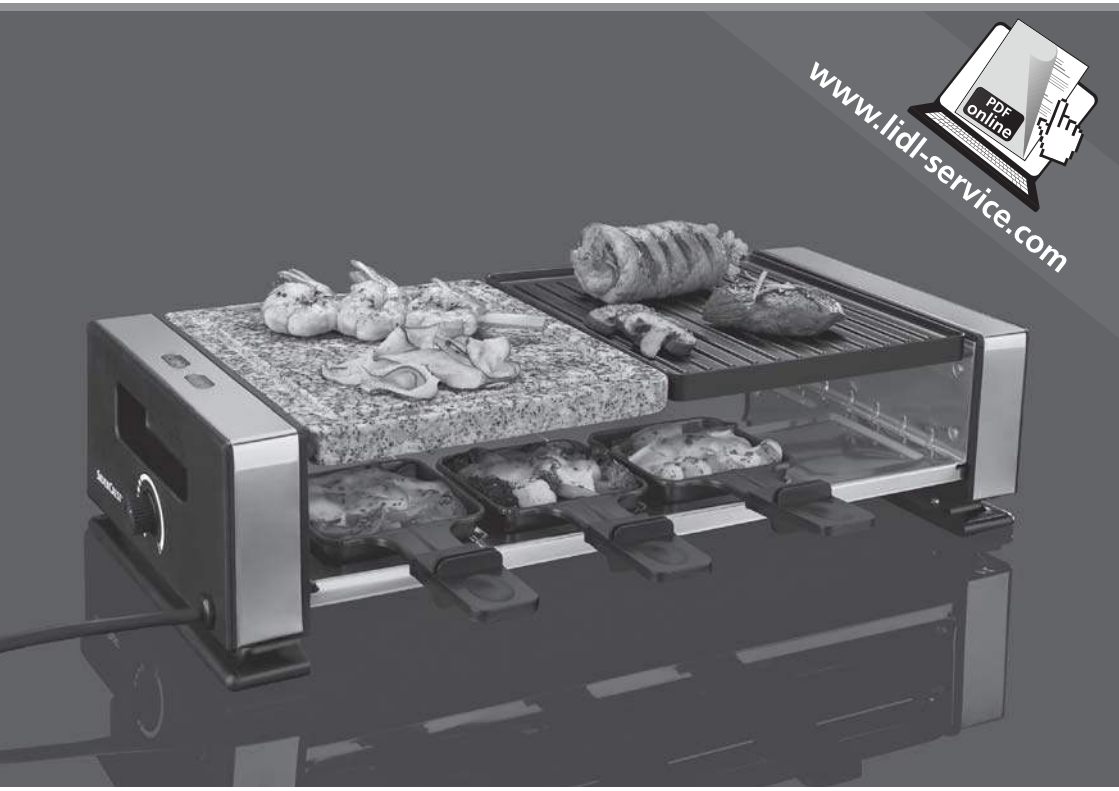
SILVERCREST®



RACLETTE-GRILL SRGS 1400 B2

(DE) (AT) (CH)
RACLETTE-GRILL
Bedienungsanleitung

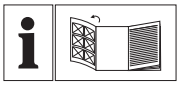
(FR) (CH)
RACLETTE-GRIL
Mode d'emploi

(IT) (CH)
RACLETTE-GRILL
Istruzioni per l'uso

(GB)
RACLETTE GRILL
Operating instructions

IAN 277059

(CH)



(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) (CH)

