Antes del primer uso.....	6
Manejo.....	7
Raclette	7
Cocina a la parrilla	8
Limpieza y mantenimiento.....	9
Almacenamiento.....	10
Eliminación de fallos.....	10
Desecho	10
Garantía de Kompernass Handels GmbH	11
Asistencia técnica	12
Importador.....	12



Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y consérvelas para posteriores utilizaciones. Entréguelas junto al aparato cuando transfiera el producto a terceros.

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. 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 comerciales.

Volumen de suministro

Raclette grill (base, parrilla y plancha de piedra)

8 sartenes

8 espátulas

Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Parrilla
- 2 Regulador de temperatura
- 3 Piloto de control de calentamiento (verde)
- 4 Piloto de control de red (rojo)
- 5 Plancha de piedra

Figura B:

- 6 Sartén
- 7 Espátula

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	1400 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

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



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! 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 necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas 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!

- ▶ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque solo el regulador de temperatura y los agarres laterales.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o 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!
- ▶ Para proteger el revestimiento antiadherente de las sartenes y de la parrilla, evite el uso de utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, etc.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Montaje y emplazamiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
 - ▶ Instale exclusivamente el aparato sobre una base termorresistente.
- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
 - 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para eliminar cualquier resto de embalaje. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de usar el aparato.
 - 3) Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente, limpia y plana. Evite instalar el aparato directamente junto a una pared o armario. Todos los comensales deben poder acceder fácilmente a su sartén **6**.
 - 4) Coloque la plancha de piedra **5** en el lado que prefiera del aparato entre los carriles guía. La ranura para la grasa debe apuntar hacia arriba.
 - 5) Coloque la parrilla **1** en el otro lado. La parrilla **1** puede usarse por ambos lados. Con la superficie estriada del grill logrará el efecto típico de parrilla en los alimentos que cocine.
 - 6) Introduzca las sartenes **6** en el aparato.

Antes del primer uso

Una vez el aparato esté montado y colocado de la manera descrita:

- 1) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. El piloto de control de red **4** se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 2) Gire el regulador de temperatura **2** hasta la indicación MAX. El piloto de control de calentamiento **3** se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando.
- 3) Transcurridos 20 minutos, gire el regulador de temperatura **2** hasta la indicación 0.
- 4) A continuación, desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.

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) Limpie la parrilla **1**, la plancha de piedra **5**, las espátulas **7** y las sartenes **6** de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

- 6) Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Toque solo el regulador de temperatura y los agarres laterales.

Raclette

- 1) Elija el lado de la parrilla **1** que desee utilizar.
- 2) Engrase ligeramente la parte superior de la plancha de piedra **5**, el lado de la parrilla **1** que desee utilizar y la parte interior de las sartenes **6**.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. El piloto de control de red **4** se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 4) Gire el regulador de temperatura **2** hasta la indicación MAX. El piloto de control de calentamiento **3** se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando.

INDICACIÓN

- El piloto de control de calentamiento **3** puede volver a encenderse y apagarse durante el funcionamiento, lo que no supone un error de funcionamiento, sino solo que el aparato se recalienta para mantener la temperatura ajustada.
- Según la temperatura ambiente, el aparato comienza a calentar en diferentes posiciones del regulador de temperatura **2**.

Si solo desea preparar una raclette, deje que el aparato se caliente durante aprox. 10 minutos. Si desea utilizar al mismo tiempo la plancha de piedra **5** para cocinar, espere aprox. 30 minutos hasta que se caliente la plancha de piedra **5** (consulte el capítulo "Cocina a la parrilla"). No es necesario insertar las sartenes **6** en el aparato para su calentamiento.

- 5) Llene las sartenes **6** con los ingredientes deseados. Procure no llenar demasiado la sartén **6** para que los alimentos no queden muy cerca de los serpentines calentadores o que incluso los toquen.
- 6) Coloque las sartenes **6** en el aparato. La ligera hendidura del aparato permite un mejor asiento.
- 7) Si desea reducir la temperatura, gire el regulador de temperatura **2** hacia la indicación 0. Si desea aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura **2** hacia la indicación MAX.
- 8) Retire las sartenes **6** del aparato en cuanto los alimentos estén bien hechos.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

- 9) Póngase el contenido de las sartenes **6** en su plato con ayuda de la espátula **7**. Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes **6** e introducir las en el aparato. No inserte las sartenes **6** utilizadas en el aparato si están vacías. De lo contrario, los restos de alimentos de la sartén **6** se quemarían.