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

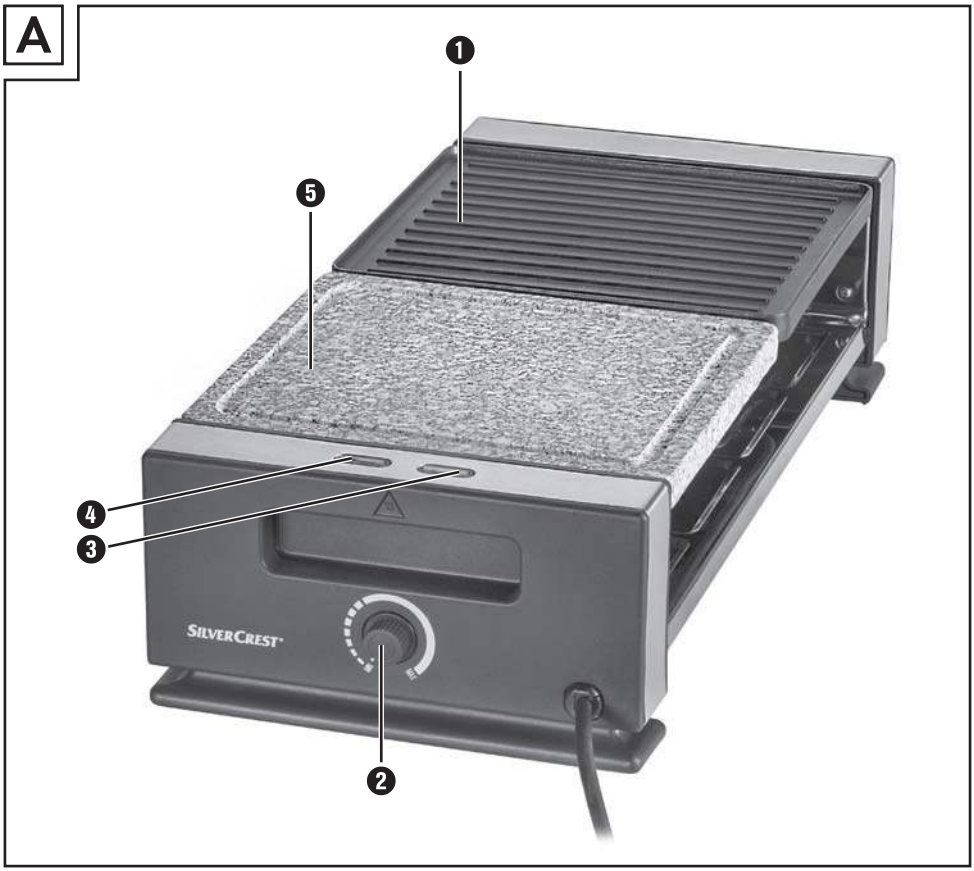
(IT) (CH)

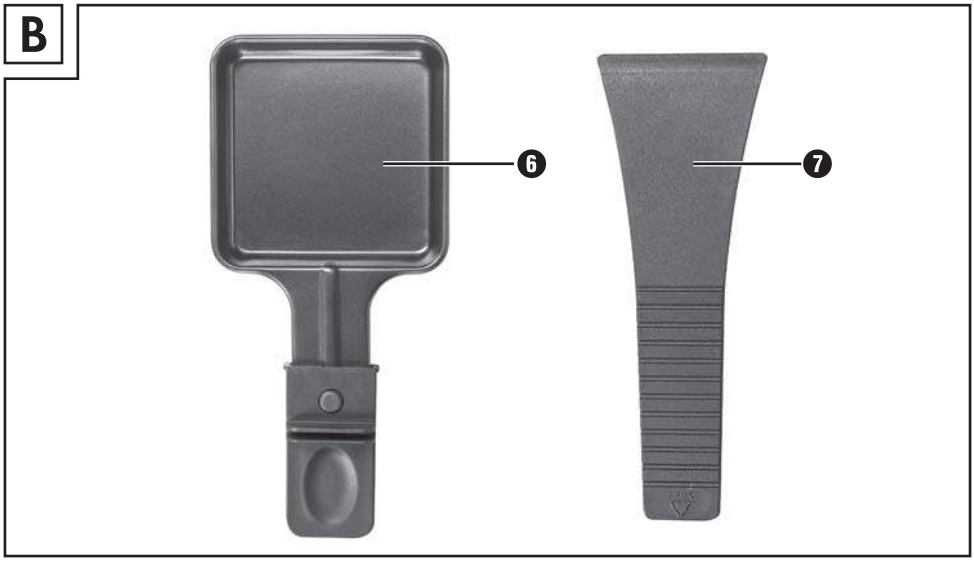
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

(GB)

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

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR / CH	Mode d'emploi	Page	15
IT / CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	29
GB	Operating instructions	Page	43


A
1
5
4
3
SILVERCREST
2


B
6
7

Inhaltsverzeichnis

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



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:

❶ Grillplatte

❷ Temperaturregler

❸ Aufheizkontrollleuchte

❹ Netzkontrollleuchte

❺ Steinplatte

Abbildung B:

❻ Pfanne

❼ Spatel

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	max. 1400 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe in Berührung kommen.

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Berühren Sie nur den Temperaturregler während des Betriebs. Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates 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, Schränkwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
- ► Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.

1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben, um eventuelle Verpackungsreste zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
3) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche. Achten Sie dabei darauf, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder einen Schrank zu stellen.
   Alle Personen sollten problemlos an die Pfannen ❻ heranreichen können.
4) Setzen Sie die Steinplatte ❺ auf die Seite auf die Basis, an der sich die Kontrollleuchten befinden. Die umlaufende Fettrinne muss nach oben weisen, die Haltestäbe der Basis müssen in die Aussparungen auf der Unterseite der Steinplatte ❺ greifen, so dass diese fest auf der Basis liegt.
5) Setzen Sie die Grillplatte ❶ auf die andere Seite der Basis. Hier können Sie aussuchen, ob Sie die glatte Grillfläche oder die geriffelte Grillfläche benutzen wollen. Mit der geriffelten Grillfläche erhalten Sie das typische Grillmuster auf den Lebensmitteln.
6) Schieben Sie die Pfannen ❻ in das Gerät.

Vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät ist wie zuvor beschrieben aufgestellt und zusammengebaut:

1) Stellen Sie den Temperaturregler ❷ auf MIN.
2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte ❹ leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
3) Drehen Sie den Temperaturregler ❷ auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte ❸ leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät aufheizt. Sobald die Aufheizkontrollleuchte ❸ erlischt, ist das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.
4) Nach 20 Minuten drehen Sie den Temperaturregler ❷ auf MIN.
5) Ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS

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

6) Reinigen Sie die Grillplatte ❶, die Steinplatte ❺ , die Spatel ❼ und die Pfannen ❻ wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

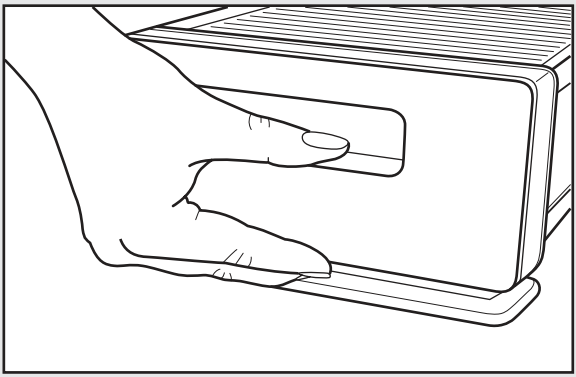
7) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

► Wenn Sie das Gerät im heißen Zustand transportieren oder verschieben wollen, fassen Sie niemals auf die Metallflächen, die Steinplatte ❺ oder die Grillplatte ❶! Greifen Sie das Gerät wie folgt:



Raclette

1) Ölen Sie die Steinplatte ❺ sowie die Grillplatte ❶ von oben und die Pfannen ❻ von innen leicht ein.
2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte ❹ leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
3) Drehen Sie den Temperaturregler ❷ auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte ❸ leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät aufheizt. Sobald die Aufheizkontrollleuchte ❸ erlischt, ist das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

HINWEIS

- Die Aufheizkontrollleuchte ❸ kann zwischendurch immer wieder aufleuchten und erlischen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes, sondern zeigt an, dass das Gerät die eingestellte Temperatur hält.
- Je nach Umgebungstemperatur beginnt das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers ❷. In dem gestreiften Bereich der Skala am Temperaturregler ❷ wird bei normaler Zimmertemperatur nicht geheizt. Wenn Sie den Temperaturregler ❷ in Richtung MAX drehen, hören Sie ein leisen „Klick“ sobald das Gerät anfängt aufzuheizen.

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

8) Schieben Sie den Inhalt der Pfannen ❻ mit Hilfe der Spatel ❼ auf Ihren Teller.

Sie können nun die Pfanne ❻ neu befüllen und in das Gerät schieben. Schieben Sie keine benutzen, jedoch leere Pfannen ❻ in das Gerät. Die Lebensmittelreste in der Pfanne ❻ würden anbrennen.

HINWEIS

- Durch die Antihaftbeschichtung in den Pfannen ❻ ist es nicht nötig, vor jeder Portion diese wieder einzufetten.

9) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler ❷ auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Grill

Auf der Grillplatte ❶ und der Steinplatte ❺ können Sie, gleichzeitig zum Raclette, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen grillen.

HINWEIS

- Die Grillplatte ❶ benötigt ca. 10 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebenmittel auf der Grillplatte ❶ garen!
- Die Steinplatte ❺ benötigt ca. 30 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebenmittel auf der Steinplatte ❺ garen!

1) Ölen Sie die Steinplatte ❺ und die Grillplatte ❶ von oben leicht ein.
2) Legen Sie das Grillgut nach dem Aufheizen auf die Steinplatte ❺ und die Grillplatte ❶ und wenden Sie es zwischendurch.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Die Steinplatte ❺ kann im Laufe der Zeit die Farbe etwas verändern. Dies bedeutet keine Beeinträchtigung der Funktion.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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


Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!