INDICACIÓN

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

- 10) Si no desea seguir utilizando el aparato, gire el regulador de temperatura **2** hasta ajustarlo en el nivel 0 y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Cocina a la parrilla

En la parrilla **1** y en la plancha de piedra **5** podrá cocinar carnes, verduras o pequeños trozos de fruta al mismo tiempo que la raclette.

INDICACIÓN

- La parrilla **1** requiere aprox. 10 minutos para calentarse. Solo entonces pueden colocarse los alimentos en la parrilla **1** para cocinar.
- La plancha de piedra **5** requiere aprox. 30 minutos para calentarse. Solo entonces pueden colocarse los alimentos en la plancha de piedra **5** para cocinar.

- 1) Elija el lado de la parrilla **1** que desee utilizar.
- 2) Engrase ligeramente la parte superior de la plancha de piedra **5**, el lado de la parrilla **1** que desee utilizar y la parte interior de las sartenes **6**.
- 3) Una vez calentado el aparato, coloque los alimentos en la plancha de piedra **5** y en la parrilla **1** y deles la vuelta de vez en cuando.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., cuando extraiga los alimentos de la parrilla **1**, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

INDICACIÓN

- Es posible que la plancha de piedra **5** se decolore con el paso del tiempo, lo que no afecta a su funcionamiento.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO! ¡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!

- Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil eliminar los restos de alimentos.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie.
- Limpie la plancha de piedra **5** cuando se haya enfriado. De lo contrario, la plancha de piedra **5** podría sufrir fisuras y romperse.

- 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 con agua limpia. Séquelo todo bien.

- Limpie la parrilla **1**, la plancha de piedra **5**, las espátulas **7** y las sartenes **6** con agua caliente. Seque bien todas las piezas después de la limpieza.

INDICACIÓN



Las espátulas **7** también pueden limpiarse en el lavavajillas. Para ello, procure que no queden aprisionadas en el lavavajillas y utilice, si es posible, la bandeja superior.

- Para limpiar la plancha de piedra **5**, también puede utilizarse una esponja blanda que no cause arañazos.
- Para evitar olores no deseados, p. ej., el olor a pescado, frote la plancha de piedra **5** con zumo de limón.
- La plancha de piedra **5** requiere más tiempo para secarse.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el aparato ya limpio, deje que se enfríe. Las sartenes vacías **6** pueden guardarse dentro del aparato.
- Enrole el cable de red en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato.
- Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Eliminación 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.

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

Desecho



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



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



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables..



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) 389578_2201 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) 389578_2201.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 389578_2201

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

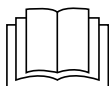
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	14
Utilização correta	14
Conteúdo da embalagem	14
Descrição do aparelho	14
Dados técnicos	15
Instruções de segurança	15
Montagem e instalação	17
Antes da primeira utilização	18
Utilização	18
Raclette	18
Grelhador	20
Limpeza e conservação	20
Armazenamento	21
Resolução de falhas	22
Eliminação	22
Garantia da Kompernass Handels GmbH	23
Assistência Técnica	24
Importador	24



Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros, entregue também o manual.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para grelhar e assar alimentos em espaços interiores. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem

Grelhador de pedra raclette (base, placa para grelhar e placa de pedra)

8 Frigideiras

8 Espátulas

Manual de instruções

NOTA

- ▶ Ao retirar da embalagem, verifique imediatamente se foram fornecidas todas as peças e se existem eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Placa para grelhar
- 2 Regulador da temperatura
- 3 Luz de controlo de aquecimento (verde)
- 4 Luz de controlo de alimentação (vermelha)
- 5 Placa de pedra

Figura B:

- 6 Frigideira
- 7 Espátula

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 – 240 V ~ (corrente alternada), 50– 60 Hz
Consumo de energia	1400 W
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para a utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica nunca fica molhado ou húmido durante o funcionamento.
- ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- ▶ Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.
- ▶ O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- ▶ O aparelho não pode entrar em contacto com humidade, como chuva ou um ambiente molhado.

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- ▶ Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.



Cuidado! Superfície quente!