► Reinigen Sie die Teile des Gerätes nicht in der Spülmaschine!

► Reinigen Sie die Steinplatte ❺ erst, wenn diese sich abgekühlt hat. Ansonsten kann die Steinplatte ❺ 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 ❶, die Steinplatte ❺, die Spatel ❼ und die Pfannen ❻ in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS

► Um die Steinplatte ❺ 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 ❺ mit Zitronensaft ab.

► Die Steinplatte ❺ benötigt länger zum Trocknen.

Aufbewahrung

- Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen abkühlen. Die leeren, gereinigten Pfannen ⑥ können Sie zur Aufbewahrung in das Gerät stellen.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder **per E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 277059

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Table des matières

Introduction 16
Utilisation conforme à l'usage prévu 16
Matériel livré 16
Description de l'appareil 16
Caractéristiques techniques 17
Consignes de sécurité 17
Montage et installation 20
Avant la première utilisation 20
Opération 21
Raclette 22
Gril 23
Nettoyage et entretien 24
Rangement 25
Dépannage 25
Mise au rebut 25
Garantie de Kompernass Handels GmbH 27
Service après-vente 28
Importateur 28



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

Introduction

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

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Matériel livré

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

8 Poêlons

8 Spatules

Mode d'emploi

REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A :

❶ Plaque de gril

❷ Thermostat

❸ Voyant d'échauffement

❹ Voyant de fonctionnement

❺ Pierre à griller

Figure B :

❻ Poêlon

❼ Spatule

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- L'appareil doit être raccordé à une prise secteur avec un conducteur de protection.
- Il faut impérativement éviter tout contact avec de l'humidité, comme par ex. de la pluie.

N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

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

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !



Prudence ! Surface brûlante !

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Montage et installation

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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

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

Avant la première utilisation

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

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

REMARQUE

► Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

6) Nettoyez la plaque de gril ❶, la pierre à griller ❺, la spatule ❼ et les poêlons ❻ comme décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».

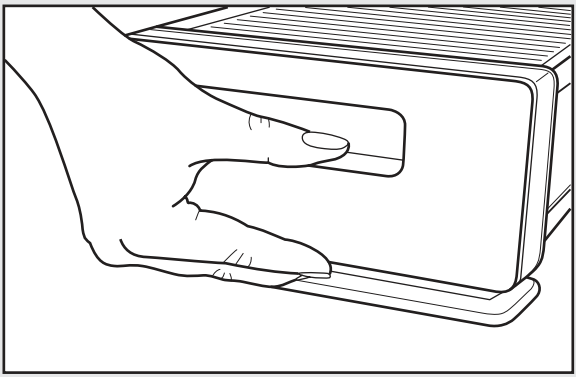
7) Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Opération

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE !

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



Raclette

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

REMARQUE

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

8) Poussez le contenu des poêlons ❻ à l'aide de la spatule ❼ sur votre assiette.

Vous pouvez maintenant remplir à nouveau le poêlon ❻ et le glisser dans l'appareil. N'introduisez pas, dans l'appareil, des poêlons ❻ déjà utilisés mais vides. Les résidus alimentaires grilleraient dans le poêlon ❻.

REMARQUE

- Grâce au revêtement antiadhésif des poêlons ❻ il n'est pas nécessaire de les graisser à nouveau avant chaque portion.

9) Si vous n'avez plus besoin d'utiliser l'appareil, ramenez le bouton du thermostat ❷ sur MIN et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Gril

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

REMARQUE

- La plaque de gril ❶ a besoin d'env. 10 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la plaque de gril ❶ !
- La pierre à griller ❺ a besoin d'env. 30 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la pierre à griller ❺ !

1) Du dessus, huilez légèrement la pierre à griller ❺ et la plaque de gril ❶.
2) Placez les aliments à griller sur la pierre à griller ❺ et sur la plaque de gril ❶ et retournez-les de temps en temps.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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


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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Sinon, il y a un risque de blessures !

- Nettoyez l'appareil le plus tôt possible après le refroidissement. Les restes alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager la surface !
- Ne nettoyez pas les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle !
- Ne nettoyez la pierre à griller ❺ qu'après qu'elle a refroidi. Dans le cas contraire, la pierre à griller ❺ risque de se fissurer et de se briser.

- Essuyez l'appareil, y compris les serpentins chauffants à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez à l'eau claire. Séchez bien le tout.
- Nettoyez la plaque de gril ❶, la pierre à griller ❺, la spatule ❼ et les poêlons ❻ dans de l'eau de vaisselle chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

REMARQUE

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

Rangement

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

Dépannage

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

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

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil à la poubelle des ordures ménagères normales. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Service après-vente

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

CH **Service Suisse**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 277059

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
GERMANY
www.kompernass.com

Indice

Introduzione 30
Uso conforme 30
Volume della fornitura 30
Descrizione dell'apparecchio 30
Dati tecnici 31
Indicazioni relative alla sicurezza 31
Composizione e disposizione 34
Prima del primo impiego 34
Uso 35
Raclette 36
Grigliatura 37
Pulizia e manutenzione 38
Conservazione 39
Eliminazione dei guasti 39
Smaltimento 39
Garanzia della Kompernass Handels GmbH 40
Assistenza 41
Importatore 41



Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

Ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto e contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per grigliare e cuocere pietanze in luoghi chiusi. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

Raclette-grigliatura (base, piastra per grigliatura e piastra di pietra)

8 padelline

8 spatole

Manuale di istruzioni

NOTA

Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

❶ Piastra per grigliatura

❷ Regolatore della temperatura

❸ Spia di controllo del riscaldamento

❹ Spia di controllo rete

❺ Piastra di pietra

Figura B:

❻ Padellina

❼ Spatola

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	max. 1400 W
	Tutti i componenti di questo apparecchio, che vengono a contatto con alimenti, sono adatti per alimenti.

Indicazioni relative alla sicurezza

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- Proteggere il cavo di rete dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- Prima dell'uso, controllare l'apparecchio per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se danneggiato o caduto.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di protezione.
- L'apparecchio non deve entrare in contatto con la pioggia o l'umidità.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte dovuto a folgorazione, se durante il funzionamento residui di liquido entrino in contatto con parti sotto tensione.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di allacciamento fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- Toccare il regolatore della temperatura solo durante l'uso. Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!


Attenzione! Superficie rovente!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- Proteggere lo strato antiaderente delle padelline e della piastra per grigliatura evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

Composizione e disposizione

⚠AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- ► Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
- ► Collocare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore.

1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio ed eventuali pellicole di protezione ed etichette.
2) Per rimuovere eventuali resti della confezione, pulire tutti i componenti dell'apparecchio così come descritto al capitolo "Pulizia e cura". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
3) Poggiare l'apparecchio su una superficie termoresistente, piana e pulita. Non disporre l'apparecchio direttamente su una parete o un armadio. Tutte le persone devono riuscire a raggiungere le padelline ❻ facilmente.
4) Posizionare la piastra di pietra ❺ sul lato della base sul quale si trovano le spie di controllo. La scanalatura perimetrale per il convogliamento del grasso deve essere rivolta verso l'alto, le asticelle di sostegno della base devono inserirsi nelle apposite cavità che si trovano sul lato inferiore della piastra di pietra ❺ in modo tale che quest'ultima sia saldamente appoggiata sulla base.
5) Infilare la piastra per grigliatura ❶ sull'altro lato della base. Qui si può scegliere se utilizzare la superficie di grigliatura liscia o quella scanalata. Con la superficie di grigliatura scanalata si ottiene sui cibi la tipica impronta della griglia.
6) Infilare le padelline ❻ nell'apparecchio.

Prima del primo impiego

L'apparecchio è assemblato e imballato come sopra descritto:

1) Posizionare il regolatore della temperatura ❷ su MIN.
2) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo rete ❹ si accende di colore rosso segnalando così che l'apparecchio è connesso alla rete elettrica.
3) Ruotare il regolatore della temperatura ❷ su MAX. La spia di controllo del riscaldamento ❸ si accende di colore verde segnalando così che l'apparecchio si sta riscaldando. Non appena la spia di controllo del riscaldamento ❸ si spegne, l'apparecchio è riscaldato alla temperatura impostata.
4) Dopo 20 minuti portare il regolatore della temperatura ❷ su MIN.
5) Staccare poi la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.

NOTA

► Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

6) Pulire la piastra per grigliatura ❶, la piastra di pietra ❺, le spatole ❼ e le padelline ❻ come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

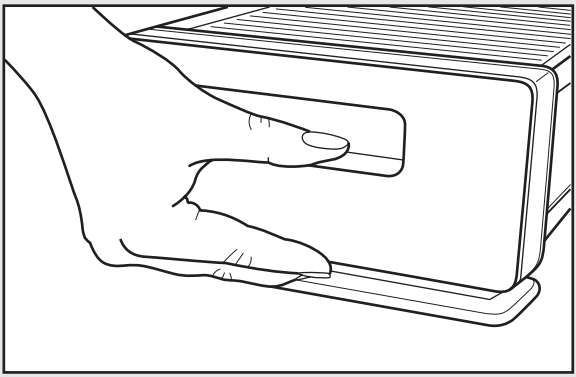
7) Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Uso

⚠AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!