- ▶ As superfícies do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Durante a utilização, toque apenas no regulador de temperatura e nas pegas laterais.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!
- ▶ Proteja o revestimento antiaderente das frigideiras e da placa para grelhar, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

Montagem e instalação** AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!**

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
 - ▶ Coloque o aparelho apenas sobre uma base resistente ao calor.
- 1) Retire todas as peças da caixa e remova o material de embalagem, bem como eventuais películas de proteção e autocolantes.
 - 2) Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação", para retirar eventuais restos da embalagem. Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
 - 3) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e resistente ao calor. Certifique-se de que o aparelho não é colocado diretamente junto a uma parede ou a um armário. Todas as pessoas devem conseguir alcançar as frigideiras **6** sem problemas.
 - 4) Coloque a placa de pedra **5** em qualquer um dos lados do aparelho, entre as calhas guia. O sulco de recolha de gordura a toda a volta deverá ficar virado para cima.

- 5) Coloque a placa para grelhar ❶ no outro lado. A placa para grelhar ❶ pode ser utilizada de ambos os lados. Pode obter o padrão típico dos grelhados nos alimentos com a superfície para grelhar estriada.
- 6) Introduza as frigideiras ❷ no aparelho.

Antes da primeira utilização

O aparelho foi montado e instalado como descrito anteriormente:

- 1) Insira a ficha numa tomada. A luz de controlo de alimentação ❹ acende-se a vermelho, indicando assim que o aparelho está ligado à corrente.
- 2) Rode o regulador da temperatura ❷ para MAX. A luz de controlo de aquecimento ❸ acende-se com a cor verde, indicando assim que o aparelho está a aquecer.
- 3) Após 20 minutos rode o regulador da temperatura ❷ para 0.
- 4) Retire depois a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

NOTA

- ▶ Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira libertação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, p. ex., uma janela.
- 5) Volte a limpar a placa para grelhar ❶, a placa de pedra ❺, as espátulas ❽ e as frigideiras ❷ conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
 - 6) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- O aparelho está agora operacional.

Utilização

⚠ AVISO! PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ▶ As superfícies do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Toque apenas no regulador de temperatura e nas pegas laterais.

Raclette

- 1) Escolha o lado da placa para grelhar ❶, que deseja utilizar.
- 2) Unte ligeiramente a superfície exterior da placa de pedra ❺ com óleo, bem como da placa para grelhar ❶ que deseja utilizar, e a superfície interior das frigideiras ❷.
- 3) Insira a ficha numa tomada. A luz de controlo de alimentação ❹ acende-se a vermelho, indicando assim que o aparelho está ligado à corrente.

- 4) Rode o regulador da temperatura **2** para MAX. A luz de controlo de aquecimento **3** acende-se com a cor verde, indicando assim que o aparelho está a aquecer.

NOTA

- ▶ É possível que a luz de controlo de aquecimento **3** se ligue e desligue repetidamente durante o funcionamento. Isto não é uma falha de funcionamento do aparelho, significa apenas que o aparelho mantém a temperatura ajustada.
- ▶ Consoante a temperatura ambiente, o aquecimento pode começar em diferentes posições do regulador de temperatura **2**.

Se pretender apenas utilizar a função de Raclette, deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos. Se pretender utilizar a placa de pedra **5** para grelhar ao mesmo tempo, aguarde aprox. 30 minutos até a placa de pedra **5** ter aquecido (ver capítulo "Grelhador"). As frigideiras **6** não precisam de ser introduzidas no aparelho para aquecerem.

- 5) Encha as frigideiras **6** com os ingredientes desejados. No entanto, assegure-se de que a frigideira **6** não fica demasiado cheia, a fim de evitar que os alimentos fiquem demasiado próximo das serpentinas de aquecimento ou até que entrem em contacto com a mesma!
- 6) Coloque as frigideiras **6** no aparelho. A ligeira cavidade no aparelho assegura uma maior estabilidade.
- 7) Se desejar reduzir a temperatura, rode o regulador de temperatura **2** na direção de 0. Se pretender voltar a aumentar a temperatura, rode o regulador da temperatura **2** na direção de MAX.
- 8) Remova as frigideiras **6** do aparelho assim que os ingredientes estiverem cozinhados.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ As frigideiras **6** estão muito quentes, exceto nas pegas isoladas! Por esta razão, pegue nas frigideiras **6** apenas pelas pegas!

- 9) Desloque o conteúdo das frigideiras **6**, com a ajuda da espátula **7**, para o seu prato.

Pode agora encher novamente a frigideira **6** e introduzi-la no aparelho. Não introduza frigideiras **6** usadas e vazias no aparelho. Os resíduos alimentares na frigideira **6** queimar-se-iam.

NOTA

- ▶ Como as frigideiras **6** dispõem de um revestimento antiaderente, não é necessário voltar a untar as mesmas antes de cada nova porção.