► Se si desidera trasportare o spostare l'apparecchio mentre è ancora caldo, non afferrarlo mai dalle superfici metalliche, dalla piastra di pietra ❺ o dalla piastra per grigliatura ❶. Afferrare l'apparecchio come descritto qui di seguito:



Raclette

1) Oliare leggermente la piastra di pietra ❺ nonché la piastra per grigliatura ❶ dall'alto e le padelline ❻ dall'interno.
2) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo rete ❹ si accende di colore rosso segnalando così che l'apparecchio è connesso alla rete elettrica.
3) Ruotare il regolatore della temperatura ❷ su MAX. La spia di controllo del riscaldamento ❸ si accende di colore verde segnalando così che l'apparecchio si sta riscaldando. Non appena la spia di controllo del riscaldamento ❸ si spegne, l'apparecchio è riscaldato alla temperatura impostata.

NOTA

- La spia di controllo del riscaldamento ❸ di tanto in tanto potrebbe spegnersi e riaccendersi. Ciò non costituisce un difetto dell'apparecchio, bensì indica che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura impostata.
- A seconda della temperatura ambiente il riscaldamento inizia in diverse posizioni del regolatore della temperatura ❷. Nell'area rigata della scala del regolatore della temperatura ❷, in caso di normale temperatura ambiente non avviene riscaldamento. Se si ruota il regolatore della temperatura ❷ in direzione di MAX, si avverte un leggero "click" non appena l'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Se ora si desidera fare la raclette, far riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti. Se si desidera contemporaneamente utilizzare la piastra di pietra ❺ per cucinare alla griglia, attendere circa 30 minuti finché la piastra di pietra ❺ non si è riscaldata (vedere il capitolo "Grigliatura"). Durante il riscaldamento le padelline ❻ non devono essere necessariamente infilate nell'apparecchio.

4) Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelline ❻. Nel far questo badare però che la padellina ❻ non sia troppo colma, altrimenti la pietanza si avvicina troppo al serpentino di riscaldamento o addirittura la tocca.
5) Introdurre le padelline ❻ nell'apparecchio. La leggera cavità presente nell'apparecchio consente una maggiore stabilità.
6) Se si desidera diminuire la temperatura, ruotare il regolatore della temperatura ❷ in direzione di MIN. Se si desidera aumentare la temperatura, ruotare il regolatore della temperatura ❷ in direzione di MAX.
7) Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline ❻ dall'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Le padelline ❻, tranne che sulla maniglia isolata, scottano! Afferrare pertanto le padelline ❻ esclusivamente dalla maniglia!

8) Versare il contenuto delle padelline ❻ sui piatti con l'ausilio della spatola ❼.

Ora è possibile riempire nuovamente la padellina ❻ e introdurla nell'apparecchio. Non infilare nell'apparecchio padelline ❻ utilizzate ma pulite. I residui di cibo rimasti nella padellina ❻ brucerebbero.

NOTA

- Grazie allo strato antiaderente delle padelline ❻, non è necessario oliarle nuovamente prima di ogni porzione.

9) Quando l'apparecchio non è più necessario, portare il regolatore della temperatura ❷ su MIN e staccare la spina dalla presa.

Grigliatura

Contemporaneamente alla raclette, sulla piastra per grigliatura ❶ e quella di pietra ❺ si possono cucinare alla griglia carne, verdura o piccoli pezzi di frutta.

NOTA

- La piastra per grigliatura ❶ richiede circa 10 minuti per riscaldarsi. Solo dopo che è trascorso questo tempo si possono cuocere pietanze sulla piastra per grigliatura ❶!
- La piastra di pietra ❺ richiede circa 30 minuti per riscaldarsi. Solo dopo che è trascorso questo tempo si possono cuocere pietanze sulla piastra di pietra ❺!

1) Oliare leggermente la piastra di pietra ❺ e la piastra per grigliatura ❶ dall'alto.
2) Collocare i cibi sulla piastra di pietra ❺ e sulla piastra per grigliatura ❶ e voltarli di tanto in tanto.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Quando si prelevano i cibi dalla piastra per grigliatura ❶, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette, ecc., in quanto essi intaccano il rivestimento antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.

NOTA

- Col passare del tempo il colore della piastra di pietra ❺ potrebbe leggermente cambiare. Questo fenomeno non compromette il funzionamento.

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.


Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni!

- Si consiglia di pulire l'apparecchio appena si è raffreddato. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare la superficie!
- Non pulire i componenti dell'apparecchio nella lavastoviglie!
- Pulire la piastra di pietra ❺ solo dopo che si è raffreddata. Altrimenti la piastra di pietra ❺ potrebbe creparsi e rompersi.

- Strofinare l'apparecchio inclusi i serpentini di riscaldamento con un panno umido. In caso di necessità, applicare sul panno qualche goccia di detergente delicato e risciacquare poi la superficie con acqua pulita. Asciugare tutto accuratamente.
- Pulire la piastra per grigliatura ❶, la piastra di pietra ❺, le spatole ❼ e le padelline ❻ in acqua calda. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.

NOTA

- Per pulire la piastra di pietra ❺ si può anche utilizzare una spugna morbida antigraffio.
- Per eliminare odori indesiderati, come ad es. odore di pesce, strofinare la piastra di pietra ❺ con succo di limone.
- La piastra di pietra ❺ ha bisogno di più tempo per asciugare.

Conservazione

- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di ritirarlo. Le padelline ❻ vuote e pulite possono essere riposte nell'apparecchio.
- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è collegata alla rete di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.
Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistro) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o **via e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 277059

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Contents

Introduction **44**
Intended use **44**
Package contents **44**
Appliance description **44**
Technical details **45**
Safety information **45**
Assembly and setting up **48**
Before first use **48**
Operation **49**
Raclette 50
Grill 51
Cleaning and care **52**
Storage **53**
Troubleshooting **53**
Disposal **53**
Kompernass Handels GmbH warranty **54**
Service 55
Importer 55



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Introduction

Congratulations on the purchase of your new device.

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

Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling and heating food indoors. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

Raclette Grill (base, griddle and stone griddle)

8 pans

8 spatula

Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Figure A:

❶ Griddle

❷ Temperature control

❸ Heat-up indicator lamp

❹ Power indicator lamp

❺ Stone griddle

Figure B:

❻ Pan

❼ Spatula

Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	max. 1400 W
	All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

Safety information

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
- Check the device for visible external damage before use. Do not operate a device that has been damaged or dropped.
- The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
- The device must not come into contact with moisture such as rain or water.

Never immerse the appliance in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge only if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the device.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years must be kept away from the appliance and the power cable.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- If possible, set up the appliance close to a power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and that the cable poses no risk of tripping.
- Provide a stable location for the appliance.
- Touch only the temperature control while the appliance is in use. The surfaces of the appliance become very hot during use.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never leave the device unattended during operation.
- Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- To protect the non-stick coating on the pans and the grill, do not use metallic tools such as knives, forks, etc.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.

Assembly and setting up

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
2) Clean all of the components as described in the Chapter "Cleaning and care" to remove any packaging residue. Ensure that all parts are completely dry.
3) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface. Do not place the appliance directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans ❻.
4) Place the stone griddle ❺ on the side of the base unit where the indicator lamps are located. The surrounding fat channel must be facing upwards, the holding pins in the base must protrude into the recesses in the underside of the stone griddle ❺ so that it sits firmly on the base.
5) Place the griddle ❶ onto the other side of the base. Here you can choose between the smooth griddle or the grooved griddle surface. If you use the grooved griddle, your food will have the typical grill pattern.
6) Push the pans ❻ into the device.

Before first use

The appliance is assembled and set up as described above.

1) Set the temperature control ❷ to MIN.
2) Insert the plug into a mains power socket. The power indicator lamp ❹ lights up red to show that the appliance is connected to the mains.
3) Turn the temperature control ❷ to MAX. The heat-up indicator lamp ❸ lights up green to show that the appliance is heating up. As soon as the heat-up indicator lamp ❸ goes off, the appliance has heated up.
4) After 20 minutes, turn the temperature control ❷ to MIN.
5) Then pull out the plug and allow the appliance to cool down.

NOTE

► The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

6) Clean the griddle ❶, the stone griddle ❺, the spatula ❼ and the pans ❻ as described in the section "Cleaning and care".

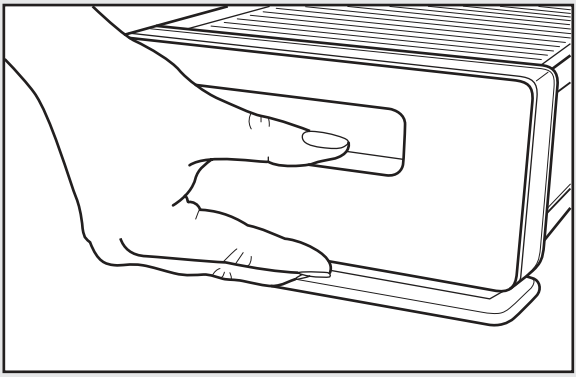
7) Ensure that all parts are completely dry before operating the device.