- 10) Quando já não necessitar do aparelho, rode o regulador de temperatura **2** para 0 e retire a ficha da tomada elétrica.

Grelhador

Na placa para grelhar ❶ e na placa de pedra ❺ pode ir grelhando, simultaneamente para a Raclette, carne, legumes ou pequenos pedaços de fruta.

NOTA

- ▶ A placa para grelhar ❶ necessita de 10 minutos para aquecer. Só depois poderá cozinhar alimentos sobre a placa para grelhar ❶.
- ▶ A placa de pedra ❺ necessita de aprox. 30 minutos para aquecer. Só depois poderá cozinhar os alimentos sobre a placa de pedra ❺.

- 1) Escolha o lado da placa para grelhar ❶, que deseja utilizar.
- 2) Unte ligeiramente a superfície exterior da placa de pedra ❺ com óleo, bem como da placa para grelhar ❶ que deseja utilizar, e a superfície interior das frigideiras ❸.
- 3) Coloque os alimentos a grelhar, após o período de aquecimento, sobre a placa de pedra ❺ e a placa para grelhar ❶ e vá virando de vez em quando.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos da placa para grelhar ❶, porque estes danificam o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.

NOTA

- ▶ A placa de pedra ❺ pode sofrer alteração na cor com o decorrer do tempo. Isto não significa que o funcionamento está a ser prejudicado.

Limpeza e conservação

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza!
Perigo de choque elétrico!



- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Existe perigo de queimaduras!

- De preferência, limpe o aparelho imediatamente após arrefecer. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar a superfície!
 - ▶ Limpe a placa de pedra ❸ apenas depois de ter arrefecido. Caso contrário, a placa de pedra ❸ pode rachar e estalar.
- Limpe o aparelho, incluindo a serpentina de aquecimento, com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente da loiça suave no pano e passe com água limpa. Seque tudo muito bem.
 - Lave a placa para grelhar ❶, a placa de pedra ❸, as espátulas de madeira ❷ e as frigideiras ❹ em água quente com detergente da loiça. Seque bem todas as peças após a limpeza.

NOTA

As espátulas ❷ também podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Tenha atenção para que estas não fiquem presas na máquina de lavar louça e, se possível, utilize o cesto superior da máquina de lavar louça.

- ▶ Para lavar a placa de pedra ❸, pode utilizar também uma esponja macia e não abrasiva.
- ▶ Para eliminar odores indesejados, p. ex. cheiro a peixe, esfregue a placa de pedra ❸ com sumo de limão.
- ▶ A placa de pedra ❸ necessita de mais tempo para secar.

Armazenamento

- Deixe o aparelho limpo arrefecer antes de o arrumar. Pode colocar as frigideiras ❹ vazias no aparelho para fins de arrumação.
- Enrole o cabo de alimentação em torno do dispositivo de enrolamento do cabo, na base do aparelho.
- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada.	Insira a ficha numa tomada.
	A tomada está avariada.	Utilize outra tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 389578_2201 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 389578_2201.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 389578_2201

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

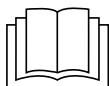
44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	26
Lieferumfang	26
Gerätebeschreibung	26
Technische Daten	27
Sicherheitshinweise	27
Zusammenbauen und Aufstellen	30
Vor dem ersten Gebrauch	30
Bedienen	31
Raclette	31
Grill	32
Reinigung und Pflege	33
Aufbewahrung	34
Fehlerbehebung	34
Entsorgung	34
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	35
Service	37
Importeur	37



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen und Garen von Lebensmitteln im Innenbereich. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

Raclette-Grill (Basis, Grillplatte und Steinplatte)

8 Pfannen

8 Spatel

Bedienungsanleitung

HINWEIS

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Grillplatte
- 2 Temperaturregler
- 3 Aufheizkontrollleuchte (grün)
- 4 Netzkontrollleuchte (rot)
- 5 Steinplatte

Abbildung B:

- 6 Pfanne
- 7 Spatel

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!



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!

- ▶ Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Temperaturregler und die seitlichen Griffe.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Schützen Sie die Antihaftbeschichtung der Pfannen und der Grillplatte, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Zusammenbauen und Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
 - 2) Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben, um eventuelle Verpackungsreste zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass vor dem Gebrauch alle Teile vollständig getrocknet sind.
 - 3) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche. Achten Sie dabei darauf, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder einen Schrank zu stellen. Alle Personen sollten problemlos an die Pfannen **6** heranreichen können.
 - 4) Platzieren Sie die Steinplatte **5** auf einer beliebigen Seite des Gerätes zwischen die Führungsschienen. Die umlaufende Fettrinne muss nach oben weisen.
 - 5) Platzieren Sie die Grillplatte **1** auf der anderen Seite. Die Grillplatte **1** ist beidseitig verwendbar. Mit der geriffelten Grillfläche erhalten Sie das typische Grillmuster auf den Lebensmitteln.
 - 6) Schieben Sie die Pfannen **6** in das Gerät.

Vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät ist wie zuvor beschrieben aufgestellt und zusammengebaut:

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

HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.

- 5) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **5**, die Spatel **7** und die Pfannen **6** erneut wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 6) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie nur den Temperaturregler und die seitlichen Griffe.

Raclette

- 1) Wählen Sie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen.
- 2) Ölen Sie die Oberseite der Steinplatte **5** sowie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte **4** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 4) Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte **3** leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät heizt.

HINWEIS

- Die Aufheizkontrollleuchte **3** kann zwischendurch immer wieder aufleuchten und erlöschen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes, sondern zeigt an, dass das Gerät die eingestellte Temperatur hält.
- Je nach Umgebungstemperatur kann das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers **2** beginnen.

Wenn Sie nur Raclettieren wollen, lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen. Wenn Sie gleichzeitig die Steinplatte **5** zum Grillen benutzen wollen, warten Sie ca. 30 Minuten ab, bis die Steinplatte **5** aufgeheizt ist (siehe Kapitel „Grill“). Die Pfannen **6** müssen zum Aufheizen nicht ins Gerät eingeschoben sein.

- 5) Füllen Sie die Pfannen **6** mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie jedoch dabei darauf, dass die Pfanne **6** nicht zu hoch gefüllt wird, damit das Lebensmittel nicht zu nahe an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 6) Stellen Sie die Pfannen **6** in das Gerät. Die leichte Vertiefung im Gerät sorgt für einen besseren Stand.
- 7) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** Richtung 0. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** Richtung MAX.
- 8) Nehmen Sie die Pfannen **6** aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Pfannen **6** sind, außer am isolierten Griff, sehr heiß! Fassen Sie die Pfannen **6** daher nur am Griff an!

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

Sie können nun die Pfanne **6** neu befüllen und in das Gerät schieben. Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen **6** in das Gerät. Die Lebensmittelreste in der Pfanne **6** würden anbrennen.

HINWEIS

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

- 10) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **2** auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Grill

Auf der Grillplatte **1** und der Steinplatte **5** können Sie, gleichzeitig zum Raclette, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen grillen.

HINWEIS

- Die Grillplatte **1** benötigt ca. 10 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebensmittel auf der Grillplatte **1** garen.
- Die Steinplatte **5** benötigt ca. 30 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebensmittel auf der Steinplatte **5** garen.

- 1) Wählen Sie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen.
- 2) Ölen Sie die Oberseite der Steinplatte **5** sowie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 3) Legen Sie das Grillgut nach dem Aufheizen auf die Steinplatte **5** und die Grillplatte **1** und wenden Sie es zwischendurch.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Die Steinplatte **5** kann sich im Laufe der Zeit etwas verfärben. Dies bedeutet keine Beeinträchtigung der Funktion.

Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
 - Reinigen Sie die Steinplatte **5** erst, wenn diese sich abgekühlt hat. Ansonsten kann die Steinplatte **5** Risse bekommen und zerspringen.
- Wischen Sie das Gerät inkl. der Heizschlangen mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **5**, die Spatel **7** und die Pfannen **6** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS



Die Spatel **7** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie dabei darauf, diese in der Spülmaschine nicht einzuklemmen und benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine.

- Um die Steinplatte **5** zu reinigen, können Sie auch einen weichen, nicht kratzenden Schwamm zu Hilfe nehmen.
- Um unerwünschte Gerüche, z. B. Fischgeruch, zu beseitigen, reiben Sie die Steinplatte **5** mit Zitronensaft ab.
- Die Steinplatte **5** benötigt länger zum Trocknen.

Aufbewahrung

- Lassen Sie das gereinigte Gerät vor dem Verstauen abkühlen. Die leeren Pfannen **6** können Sie zur Aufbewahrung in das Gerät stellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus 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) 389578_2201 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389578_2201 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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389578_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Stand der Informationen:

01 / 2022 · Ident.-No.: SRGS1400D4-012022-1

IAN 389578_2201