The appliance is now ready for use.

Operation

⚠ WARNING! RISK OF BURNS!

► If you want to move the appliance when it is hot, do not touch the metal surfaces, the stone griddle ❺ or the griddle ❶! Hold the appliance as shown below:



Raclette

1) Oil the stone griddle ❺ and the griddle ❶ on the top and the pans ❻ on the inside.
2) Insert the plug into a mains power socket. The power indicator lamp ❹ lights up red to show that the appliance is connected to the mains.
3) Turn the temperature control ❷ to MAX. The heat-up indicator lamp ❸ lights up green to show that the appliance is heating up. As soon as the heat-up indicator lamp ❸ goes off, the appliance has heated up.

NOTE

- The heat-up indicator lamp ❸ may come on and go out several times during this process. This is not an appliance malfunction! It merely indicates that the appliance is maintaining the set temperature.
- Depending on the room temperature, heating up will start at different positions on the temperature control ❷. The appliance does not heat up at normal room temperature in the striped area of the temperature control scale ❷. If you turn the temperature control ❷ towards MAX, you will hear a slight "click" and the appliance will start to heat up.

If you only want to use the raclette, allow the appliance to heat up for 10 minutes. If you want to use the stone griddle ❺ at the same time to grill food, wait around 30 minutes until the stone griddle ❺ has heated up (see Chapter "Grill").
The pans ❻ do not need to be pushed into the appliance while it is heating up.

4) Fill the pans ❻ with the desired ingredients. Ensure that the pans ❻ are not overfilled otherwise the food could get too close to the heating elements and could even touch them!
5) Place the pans ❻ into the device. The slight recess in the appliance helps to keep the pans in place.
6) Turn the temperature control ❷ towards MIN if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control ❷ towards MAX if you want to increase the temperature again.
7) Remove the pans ❻ from the device as soon as the contents are cooked.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Apart from the insulated handles, the pans ❻ are very hot! Therefore, hold the pans ❻ only by the handle!

8) Empty the contents of the pan ❻ onto your plate using the spatula ❼.

You can now refill the pan ❻ and push it back into the device. Do not push used, but empty pans ❻ into the device. Any remaining food in the pans ❻ could burn on.

NOTE

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

9) Once you have finished using the appliance, turn the temperature control ❷ to "MIN" and remove the plug from the mains socket.

Grill

Using the griddle ❶ and the stone griddle ❺, you can simultaneously grill meat, vegetables or small pieces of fruit to accompany the raclette.

NOTE

- The griddle ❶ takes about 10 minutes to heat up. You cannot cook food on the griddle ❶ until then!
- The stone griddle ❺ takes about 30 minutes to heat up. You cannot cook food on the stone griddle ❺ until then!

1) Oil the stone griddle ❺ and the griddle ❶ on the top.
2) Place the food onto the stone griddle ❺ and griddle ❶ and turn it occasionally as required.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- Over time, the stone griddle ❺ may become slightly discoloured. This will not impair its functionality.

Cleaning and care

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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


Never immerse the device in water or any other liquid!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

- It is best to clean the device as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the appliance!
- Do not clean the components of the appliance in a dishwasher!
- Do not clean the stone griddle ❺ until it has cooled down. Otherwise the stone griddle ❺ could crack and break.

- Wipe the device housing and the heating elements with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with clear water. Dry everything properly.
- Clean the griddle ❶, the stone griddle ❺, the spatula ❼ and the pans ❻ in warm soapy water. Dry all parts properly after cleaning.

NOTE

- You can also use a soft, non-abrasive sponge to clean the stone griddle ❺.
- To remove undesirable odours such as fish smells, rub the stone griddle ❺ down with a little lemon juice.
- The stone griddle ❺ takes longer to dry.

Storage

- Allow the appliance to cool down before putting it away. You can store the empty, cleaned pans ❻ in the appliance.
- Store the cleaned device in a clean, dust-free and dry place.

Troubleshooting

Fault	Cause	The solution
The appliance is not working.	The plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.

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

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.
Dispose of the device via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging is made of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 277059

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations
Versione delle informazioni · Last Information Update:
07 / 2016 · Ident.-No.: SRGS1400B2-042016-2

IAN 277059